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

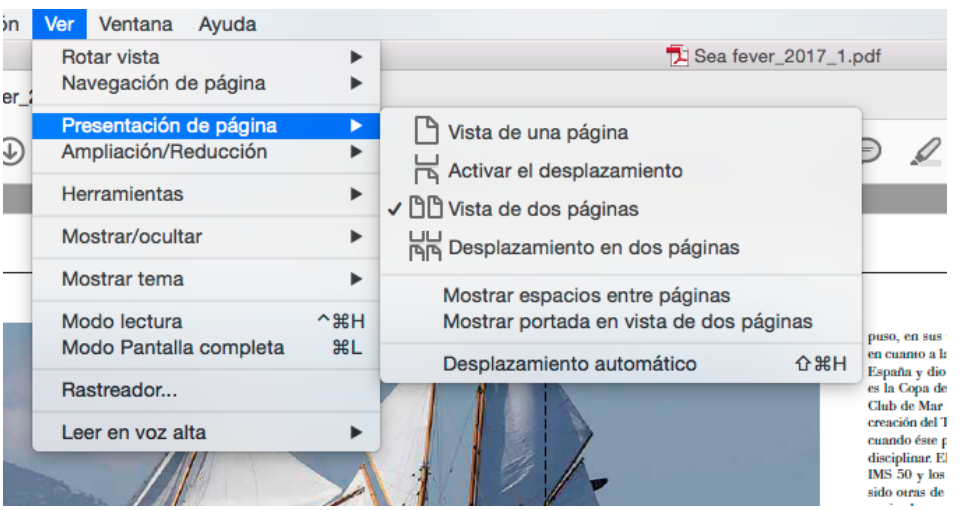
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. ARLANZA: DONDE LA CULTURA SE HACE VINO

Nº 258-FEBRERO-5 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES





DOS PALILLOS (Barcelona) celebra **15** años

Albert Raurich

Salón **Barcelona Wine Week**

Cita con las mejores bodegas

Comer en Barcelona

20 restaurantes recomendados

Priorat, Montsant y Terra Alta Tarragona vinícola

Las nuevas estrellas verdes Michelin
Comprometidos con la sostenibilidad

Martínez Lacuesta

BODEGAS EN HARO DESDE 1895

VINOS FINOS DE HARO
TINTOS Y BLANCOS



WWW.MARTINEZLACUESTA.COM

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: 55 €
Precio ejemplar: 5 €
Canarias y aeropuertos: 5,20 €
Impresión: Walstead Eurohueco
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

Cita en Barcelona

Hotel Wine Tour



Por cuarto año consecutivo este mes aterriza en la Ciudad Condal la feria vinícola que es ya la cita ineludible para las mejores bodegas del país: la Barcelona Wine Week. Además, este año la capital catalana se prepara para recibir la primera edición de Hotel Wine Fest, un festival que fusiona la excelencia de los vinos de las Denominaciones de Origen españolas con la singularidad de los hoteles de cinco estrellas más icónicos de la ciudad. Cada hotel se convertirá en un escenario único para la degustación de cinco vinos distintos, que armonizarán con una exquisita variedad de tapas, platillos y menús degustación, enmarcados en entornos excepcionales que elevarán el arte de disfrutar del vino. Y para todos los que se acerquen a la capital catalana y no sepan dónde ir a comer además de en los hoteles participantes en esa acción, hemos preparado un especial "Comer en Barcelona" con 20 restaurantes seleccionados por nosotros, además del que protagoniza nuestra portada, el Dos Palillos de Albert Raurich, que cumple 15 años. También hemos dedicado un amplio reportaje a los doce restaurantes que han conseguido su primera estrella verde de Michelin, distribuidos por toda la geografía española.

La Ciudad Condal será un año más la protagonista de este número

Volviendo a los vinos, centramos nuestra atención en nada más y nada menos que cuatro denominaciones de origen: la D.O. Arlanza –ubicada entre Burgos y Palencia– y tres emplazadas en la provincia de Tarragona: D.O.Q. Priorat, D.O. Montsant y D.O. Terra Alta. Finalmente, os hablamos de un producto que gracias a su amplia variedad, marida con multitud de tipos de vino: el queso.

Laura Curt

Nuestra publicación está también disponible de forma gratuita en www.revistavinosyrestaurantes.com

SUMARIO #258



FEBRERO 2024



18 Priorat

Por Javier Campo

Enclavada en Tarragona, ubiquémonos nombrando la Sierra del Montsant, la de Llaberia y la de Santa Marina, amén de las montañas de Prades, y así, entre montañas y relieve accidentado, encontramos la comarca del Priorat que emerge como un auténtico tesoro enológico.

22 D.O. Montsant

El paisaje ha sido siempre entendido por esta denominación tarraconense nacida en 2001 como un elemento de identidad, siendo la calidad, la sostenibilidad y la transparencia en el proceso de elaboración los valores que definen sus vinos.

26 D.O. Terra Alta

Situada en el interior de la provincia de Tarragona, ofrece unos vinos finos, distinguidos por su fuerza y su carácter. Destacan los elaborados con garnacha blanca, ya que aquí se se cultiva el 33% de la garnacha blanca mundial, un porcentaje que supone el 75% de la producción en España.

32 D.O. Arlanza

Se compone de la zona centro de la provincia de Burgos y la parte sur oriental de Palencia. Aquí se encuentran viejos viñedos cultivados en vaso, escondidos, recónditos, casi secretos, envueltos entre bosques o campos de cerezos, lejos de carreteras y caminos.

36 Barcelona Wine Week

Más de 850 bodegas de 70 DOs exhibirán sus mejores vinos del 5 al 7 de febrero en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona en la que ya es la cita ineludible para las mejores bodegas del país.

6 Vino del mes



Vermouth Dos Deus Origins Ahumado

Este vermut ahumado es único en el mercado. Para su elaboración se han inspirado en los whiskies de Islay que utilizan turba para ahumar la malta, y en el bourbon americano que se afina el barricas extra tostadas.











50 Comer en Barcelona

Barcelona es una ciudad con un altísimo nivel gastronómico y que atesora un conocimiento en la materia difícilmente equiparable. En estas páginas presentamos nuestra particular selección, una serie de restaurantes cuya cocina vale la pena conocer y disfrutar.

58 Albert Raurich

El restaurante Dos Palillos de Albert Raurich en Barcelona cumplió 15 años en 2023 y ahora el chef junto a la sumiller Tamae Imachi y todo su equipo, celebran el aniversario con un menú retrospectivo que podrá degustarse hasta el mes de abril.

60 Nuevas estrellas verdes Michelin 2024

La selección de la Guía Michelin España 2024 ha concedido 12 nuevas estrellas verdes Michelin, una distinción que reconoce las iniciativas y el especial compromiso de estos restaurantes por la sostenibilidad desde la gastronomía.

68 Quesos

El queso es un alimento que genera auténticas pasiones, que se disfruta con los cinco sentidos y que se presenta bajo muchas y variadas formas, en solitario o como aderezo irrenunciable de todo tipo de recetas.



05-07/ 02
Barcelona Wine Week



Más de 850 bodegas de 70 DOs exhibirán sus mejores vinos del 5 al 7 de febrero en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona en la que ya es la cita ineludible para las mejores bodegas del país.
Mas información: www.barcelonawineweek.com

01/04 - 02
TrufforumVic

La fiesta de la trufa y la gastronomía se celebrará en el Recinto Ferial El Sucre de Vic (Barcelona). Una nueva zona de degustación, una noche musical, más espacio ferial y más actividades, son algunas de las novedades de esta sexta edición.
Más información: www.trufforum.com



Hasta el 08/ 02
#SliceRestaurantWeek en Madrid

La Semana de los Restaurantes del programa europeo"A slice of Quality. Choose PDO and PGI Deli meats from Europe" es la ocasión ideal para conocer los mejores embutidos italianos. Participan 40 restaurantes de la capital con platos en los que utilizan productos italianos de alta charcutería como la Mortadella Bologna IGP o los Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.
Más información: www.asliceofquality.eu


Josep Gregorio (El Portalet) y Víctor Ródenas (Maleducat)

05-18/ 02
I Jornadas Gastronómicas de la Val d'Aran en Barcelona

Los sabores de la Val d'Aran llegan a Barcelona a través de ocho platos de cuatro de sus chefs más representativos: Josep Gregorio (El Portalet), Albert Jubany (Eth Bistró), César Mory (Es Arraïtzes) y Marc Nus (Era Coquèla) que se podrán disfrutar en los restaurantes barceloneses Batea, La Sosenga, Maleducat y Taberna Kamikaze.

12-14/02
Wine Paris & Vinexpo Paris

El crecimiento de los vinos sin o desalcoholizados es una las principales tendencias detectadas por Wine Paris & Vinexpo Paris este año. Los principales retos son el cambio climático, las tensiones geopolíticas y la sostenibilidad del sector.
Más información: www.wineparis-vinexpo.com





LA MEDIANA DE LAS TRES HIJAS DE LA CHEF FINA PUIGDEVALL LIDERA JUNTO A SU MADRE LA COCINA DEL PRESTIGIOSO RESTAURANTE LES COLS EN OLOT (GIRONA). RECONOCIDA CON EL 'PREMIO ESPECIAL JOVEN CHEF 2024' POR LA GUÍA MICHELIN, TIENE UN GRAN FUTURO POR DELANTE. **POR LAURA MORALES**

MARTINA PUIGVERT

Dicen que "de casta le viene al galgo" y en el caso de Martina es muy cierto. Se ha criado en el restaurante familiar –liderado por Fina Puigdevall y Manel Puigvert– y aunque al principio no tuvo muy claro que seguiría la estela de sus padres, al final, acabó dándose cuenta de lo que realmente le gustaba era cocinar, aunque le imponía mucho respeto una profesión que conocía muy de cerca. Y es que no solo lo ha visto en casa, también ha visitado numerosos restaurantes desde pequeña, tal y como nos comentaba el pasado mes de abril su madre, en la última entrevista que concedió a *Vinos y Restaurantes*: "Nosotros siempre hemos viajado y visitado restaurantes con nuestras hijas y además de educarlas a nivel gastronómico, también ha sido siempre una manera maravillosa de compartir momentos de felicidad con ellas". Al final, las tres han decidido seguir en el negocio familiar: Clara, la mayor, es jefa de sala y sumiller, Martina, la mediana, es jefa de cocina, y Carlota, la menor, es jefa de repostería. Parece que el trinomio de hermanos cociner/a, sumiller y repostero/a funciona, ya que las hermanas Puigvert siguen de alguna forma el patrón de otros tres exitosos hermanos restauradores nacidos como ellas en la provincia de Girona: los Roca. Y los premios ya están llegando, en este caso, la Guía Michelin ha premiado a Martina como mejor Joven Chef 2024 por "ejemplificar la autoexigencia y demostrar, cada día, que tiene personalidad propia y un futuro tremendamente prometedor". No podemos estar más de acuerdo. Martina alcanzará los 30 este año y tiene una larga carrera por delante.

Su último proyecto es una colaboración con el restaurante Veraz del hotel The Barcelona Edition. A partir del 5 de febrero y hasta finales de abril, ofrecerá una exclusiva selección de platos creados por ella. La colaboración transmite los pilares básicos de la cocina de Les Cols que son los platos de temporada y el paisaje rural de la comarca gerundense de la Garrotxa. Una cocina que evoca mucho pero con pocos elementos, buscando reducir los platos a lo esencial sin perder su poesía.❋

Trayectoria

Martina Puigvert Puigdevall (Olot, Girona, 1994), habla inglés y francés, además de español y catalán. Es Graduada en Gastronomía y artes culinarias por el Basque Culinary Center y durante su trayectoria ha realizado varios *stages* en restaurantes de prestigio internacional como el Blue Hill at Stone Barns en Nueva York con Dan Barber o en el Gustu de Bolivia, donde realizó un proyecto de carácter gastronómico y social.

En el 2016, asumió el cargo de directora de cocina del restaurante Les Cols, donde trabaja junto a su madre, Fina Puigdevall, dando continuidad al proyecto que la chef inició en 1990 y que actualmente ostenta dos estrellas Michelin y una estrella verde y tres soles de la Guía Repsol.

Vermouth Dos Deus Origins Ahumado

Inspirado en un dios

Hades, el dios griego del inframundo, oscuro y lleno de misterio, representado en la etiqueta junto con Cerbero, el perro de tres cabezas que vigilaba el infierno, inspira este vermut rojo complejo, con diferentes capas que evolucionan en el paladar. Se diferencia de cualquier otro vermut por su inusual y característico toque ahumado.





Priorat B&D Lab, la bodega/destilería y laboratorio donde desarrollan sus productos los creadores del vermut Dos Déus, se encuentra en Bellmunt del Priorat (Tarragona), en el centro de una histórica región conocida por sus vinos. Para Àlex Illa, director del proyecto, "la innovación es el ADN de PrioratLab. Siempre estamos a la vanguardia de las preferencias del mercado incorporando nuevos productos, sabores y experiencias únicas para los consumidores".
Ruth Mateu, responsable técnico del proyecto, explica el minucioso proceso con que se elaboran los productos a PrioratLab: "todo comienza con la selección de las materias primas de la mejor calidad, y siempre que sea posible, de proximidad ". Ruth las selecciona exhaustivamente, estudia los modos de convertirlas en bebidas y experimentar en el Lab. Su experiencia como Master Distiller juega un papel clave en todo momento. Decide el mejor tipo de envejecimiento, en su caso el uso de botas nuevas o antiguas de Jerez, de tinas de madera o damajuanas, al sol, soleras o depósitos de acero inoxidable ... "Las muestras y degustaciones nos sirven para controlar la calidad deseada. Y todo se realiza a mano: desde el proceso de destilación y las maceraciones hasta llenar las botellas. Esto garantiza la calidad constante de nuestros productos ".

Vermouth Dos Déus Origins Ahumado

Tipo: Vermut
Graduación: 15º
P.V.P.: 10,75€

Este vermouth ahumado es único en el mercado. Para su elaboración se han inspirado en los whiskies de Islay que utilizan turba para ahumar la malta, y en el bourbon americano que se afina el barricas extra tostadas. Un vermouth complejo e inusual elaborado con l7 hierbas y especias incluyendo nuez moscada, clavo, comino y piel de naranja. Madurado en troncocónicos de roble francés y afinado en barricas tostadas de roble americano.
En nariz, es un vermouth atractivo, único con una inédita complejidad aromática. Elegantemente intenso y restructurado con un gran equilibrio entre las notas florales, la madera y el humo.
En boca es complejo y lleno de matices, gentil y expresivo, con notas amargo-dulces equilibradas con las notas frescas propias de las variedades. Notas moderadas de vainilla y carbón. Suave, afrutado con un toque ahumado que nos recuerda a un whisky americano
Final vibrante y fresco, largo, muy goloso, herbáceo y especiado... y tozudamente escocés.

PRIORAT B&D LAB
Font Vella, 13
43738 Bellmunt del Priorat (Tarragona)
Tel.: 977 080 200
www.prioratlab.com



Producto singular que bebe de la tradición

Los responsables del vermut Dos Déus lo definen así: "Es el resultado de indagar entre recetas locales y tradicionales buscando un producto de nuestra tierra al que le queríamos dar un toque singular y diferencial, para ello seleccionamos las mejores barricas de Jerez y dejamos reposar nuestro vermouth en ellas. Dos Déus se elabora con una base de vino local y una fórmula de 47 hierbas y especias. El resultado de esta maceración se deja madurar durante un mínimo de 3 años en barricas de Jerez, entre las paredes de nuestra bodega, con las condiciones óptimas para asegurar que las barricas le aporten sugerentes notas ajerezadas y especiadas y redondeen su perfil, equilibrando las notas amargas con los toques ácidos y dulce del vermouth. Así en boca se suceden armónicas notas clásicas de vermouth: raíces dulces y raíces amargas, integradas con especias, hierbas y flores en un trasfondo de vino generoso".

La gama Dos Déus Origins

Pero esa inquietud por innovar y mejorar no se quedó aquí, así que siguieron investigando: "Las barricas pueden aportar diferentes matices al producto, bien trabajadas, aportan complejas notas y diferentes capas aromáticas. Nuestro equipo empezó a investigar que aportaba cada tipo de madera y en especial ahondamos en las barricas de nuestra zona, barricas del Priorat. Así que dejamos madurar vermouth en barricas nuevas y usadas de Jerez, en barricas nuevas y usadas de Priorat , las usadas procedentes de Scala Dei, en barricas de roble americano… El blend de diferentes barricas seleccionadas por su calidad dio como resultado Dos Déus Origins, que salió al mercado en el 2021. Esta nueva gama se caracteriza por el uso de diferentes variedades de uvas y diferentes tipos de barrica".

4 opciones entre las que elegir

- **Dos Déus Origins rojo es complejo y sofisticado jugando estratégicamente con diferentes envejecimientos, y una mezcla de botánicos que le otorga un perfil único. En la misma gama desarrollaron también un blanco dulce y uno seco.**
- **Dos Déus Origins blanco dulce está elaborado con uva moscatel de proximidad, un vermut con toques dulces naturales, fresco y elegante. Es un vermouth muy fácil de beber y aunque es dulce, lleva muy poco azúcar añadido, evitando notas pesadas y empalagosas.**
- **Dos Déus Origins blanco seco se elabora con macabeo sobremadurado, lo que permite alcanzar un grado alcohólico superior. Es un vermouth potente, seco y voluminoso, más apto para coctelería pero también para disfrutar solo con hielo.**
- **Dos Déus Origins ahumado es la última incorporación a la gama. Se elabora con la misma base que el rojo, pero con un toque diferente de hierbas y madera.**





La imagen refleja el interior

Pero no todo es el contenido, la estética también es importante, y en Priorat B&D Lab son conscientes de ello: "Necesitábamos una imagen que complementara nuestra visión del producto y transmitiera esos valores. En la etiqueta de Dos Déus Origins Red nos encontramos a Atenea, la diosa de la sabiduría y la guerra, donde con su estrategia y saber alcanzaba los mejores resultados, así como nosotros jugamos estratégicamente con las barricas, hasta conseguir un producto único y merecedor de varias medallas el primer año de su lanzamiento. Poseidón, es el dios en la etiqueta del vermouth Dos Déus blanco dulce, el dios del mar para un vermouth agradable, refrescante, con una fusión de aromas típicos del Mediterráneo…un mar en calma. Nos encontramos con Zeus, el dios más poderoso del Olimpo, en la etiqueta del Dos Déus Origins blanco seco. Una figura potente para un vermouth intenso, con fuerza que no deja indiferente".✻



Palo al tinto

La moda, la que de verdad impregna las ideas y cala en el público, es cosa de los *influencers*. Las campañas serias, a cargo de figuras bien pensantes de los ministerios oportunos no pueden hacer sombra a lo que se dice en los *smartphones*: ahí se cuece lo que luego se repite.

Freepik



Si ahora toca como telón de fondo el cambio climático, no podemos extrañarnos de que se reparta palo a todo aquel vino que no admite el cubito de hielo. Y eso que hubo una tendencia, justo la primavera pasada, que impulsó vinos tan poco frecuentes como el Tokaj. El que no sabía lo que era un Aszú 6 Puttonyos, o andaba flojo de Furmint, quedaba descolocado en el discurso de los sabios, seres afianzados en su poder de convocatoria que, estoy convencido, no han probado un Madeira.

No lo han hecho, probablemente, porque también le dan al vino otra lectura, la de valor de inversión con vistas a un futuro más o menos lejano. No probarán de la bodega Barbeito un Malvasia Reserva Velha de diez años, que es excelente y sale a un precio fantástico, pensando que este tipo de vinos no se beben de una sentada, pero se descolgarán citando a un Bastardo 50 Años Avò Mário, un vino que se alarga en el tiempo y que ya ronda los mil euros.

En esta situación, la novedad acuciante, vivísima en Francia, es convertir todos los Burdeos más afamados en lingotes de oro que deben reposar en las bodegas cofre fuerte de los millonarios chinos y en las sedes de Singapur de las casas dedicadas a subastas. Ningún reniego sobre un Château Latour ni los 1550 euros que se han pagado por una botella de la añada 1996. Reverencia a un Petrus reciente (añada 2020) que cuesta 6250 euros la unidad. Evidentemente nadie las descorchará. Pero para el resto de tintos elaborados en esas tierras hay barra libre. Son excesivos, están subiendo el grado con el cambio climático, son demasiado serios y no admiten beberse en circunstancias que no sean propicias a la foto con mohín de algún elemento o elementa con millones de seguidores. Fantástico error que deja en nuestras manos muchos Burdeos espléndidos que están a precios más que asequibles, listos para envejecer en nuestra casa, si los dejamos. Sobre Borgoñas solo se puede escribir más de lo mismo. Entre tanto, queda olvidado un país entero: Portugal. Tener un vecino como España no ayuda, porque los españoles necesitamos mirar por encima del hombro a alguien y con los portugueses lo tenemos más fácil que con los franceses. En el país luso se están elaborando botellas importantes, al margen de Madeira y Porto, que son más que vinos. Catar blancos y tintos de sus diferentes denominaciones debiera ser moda, si pensamos en los precios tan ajustados, pero el aburrimiento que sienten los *instagramers* fotógrafos cuando se enfrentan a variedades a las que no están acostumbrados tiene como causa inmediata el desprecio. La Denominación de Origen de Bairrada plantea blancos de la variedad Baga que pueden dar que hablar tanto como los de Touriga Nacional del Douro lo-grados por Vinhas Velhas. El Alentejo es un paraíso de tragos reverenciales, igualmente sucede con Dão, o Douro. Siendo tan interesantes como lo son los Alvarinhos, primos hermanos de los gallegos, pesa sobre ellos una literatura antigua. Ahora lo que debemos hacer es beber rosado de la Provenza, ponerle hielitos y hacerlo tintinear diciendo unos minutos más tarde, ya en primer plano del smartphone, que el mejor Porto del mundo se elabora en Sudáfrica. Lo he leído en una revista seria de la que no quiero dar señal para no ganarme más enemigos. Así pues, nada que decir a los esfuerzos de la famosísima bodega Niepoort por andar trabajando en un Drink Me Nat Cool Trudy Ruby, alias un Porto de estilo Ruby ligero y fácil, apto para todas las fotos.✻

> "EL ABURRIMIENTO QUE SIENTEN LOS INSTAGRAMERS CUANDO SE ENFRENTAN A VARIEDADES A LAS QUE NO ESTÁN ACOSTUMBRADOS TIENE COMO CAUSA INMEDIATA EL DESPRECIO"



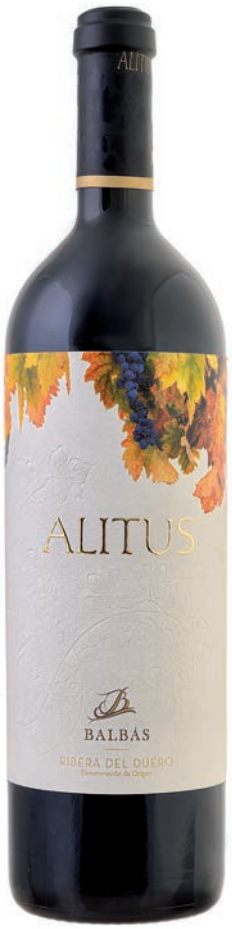
CARÁCTER EXTREMO

Gumiel de Mercado es uno de los pueblos más bonitos de la Ribera del Duero y da nombre a un exclusivo tinto que se elabora con la variedad tinto fino. Un vino singular que refleja el carácter extremo de su clima y su *terroir*: un vino concentrado, amplio y exuberante en boca, con gran capacidad de guarda.

Elegante y voluminoso



Bodegas La Horra ha lanzado recientemente la nueva añada de su vino más icónico: Corimbo I 2017, un vino 100% tinta del país procedente de viñedos viejos. Posee una enorme profundidad, es corpulento, pero fresco al mismo tiempo, y con una gran capacidad de crecimiento en botella.



Pura complejidad

Alitus es el más vino más especial para Bodegas Balbás. Se produce en los viñedos centenarios de su finca más antigua. Su estudiada combinación de tempranillo, cabernet sauvignon y merlot y una larga crianza de 36 meses hacen de este vino pura complejidad.

Entre los mejores del mundo

Clos Abella 2019 es un vino de producción limitada. Se obtiene a partir de las mejores cariñenas y garnachas de la finca familiar que la bodega Marco Abella tiene en Porrera (Tarragona). Con notas de frutas negras y rojas, flores y sutiles toques minerales, destaca por su finura, frescura y elegancia. Medalla Platinum en Decanter World Wine Awards 2023.





EQUILIBRADO Y ATRACTIVO

Finca Rodma Avizor 2020 es un tempranillo de Ribera del Duero equilibrado, intenso, largo y atractivo. Destaca por sus notas de cereza, frutos negros y violetas, combinados con especias y hierbas aromáticas. En boca es suave, cremoso y muy persistente. Ideal para acompañar carnes rojas, guisos y caza.

Xarel·lo gastronómico

Mas Llinda Vi de Mas Xarel·lo 2022 es uno de los vinos más 'top' de Covides Vinyes·Cellers, del que solo se producen 1.700 botellas. De color pálido y tonalidades doradas, tiene aromas anisados y de fruta tropical. En boca es cálido, con fruta y ligero matiz mineral. Es un Xarel·lo muy gastronómico.





ARMONIOSO Y EQUILIBRADO

De gran intensidad y frescura en nariz, Laslías de Beronia 2021 es un verdejo de Rueda armonioso y equilibrado en su conjunto, que deja en nuestra memoria un agradable recuerdo que invita a beber de nuevo. Marida muy bien con comida ligeramente grasa, guisos y quesos de pasta blanda o curados.

Chardonnay del Somontano

Bodegas Pirineos elabora este chardonnay en la D.O. Somontano. De color amarillo pálido con tonos verdes, en nariz posee gran finura y expresión, con notas de fruta de hueso, cítricos y especias. En boca es sabroso y con buena acidez, cremoso y estimulante. Con mucho sabor. Marida con entrantes, embutidos, patés, mariscos, pescados azules y salseados.







Para descorchar con amigos

Como Dios Verdejo Semidulce es un nuevo vino firmado por la reconocida creadora de contenido Rocío Camacho. Es un vino fresco y cítrico, con aromas tropicales, concretamente de piña muy madura y compota. Perfecto para maridar con guisos, pescados o arroces. Destaca su original etiqueta.

Imagen personalizada

Las uvas de este monovarietal de tempranillo blanco de Rioja, Ondarre VII Parcelas, provienen de 7 suelos distintos diseminados por el municipio de Viana. El resultado es un vino pajizo claro, de gran intensidad aromática. En boca muestra volumen, firmeza y un largo final. Es el vino oficial de la Real Sociedad, por lo que aparece el escudo del club de fútbol en la etiqueta.



El mejor cava rosado

Codorníu Ars Collecta Grand Rosé 2020 ha sido reconocido como el mejor cava rosado del año en los Premios Bacchus. Se trata de un *coupage* de pinot noir del Segrià (Lleida), que aporta frescor y potencial de envejecimiento, trepat de la Conca de Barberà (Tarragona) y xarel·lo del Penedès (Barcelona).



Champagne emblemático

Moët Impérial es el champagne más emblemático de la Maison. Fue creado en 1869 y personifica el estilo único de Moët & Chandon, que se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y generoso que combina suntuosidad y sutileza, y una madurez elegante.



Burbujas de pansa blanca

Este espumoso 100% pansa blanca –la variedad representativa de la D.O Alella– fue una de las novedades de 2023 de la bodega Can Matons. Destaca por su color amarillo subido con aromas de fruta blanca y de hueso junto con notas de flores secas. En boca es amplio, estructurado y largo.



SOBRIO Y ELEGANTE

Letargia Gran Reserva Brut Nature 2021 de Sumarroca posee diez años de crianza, envejecimiento y maduración para conseguir los mejores aromas y matices. Se trata de un cava sobrio y elegante pero con carácter. En boca resulta sabroso y goloso, pero con nervio. En el post-gusto las notas de pastelería y tostados le dan longevidad.



Gastronómico y versátil

Vivanco Cuvée Inédita posee una textura cremosa que manifiesta un equilibrio entre la vibrante acidez de la juventud y la elegante envoltura de la madurez. El final es profundo y delicado, con un fondo mineral y salino que invita a seguir disfrutando. Un espumoso riojano muy gastronómico y versátil con el que se puede disfrutar una comida de principio a fin.



El mejor licor de España

En la categoría de Licores, Espirituosos de Orujo y Aguardientes, La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino de España ha otorgado a la Crema de Orujo Panizo el premio al Mejar Licor de 2023. Elaborada con aguardiente de orujo mezclado con crema de leche, destaca por su suavidad y sus aromas a vainilla, leche condensada y cacao.



Nueva York en la copa

Seagram's 0,0% presenta una propuesta de 4 cócteles inspirados en Nueva York: Manhattan Detox –que cuenta entre sus ingredientes con infusión de cúrcuma y té matcha–, Purple Rain –dulce, floral y amargo–, Virgin Bronx –destaca la acidez del hibisco y los cítricos de naranja– y New York Mule, un homenaje a 'La Gran Manzana', con zumo de esa fruta.

0,0% alcohol, 100% 'fun'

La nueva Beefeater 0,0, es una bebida inspirada en los botánicos y cítricos que aromatizan la clásica Beefeater Londron Dry Gin. Ha sido especialmente concebida para aquellos consumidores que prefieren optar por no beber alcohol (ya sea de manera habitual u ocasional) pero no quieren renunciar a su vida social por falta de alternativas a la altura.





Torres Brandy se ha alzado por quinto año consecutivo como la marca de brandis preferida por los mejores bares del mundo, según el Informe de Marcas 2024 que publica cada año la revista británica *Drinks International.*

Inspiración mediterránea

La icónica ginebra Bombay Sapphire® ha colaborado con la actriz Anna Castillo para crear una copa y un cóctel exclusivos, inspirados en los recuerdos de los veranos de la actriz en La Rápita (Taragona). Este cóctel tan especial se podrá degustar en locales seleccionados de Madrid y Barcelona hasta el mes de marzo.



SABOR VERSÁTIL



G'Vine es una ginebra caracterizada por su aroma sutil y su sabor inconfundible, floral y versátil. Sigue un exclusivo proceso de destilación a base de uva verde de tipo ugni blanc, y a la vez, se destila con la propia flor de uva. Procedente de la región de Cognac, esta flor se corta a mano, se macera durante varios días y se destila en un pequeño alambique florentino.



Delicado placer

Convite Espadín esencial es un mezcal suave y ligero, con notas herbales, cítricos y minerales, obtenido de forma tradicional con 100% ágave espadín. Envejecido durante 7 u 8 años y con una doble destilación en alambiques de cobre, es ideal para degustar solo o como base para cócteles.

Clásico indiscutible

Un gran clásico de Beluga es Beluga Noble, un vodka elaborado a partir de alcohol de malta natural, procedente de granos seleccionados y del agua artesiana más pura a través de un cuidado proceso de destilación. Destaca por su sabor suave y aromático, reforzado por un tiempo de maduración de 30 días.



Cognac tricentenario

Rémy Martí, que en 2024 cumplirá 300 años de historia, es una de las firmas líderes del sector del cognac superpremium y pionera en la creación de cognac de alta gama. Ha conseguido numerosos premios que atestiguan su calidad, entre los que se encuentran los últimos 47 galardones y las 22 medallas de oro de 2022. Entre sus referencias, destacamos 1738 Accord Royal.



Tequila especial

Don Fulano Reposado es un tequila mexicano especial, elaborado 100% con ágave azul y sometido a un proceso de fermentación natural abierta, con y sin fibras, de entre 72 y 96 horas, y a una crianza de entre 8 y 11 meses en barrica de roble francés. Es ideal para maridar con platos típicos mexicanos.



ROMAIN FORNELL
lanza un libro de salsas



Las salsas son un imprescindible en la cocina. En ¡Salsa! de Planeta Gastro, el chef francés afincado en Barcelona ofrece la mejor selección de recetas de salsas que nos ayudarán a enriquecer y a dar un toque especial a todo tipo de platos. En total, más de 80 recetas explicadas con todo detalle, paso a paso y con consejos.



MAXI DANILEWICZ
firma la carta de Ceferino

Tras acumular una sólida experiencia al frente de restaurantes de distintos hoteles cinco estrellas, Danilewicz firma ahora la carta del madrileño Ceferino, la nueva parrilla de Jorge Juan que pone en valor la liturgia del asado argentino pero donde también pueden degustarse otros platos como los Ñoquis con Ragout de Hongos o los Sorrentinos de Mozzarella.



EDU COLLADO
incorpora trufa negra a sus recetas

Collado, al frente del restaurante madrileño Egun-On, apuesta por una cocina de mercado, dando todo el protagonismo al producto de temporada. Y para celebrar la temporada de trufa negra, la incorpora a algunas de sus recetas más emblemáticas, como la tortilla de patatas, la hamburguesa, las setas, el tartar o su propuesta estrella, el pulpo, llevándolas a un nivel superior.

JUANLU FERNÁNDEZ
comparte su receta de piña con ron

El chef gaditano propone un postre "sencillo de elaborar y, gracias a su frescura, se convierte en una apuesta ganadora para una ocasión especial". Solo hay que calentar 200 ml de agua con 200 gr de azúcar hasta conseguir que se disuelva por completo, retirar del fuego e incorporar 40 ml de ron y enfriar. Introducir 15 hojas de hierbabuena en el líquido. Limpiar media piña y cortarla en porciones pequeñas fáciles de comer. Sumergir la piña en el líquido y dejar en la nevera durante 24 horas.





Brasa al estilo mexicano

Este local –inspirado en las calles y mercados de México – está especializado en pollos y otros platos cocinados al horno de brasa al estilo mexicano. A ello se unen dos señas de identidad más: vinos naturales y cócteles con destilados de agave. Además, salivarás con postres como el flan de elote (maíz) o el cheesecake de maracuyá. Relación calidad – precio inmejorable.

CRESTA COLORADA
Còrsega, 244 · 08036 Barcelona
Tel.: 932 702 541
www.crestacolorada.com



Nuevos menús degustación

Miru ha lanzado sus propuestas de menús degustación con opción de maridaje donde los comensales podrán descubrir la esencia de la gastronomía japonesa fundamentada en un producto de primera. A ellos se suma el menú Omakase, que se realiza únicamente el último miércoles de cada mes.

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



DE ESTRENO

Zárate estrena una nueva estética y añade una barra en un local contiguo para pintxos y poteo. Galardonado con una estrella Michelin y dos soles Repsol, el restaurante bilbaíno cuenta con una mesa del chef dentro de la cocina para dos comensales. Se caracteriza por su oda al producto de mar en todas sus versiones.

ZÁRATE
Licenciado Poza, 65 · 48013 Bilbao
Tel.: 944 416 521 · www.zarate.restaurant



Taberna vasca en pleno Eixample

En esta clásica taberna vasca familiar ofrecen pintxos, platos y raciones. Entre los pintxos más exitosos se encuentran la txistorra de Arbizu y la botifarra de perol de Cal Rovira. La carta tiene una parte fija –con platos como las pochas a la vasca y la tortilla de bacalao– y otra que varía según la temporada. Postres caseros y más de 200 referencias de vino.

MAITEA
Casanova, 155 · 08036 Barcelona · Tel.: 934 395 107 / 933 219 790

LA FINCA

Ensalzando la gastronomía local

El restaurante La Finca del hotel Royal Hideaway La Bobadilla 5* GL, ubicado en la Sierra de la Loja, es el único que cuenta con una estrella Michelin -renovada este año- en toda la provincia de Granada. Liderado por el chef Pablo González, realiza un viaje a través de las gastronomías de Málaga y Granada, ensalzando y aunando lo mejor de cada una de ellas. Como protagonistas, el aceite de oliva virgen extra, típico de La Bobadilla, y el caviar de Riofrío, delicatesen proveniente de la zona de la Sierra de Loja.

Royal Hideaway La Bobadilla 5* GL
https://www.barcelo.com/es-es/la-bobadilla-a-royal-hideaway-hotel/





EMBARCADERO

Cocina marinera

Embarcadero, situado en el interior del mítico Hotel Playafels, es un restaurante que conserva viva la tradición del Castelldefels más auténtico y que ofrece una experiencia culinaria mediterránea diseñada meticulosamente con ingredientes de proximidad. Destacan su cocina marinera, con sus excepcionales arroces, y ofrece una propuesta gastronómica que deleita los sentidos, en una ubicación inmejorable con vistas al mar.

Hotel Playafels
https://embarcaderorestaurant.com/



LA ALQUERÍA

En plena Sierra Nevada

La Alquería es el restaurante del hotel Vincci Selección Rumaykiyya 5*, situado en plena Sierra Nevada. En sus fogones utilizan materias primas frescas de proximidad como parte de la apuesta de la cadena hotelera por el comercio local y la sostenibilidad. Cuentan con un sistema de cenas mixto (primer plato y postre en modalidad de buffet y el segundo plato a elegir entre una amplia variedad de carnes y pescados) y disponen de un buffet especial para niños.

Vincci Selección Rumaykiyya 5*
https://www.vinccihoteles.com/hoteles/espana/granada/vincci-seleccion-rumaykiyya

LA SANTA MARÍA GASTROBAR



Un viaje muy especial

La Santa María Gastrobar ofrece sus "Tapas Viajeras", que combinan platos y tapas andaluzas con un toque internacional, para rendir homenaje a las diferentes etapas que marcaron el viaje de Cristobal Colón y el descubrimiento de América. Como ejemplo, el salmorejo andaluz con su guarnición o el flamenquín del Sacromonte, inspirados en la ciudad de Granada, donde el almirante firmó con los Reyes Católicos el acuerdo para llevar a cabo su expedición.

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



IL BOCCONCINO

Tradición italiana, pasión canaria

El chef Niki Pavanelli y su equipo han conseguido lograr la evolución de la tradición gastronómica italiana, adaptada a los productos locales de Canarias, así como al nuevo paradigma contemporáneo y propio de la alta cocina. Sus propuestas se pueden saborear tanto a la carta como en dos tipos de menú degustación, e incluyen diferentes opciones de pasta actualizadas y risottos.

Royal Hideaway Corales Rersort
https://www.barcelo.com/es-es/royal-hideaway-corales-beach/

KAO SOLDEU, RESTAURANTE BUFFET Y LOUNGE BAR

Oferta completa

La gastronomía es uno de los puntos fuertes de Park Piolets Mountain Hotel & Spa. Por un lado se encuentra Kao Soldeu, cuyas especialidades son los Dim sum al vapor, hervidos o fritos, así como el famoso Pato Pekín de la familia Kao. Por su parte, el Restaurante Buffet ofrece propuestas muy variadas, entre las que se encuentran opciones vegetarianas y veganas. Y el Lounge Bar es un espacio donde es posible tomar algo a cualquier hora del día y probar exquisitos platos de la dieta mediterránea.





Park Piolets Mountain Hotel & Spa
https://www.parkpiolets.com/es/

PRIORAT



Enclavada en Tarragona, ubiquémonos nombrando la Sierra del Montsant, la de Llaberia y la de Santa Marina, amén de las montañas de Prades, y así, entre montañas y relieve accidentado, encontramos la comarca del Priorat que emerge como un auténtico tesoro enológico.

Una historia de leyenda



POR JAVIER CAMPO

Con una rica historia que se remonta a siglos atrás, esta zona vinícola ha experimentado un renacimiento en las últimas décadas, ganando reconocimiento mundial por la calidad excepcional de sus vinos según algunos. Después explicaremos esta puntualización, que divide entre partidarios de su ensalzamiento y detractores por los precios de algunas de sus firmas más representativas.

Historia, leyenda y tradición

La historia vinícola del Priorat tiene raíces profundas que se extienden desde la Edad Media, cuando venidos desde Francia, los monjes cartujanos llegaron a esas tierras. Pero no explicar por qué se quedaron en este enclave concretamente, sería como no explicar el origen de la magia de sus vinos.

La leyenda cuenta cómo el Rey Alfonso II el Casto envió a dos caballeros a recorrer el país para localizar un sitio idóneo para que la orden de los cartujos, procedentes de la Provenza, se instalase en Cataluña. Una vez llegados a los pies de Montsant les llamó la atención la singular belleza del lugar y preguntaron a un pastor sobre el enclave. Entonces, el pastor les relató un suceso sobrenatural que acontecía desde hacía tiempo en el corazón de aquel valle: en el pino más alto aparecía una escalera por donde subían y descendían los ángeles. Raudos, los caballeros informaron al monarca y éste, ofreció el lugar a la orden.

Los cartujos, se establecieron en 1194, y levantaron el altar del templo dedicado a Santa María en el punto donde se encontraba el árbol de la leyenda. En 1215, se inaugura La Cartoixa de Scala Dei, y así, la leyenda dio nombre al monasterio y a la vez generó la iconografía de esa



DOQ Priorat



LA OROGRAFÍA DE LA ZONA HACE QUE SE TENGA QUE CULTIVAR LA VID EN TERRAZAS



Celler Devinssi

DOQ Priorat



escalera presente en el escudo de la DOQ y en tantas otras imágenes del Priorat, comarca que lleva el nombre por la influencia del Prior de la Orden.

Fueron estos monjes quienes introdujeron las técnicas de cultivo de la vid en la región y comenzaron a comerciar con vinos que rápidamente ganaron reputación y que en muchos casos conseguían al recibir de las gentes de los pueblos circundantes el diezmo en vino: El vino de Dios.

Siglos después y con la Desamortización de Mendizábal en 1835, los monjes desaparecen y cinco familias compran en subasta las tierras y forman la Sociedad Agrícola la Unión en 1844. En 1878 embotellan por primera vez con la marca Priorat y en la Expo de París de ese mismo año, reciben el primer reconocimiento en el pabellón de agricultura obteniendo una medalla de oro, lo cual repiten en la Expo de Barcelona en 1888. La filoxera y la Guerra Civil truncan el avance del vino y es en 1954 cuando se crea la DO Priorat, pero la Q de calificada no aparece hasta casi medio siglo más tarde.

El Priorat en el mapa

En 1974, esta sociedad se refunda recuperando el nombre del monasterio de Scala Dei, y junto con otras bodegas inician la primera etapa de vinos embotellados, pues al igual que en otras regiones, sólo se vendía vino a granel. Esta primera etapa da lugar a una segunda y quizás más importante ya que es gracias a ella que los vinos del Priorat se posicionan en el mercado y la comarca aparece en el mapa internacional. Para esta segunda etapa debemos nombrar inequívocamente a esos locos del *terroir* que fueron los que introdujeron conceptos más propios de la borgoña y variedades foráneas que fueron adaptando a un paisaje abrupto y complejo. Aquí es donde aparecen los "closes" de los cinco magníficos del Priorat y que han sido incluso motivo de uno de los largometrajes documentales dedicados al vino más importantes de nuestra historia vitivinícola. Esta élite del mundo del vino la componen René Barbier, Daphne Glorian-Solomon, Álvaro Palacios, José Luis Pérez y Carles Pastrana. Este


Álvaro Palacios


René Barbier

quinteto revolucionó, no solo el vino catalán sino también el del resto de España y el mundo, a principios de los años 80 y sucesivos.

Geografía única y terroir

La DOQ Priorat es singular y excepcional y eso, es algo innegable y que puede verse a primera vista nada más llegar a la zona. Es la comarca de la *llicorella* por excelencia: la pizarra. Si miramos el mapa de la región y no el de la denominación vemos una especie de huevo frito. Pues la parte de la clara sería la denominación Montsant y la yema sería la denominación Priorat. Y aunque la vecina Montsant elabora maravillosos vinos sobre suelos argilosos y calcáreos, Priorat cuenta con esa especial connotación que aporta la pizarra, y, sobre todo, la orografía que hace que se tenga que cultivar la vid en *costers* o cuestas con pendientes tan pronunciadas que obliga, en algunos casos, a construir terrazas. Muchos califican la viticultura en Priorat de heroica por la dificultad que entraña trabajar en las escarpadas paredes casi verticales y unas condiciones climáticas realmente adversas: escasa pluviometría, oscilaciones térmicas entre el día y la noche y un sol que calienta la pizarra que refracta temperaturas muy altas y que provoca altas concentraciones en los viñedos –que ocupan unas 2000 hectáreas muy repartidas– y que difícilmente puedan crecer.

La tierra, en el Priorat, tiene nombre propio. Y ese nombre es el que da a los vinos nombre desde el lugar donde proceden. De hecho, cuentan con una rigurosa clasificación con forma piramidal ascendente y que empieza desde la base con los vinos de la DOQ Priorat; ecléctico, transversales y abiertos a la experimentación. Los *Vins de Vila* que expresan la tipicidad de cada una de las poblaciones originarias. Los *Paratges* que aúna parcelas diversas y que pueden ensamblarse y ofrecer una compleja tipicidad dentro de ese entorno natural. La *Vinya Classificada* que como su propio nombre indica es una viña única y de virtudes excepcionales. Y, por último, la *Gran Vinya Classificada*, en lo más alto de la clasificación representando las joyas vitícolas más exclusivas.

RENÉ BARBIER Y ÁLVARO PALACIOS JUNTO A DAPHNE GLORIAN-SOLOMON, JOSÉ LUIS PÉREZ Y CARLES PASTRANA REVOLUCIONARON EL MUNDO DEL VINO A PRINCIPIOS DE LOS AÑOS 80

Uvas emblemáticas: garnacha y cariñena

Aunque antes hemos nombrado la introducción de uvas foráneas en las décadas de los 70-80. Las variedades reina son la garnacha y la cariñena, ambas tintas y ambas también recomendadas por el Consejo Regulador versus las otras autorizadas. Hablar de estas dos variedades y resumirlas en unos pocos párrafos es bastante atrevido, por lo que dejaremos al lector que se nutra de la ingente información que podemos encontrar de estas variedades que conforman el ADN del Priorat. Pero, cuidado con dejar atrás las otras, cabernet sauvignon, merlot o syrah son protagonistas en vinos excepcionales de esta renombrada y exclusiva región. Una parte menos consumida y conocida del Priorat son los vinos blancos o sus excepcionales 'vins rancis' (vinos rancios).

Los vinos y sus precios

Desde siempre, los vinos del Priorat han sido calificados como "vinos caros" pero no siempre se explica correctamente por qué esto es así. Volvamos a algunos párrafos atrás donde hablábamos de la escarpada orografía, de la dificultad para vendimiar en zonas prácticamente verticales, con viña muy vieja que apenas da unos racimos de muy pocos gramos y que dan una escasa producción, con el estrés hídrico que sufren las plantas y con las altas temperaturas y concentraciones… ¿seguimos? A esto vamos a añadir un valor extraordinario que está presente en algunos vinos y que es la longevidad. La vida de una botella es lo que diferencia un buen vino de un vino excepcional. Es cierto que, el marketing, la intervención de ciertos marchantes, las preventas y las puntuaciones de ciertos gurús del vino, disparan los precios.

Pero esto pasa en todo, no solo en el vino. Podemos encontrar vinos a precios más o menos asequibles y fantásticos, y vinos a precios prohibitivos, y solo destinados a una élite conformada por unos pocos que puedan permitirse el lujo de pagar más de mil euros por una botella de vino del Priorat para merendar. Bueno… *C'est la vie.*

Y hoy, no os voy a poner mi selección porque no quiero parecer frívolo.❋

Marco Abella

Vinos únicos de viñedos únicos

Esta bodega familiar afincada en Porrera (Tarragona) desde hace siglos, elabora vinos combinando la tradición con la modernidad, unos vinos que transmiten la singularidad del *terroir* que les da vida y la esencia del Priorat.



La familia Marco, viticultores desde el s. XV en Porrera (Priorat) emigró a Barcelona en el s. XIX. Un siglo después, Olivia Bayés y David Marco, deciden volver a sus raíces, construyendo un bodeguero moderno y recuperando los viejos viñedos familiares. Nadie mejor que los padres de David, ambos poetas, para expresar la pasión que les empujó a ser elaboradores únicos. "La familia como valor primordial, comprometida hacia una tierra ilustre a la que debe sus prestigiosos vinos, esta es nuestra filosofía", afirman.

David y Olivia dejaron sus respectivas profesiones (David es ingeniero de telecomunicaciones y la Olivia es abogada) para dedicarse en cuerpo y alma a construir una bodega en el pueblo familiar de Porrera y empezar a elaborar vinos D.O.Q. Priorat, que expresaran la tipicidad de sus fincas, alguna centenaria, y preservar el legado familiar. Los vinos de Marco Abella son una expresión clara del terruño que les da vida, ya que están elaborados principalmente con variedades autóctonas (garnacha y cariñena). Las 41 hectáreas de viñedo propio que tienen en Porrera están repartidas en siete fincas distintas, situadas en la cima de siete montañas, a una altitud entre 450 y 750 metros sobre el nivel del mar y con suelos pizarrosos (llicorella). La altitud de las parcelas contribuye a obtener una madurez fenólica óptima y da a los vinos de Marco Abella un especial frescor y finura.

Pero no solo el continente es importante, en las botellas de vino de Marco Abella su imagen también está muy cuidada. Las etiquetas fueron diseñadas por Josep Guinovart (Barcelona 1927-2007) utilizando las viñas de la región de Priorat como fuente de inspiración.

Reconocimientos

Los últimos galardones obtenidos han llegado de la mano del prestigioso concurso *Decanter World Wine Awards 2023*. El concurso ha otorgado la máxima puntuación (97 puntos) y medalla de platino a Clos Abella 2019. Otros vinos de la bodega que también han obtenido grandes puntuaciones han sido Mas Mallola 2020 y Loidana 2021, con 96 y 92 puntos respectivamente.



La bodega

Está situada en la entrada de una de las siete parcelas, a unos setecientos metros del pueblo de Porrera. Su construcción finalizó en el año 2005 y consta de 1.500 metros cuadrados distribuidos en tres plantas, dos de ellas subterráneas. De esta forma se consiguen de forma natural los niveles de temperatura y humedad necesarios para el correcto envejecimiento y conservación de los vinos.

La vinificación se realiza en depósitos de hormigón y de acero y en depósitos de roble francés. La fermentación de la uva procedente de las distintas zonas de cada parcela se realiza por separado. Los vinos envejecen en barricas de roble francés de distintas tonelerías en la tercera planta situada a siete metros de profundidad. ❋

Más información: www.marcoabella.com

D.O. MONTSANT



Calidad, sostenibilidad y transparencia

El paisaje ha sido siempre entendido por esta denominación tarraconense nacida en 2001 como un elemento de identidad, siendo la calidad, la sostenibilidad y la transparencia en el proceso de elaboración los valores que definen sus vinos. Aquí la tradición agraria mediterránea armoniza con la innovación y la creatividad para forjar un proyecto de futuro.

El territorio de D.O. Montsant, ubicado en la provincia de Tarragona, está delimitado por un semicírculo de montañas. Por el norte, las sierras de Montsant (que dan nombre a la D.O.) y La Llena, que la conectan con las frondosas montañas de Prades. Por levante, los límites los marca la cordillera prelitoral de Argentera, la Mola de Colldejou y Llaberia, que nos anuncian la presencia cercana del mar. En el lado opuesto, a poniente, encontramos las sierras de La Figuera y del Tormo. Al sur, el territorio se vuelve más abierto hacia el río Ebro, donde se encaminan los rios Siurana y Montsant, que junto con la riera de Capçanes son los cursos de agua que riegan este territorio. En total, 1.800 ha que se extienden por 16 municipios, la mayoría de la comarca del Priorat, y algunos de la Ribera d'Ebre: Cabacés, Capçanes, Cornudella de Montsant, Darmós, Els Guiamets, El Masroig, El Molar, Falset, La bisbalde Falset, La Figuera, La Serra d'Almos, La Torre de Fontaubella, Marçà, Margalef, Pradell de la Teixeta y Ulldemolins.

Garnacha y cariñena, esencia de Montsant

Los viñedos de la D.O. Montsant se encuentran plantados entre los 50 metros sobre el nivel del mar en las zonas más bajas, y los 700 metros en las zonas más elevadas.



Los vinos

- **Tintos: Más del 90% de la producción de uva corresponde a variedades tintas, entre las que destacan la garnacha tinta y la cariñena. Las dos dan lugar a vinos con cuerpo, muy aptos para la crianza. La garnacha tinta tiene un perfil aromático muy sensual, de gran complejidad, y produce unos vinos bien estructurados. Por su parte, la cariñena es aromáticamente muy intensa y produce vinos de grado moderado y con muy buena acidez.**
- **Blancos: Se elaboran casi exclusivamente con las dos variedades tradicionales de la zona: la garnacha blanca, con más cuerpo y estructura, y la macabeo, que da lugar a vinos más finos. Las dos se distinguen por la sedosidad, la estructura y los aromas elegantes y sutiles.**
- **Rosados: Los vinos rosados han ido ganando presencia con los años. Son intensos en nariz y sedosos en boca, y destacan por sus aromas afrutados.**
- **Generosos, dulces, rancios y mistelas. Los vinos generosos cuentan con una larga tradición en este territorio. Además, dulces, rancios y mistelas han recuperado en los últimos tiempos su prestigio como producto gourmet.**



De entre las variedades de uva autorizadas por la D.O. Montsant, destacan 4 que pueden ser consideradas históricas y predominantes. En el caso de las blancas se trata de la garnacha blanca y el macabeo, y en el caso de las tintas de la garnacha tinta y la cariñena, que representan más del 65% de las viñas de Montsant.

Estas variedades históricas y autóctonas son las que se adaptan mejor al territorio y las que dotan de singularidad a la D.O. Montsant dentro del panorama vitivinícola mundial.

Además de estas variedades históricas, en la D.O. Montsant podemos encontrar vinos elaborados con chardonnay, moscatel, pansal, parelllada, cabernet sauvignon, garnacha peluda, merlot, monastrell, picapoll tinta, syrah y tempranillo.

Última vendimia marcada por la sequía

La Denominación de Origen Montsant finalizó su vendimia 2023 con casi 5 millones y medio de kilos de uva vendimiados, lo que representa una reducción de alrededor del 30% en la producción en relación con la campaña 2022, si bien es cierto que esa campaña fue especialmente buena.

La sequía es la principal causa de esta disminución de la producción, y es que las lluvias acumuladas en 2023 fueron inferiores a lo que es habitual en la zona, y muy irregulares en el conjunto del territorio, afectando a una vendimia que se convirtió en la más temprana de la historia de la D.O. Montsant.

La parte positiva ha sido que precisamente la sequía ha contribuido a un buen estado sanitario de la uva, puesto que ha ayudado a evitar las enfermedades asociadas a la humedad. Así mismo, hay que remarcar que el pasado año el 70% de las viñas adscritas a la D.O. Montsant fueron trabajadas con técnicas de confusión sexual. Llegar a estas cifras en una zona como la D.O. Montsant, donde la gran mayoría de las parcelas son pequeñas y pertenecen a muchos viticultores, es todo un éxito, y ahora permite ver sus resultados.

Si analizamos la vendimia por variedades, las variedades tintas e históricas, garnachas y cariñenas, continúan representando el porcentaje más alto, con un 38% del total de kilos vendimiados en el caso de las garnachas, y un 23% de cariñenas. Entre las dos, suman más de 3 millones de kilos.

Entre las variedades blancas, la garnacha blanca y el macabeo continúan siendo las variedades protagonistas, con unos 500.000 kg y un 10% del total de uva vendimiada.

Distintivos de garantía de calidad y origen



Distintivo Viticultor – Elaborador

Pone el acento en la importancia de la viña y el control del proceso de elaboración del vino por la bodega. Para obtener esta distinción, los vinos deben proceder de uvas de fincas propias o habituales de la bodega, es decir, fincas arrendadas o de proveedores con un contrato mínimo de 5 años entre bodega y viticultor. Todo el proceso de elaboración de estos vinos, hasta el momento previo a ser comercializados, deberá hacerse en la propia bodega.



Distintivo Elaborador – Embotellador

Es el distintivo que define aquellas marcas en las que la procedencia de la uva o del propio vino sea de más de una bodega de la D.O. Montsant. Las bodegas que deseen incorporar este distintivo a sus referencias deberán estar inscritas en el registro de elaboración y tener actividad durante la campaña en cuestión.



Distintivo Comercializadora

En esta categoría se enmarcan aquellos vinos embotellados para un tercero, es decir, para empresas comercializadoras que deberán estar inscritas previamente en la DO. Son los conocidos como vinos de encargo.



Como cada año, el Consejo Regulador ha llevado a cabo controles basados en el validado a campo de los datos introducidos al RVC (Registro Vitivinícola de Cataluña) y los aforos de viña y bodegas. El objetivo final de estos controles responde a la voluntad de la D.O. Montsant de continuar aportando garantías de calidad y origen a los consumidores y a los profesionales del mundo del vino.

Las bodegas

En el momento de su nacimiento la D.O. tenía 28 bodegas adscritas. Actualmente la cifra se ha duplicado, llegando a las 55. Conviven desde grandes cooperativas hasta iniciativas familiares, pasando por bodegas privadas de tamaños muy diversos y productores que elaboran vinos de sus propias viñas usando las instalaciones de otras bodegas. Pero pese a estas diferencias estructurales, todos comparten un mismo objetivo: elaborar vinos de calidad que hablen del territorio.
Con una producción de más de 7 millones de botellas, las bodegas de la D.O. Montsant, se mantienen, tras más de dos décadas, firmes en su propósito de seguir sorprendiendo con vinos de calidad, fieles a un territorio en el que un clima de contrastes, una accidentada orografía, la variabilidad de los suelos, las variedades históricas de uva y la mano del hombre son fuente de matices.
Consumidores y prensa especializada elogian estos vinos que se encuentran en las mesas de más de 40 países. De hecho, casi la mitad de los vinos que se elaboran en Montsant se destinan a la exportación, principalmente a Alemania y Estados Unidos.

Balance de 2023 y metas a alcanzar

Puede decirse que la Denominación de Origen Montsant llegó al final del pasado año con los deberes hechos. Sin duda 2023 fue un año intenso, con constitución de nueva junta del Consejo Regulador incluida. Pese a que este era año electoral, la junta se pudo constituir por consenso, con la revalidación de Pilar Just como presidenta durante 4 años más, y un acuerdo de trabajo que continuará centrado en los tres ejes principales: conocimiento, calidad y promoción. La calidad,



Objetivos

- ✓ Continuar profundizando en su zonificación
- ✓ Sostenibilidad plena
- ✓ Recuperar presencia en el mercado exterior

como no podía ser de otra manera, ha continuado y continuará siendo el eje central de la actividad de la D.O. Montsant para garantizar la trazabilidad y la calidad del producto. En cuanto al conocimiento, la D.O tiene como meta para los próximos años continuar profundizando en su zonificación para definir todavía más y mejor los suelos, climas y el resto de factores que caracterizan sus garnachas y cariñenas. Y por último, la promoción, a pesar de que también se ha centrado en el mercado catalán, ha empezado a trabajar ya para recuperar presencia de los vinos Montsant en el mercado exterior.❋



Presentes en BWW Pabellón 8 · Calle C - Stand C250

Cims del Montsant

Un vino actual y elegante que mantiene la esencia del Montsant

Este vino es una de las referencias que elabora Celler Ronadelles, un sueño que se mantiene intacto hoy en día y que dio comienzo como una pequeña bodega familiar dedicada a la creación de vinos con identidad propia basados en el respeto, la sostenibilidad y el saber de las generaciones pasadas.

Cims del Montsant es un vino tinto elaborado con garnacha y cariñena en la D.O. Montsant con una crianza en foudres. "Con este vino queremos acercar a la gente la esencia del Montsant con viñas repartidas por varios terrenos, con una gran variedad de suelos (pizarras, rocas sedimentarias y calcáreas) y relevos. En cuanto a la viticultura y la elaboración, seguimos nuestra filosofía, que comporta un gran ejercicio de conciencia, de saber en qué momento se encuentra cada cepa, teniendo en cuenta sus necesidades. Por eso, el método que mejor se adapta a esta filosofía es la biodinámica: este tipo de agricultura destaca la importancia de la relación que tiene la planta con todo el sistema energético que lo rodea, es decir, la conexión entre la planta y la matriz de la vida", nos dicen desde la bodega.❋

NOTA DE CATA

Variedad: 90% garnacha tinta y 10% cariñena
Características: Envejece durante 12 meses en barricas de roble francés. De color granate intenso con aromas de fruta roja y negra. Es un vino mediterráneo, fresco, mineral y muy equilibrado en boca. Debido a su buen potencial de guarda, se recomienda decantarlo para disfrutar de su complejidad. Mantendrá todas sus virtudes en los próximos 8 años.

CELLER RONADELLES
Finca la Plana, s/n
43360 Cornudella de Montsant (Tarragona)
Tel. 977 82 11 04
www.ronadelles.com





D.O. Terra Alta

Vinos con fuerza y carácter

La D.O. Terra Alta –situada en el interior de la provincia de Tarragona– ofrece unos vinos finos, distinguidos por su fuerza y su carácter. Destacan los elaborados con garnacha blanca, ya que aquí se cultiva el 33% de la garnacha blanca mundial, un porcentaje que supone el 75% de la producción en España.

La D.O. Terra Alta, que el año pasado celebró su 40 aniversario, es una de las siete denominaciones de origen históricas de Cataluña. Se trata de la zona vinícola catalana más meridional, situada entre el río Ebro y las tierras del Matarraña (Aragón). Su situación geográfica tiene un alto valor paisajístico, no en vano las Tierras del Ebro han sido reconocidas por la UNESCO como Reserva de la Biosfera, con un enorme potencial vitivinícola. Ya en el siglo XVII se encuentran evidencias que dejan constancia de una plantación en Gandesa denominada vernatxa. Además, en esta zona fronteriza y milenaria los Templarios cultivaban la viña ya en el siglo XIII. Actualmente, 1.250 viticultores cultivan alrededor de 6.100 hectáreas de viña con pasión, humildad y esfuerzo.

Morenillo, última variedad autorizada



© Joan Ramon Bada

En 2020, después de 12 años de espera, la variedad morenillo era incluida por fin en las variedades autorizadas por la D.O. Terra Alta después que fuera aprobada e incluida en el Boletín Oficial del Estado, resolviendo así una reivindicación histórica del Consejo Regulador.

La voluntad del Consejo Regulador de incluir esta variedad en el Pliego de Condiciones respondía a la prioridad por preservar las variedades de carácter emblemático, símbolos de identidad y tradición de la D.O. Terra Alta, así como aprovechar la diversidad y singularidad del *terroir*, y trabajar continuamente por la mejora de la calidad de sus productos amparados de acuerdo a las necesidades del mercado.

La morenillo, de la cual se pueden encontrar cepas casi centenarias en la comarca, es una variedad que se adapta perfectamente a la climatología y el terroir de la zona, y a menudo es descrita con complejidad y destacando atributos como la elegancia, la sutileza, el frescor, la acidez, el especiado y la delicadeza.

Clima y suelo

Vientos del Cierzo y Garbí pasean por las sierras calcáreas y los bosques de encina y pino blanco, mientras airean campos teñidos de almendra, viña y olivos, que hacen que esta tierra sea vista por muchos como la Toscana catalana. La viña se cultiva en terrazas, a menudo naturales, con diversas pendientes, o en bancales. El suelo de cultivo es, en general, de texturas medias, con buen drenaje, de profundidad variable, rico en calcárea y muy pobre en materia orgánica.



II Edición del Festival Cruïlla D.O. Terra Alta

La segunda edición de este festival donde la música y el vino serán los grandes protagonistas, se celebrará el fin de semana del 20 y 21 de abril en Batea (Tarragona). Este año, igual que el pasado, se enmarca en la celebración de la 'Primavera D.O. Terra Alta', que aglutinará otras muchas actividades enoculturales, como por ejemplo una nueva edición de la muestra de vinos de la D.O. Terra Alta o la entrega de premios del concurso de vinos de la D.O.

MARIDAJE
con croquetas

Desde la misma D.O. Terra Alta nos sugieren este sencillo y a la vez delicioso maridaje: "Dependiendo de la croqueta podemos escoger un vino u otro: Para las de bacalao, una garnacha blanca. Las de pollo podemos acompañarlas con un vino blanco o rosado más afrutado. Y las croquetas estrella, las de jamón, con una buena garnacha tinta".



Gran Café del Espejo (Madrid)

Una zona privilegiada para obtener uvas sanas, maduras, con carácter e identidad propia, a través de una viticultura respetuosa con el medio ambiente. Estamos ante un mediterráneo de interior con viñas que alcanzan los 500 metros sobre el nivel del mar. Esta mediterraneidad del terreno marca el carácter de sus vinos. Vinos finos y distinguidos por su fuerza y carácter.

Variedades de uva

Las condiciones del terruño favorecen la calidad y expresión de variedades viníferas de maduración media y tardía. El predomino de las variedades de uva tradicionales es el otro elemento diferenciador de la viticultura en la D.O. Terra Alta, y es a través de las garnachas donde se hace más evidente este hecho. La garnacha blanca, la garnacha tinta y la garnacha peluda son las variedades de uva predominantes. Junto con el macabeo, la parellada y la cariñena suman tres cuartas partes de la superficie de cultivo.

La garnacha blanca es la variedad que mejor se adapta al clima regional, alcanzando todo su esplendor en aromas, carácter, personalidad y matices. Tras los vinos varietales de garnacha blanca se encuentra una cepa rústica, una uva delicadísima y un saber hacer basado en el refinamiento de la técnica de elaboración. Por todo eso, la Terra Alta es una de las pocas regiones de la viticultura mundial donde es posible encontrar una extensa gama de vinos varietales de esta vinífera.

Cómo son los vinos blancos

Los blancos se caracterizan por su color pálido, aroma fresco y un paso en boca amplio y equilibrado. Están elaborados mayoritariamente con garnacha blanca. La importancia de la garnacha y una cultura específica para entender su elaboración hacen de estos vinos los que mejor expresan el terruño y la cultura de la D.O. Terra Alta, y los hacen merecedores de un distintivo de garantía específico, el 'Terra Alta Garnatxa Blanca'. Se trata de un distintivo que garantiza un nivel superior de singularidad y calidad de los vinos. Este distintivo de garantía está reservado a los vinos blancos por excelencia de la D.O. Terra Alta, actualmente incluidos como tipología específica dentro del Pliego de Condiciones de la D.O. Terra Alta: los Terra Alta Garnatxa Blanca. Así mismo, en relación con esta categoría, el Consejo Regulador ha aprobado también la inclusión en el Pliego del distintivo de garantía creado específicamente para estos vinos y en uso desde hace años pese a no estar recogido hasta ahora en la normativa: Terra Alta Garnatxa Blanca 100x100.

Los Terra Alta Garnatxa Blanca 100x100 se distinguen por su color amarillo, con matices que oscilan del pálido hasta los dorados, sutiles en nariz y, sobre todo, por la intensidad de sabores en boca. Un color y un sabor que, alejados de estereotipos, no renuncian a la autenticidad que le confiere su origen mediterráneo.

Pere Bové: Nuevo presidente del Consejo Regulador

“Nuestros vinos tienen una calidad a la altura de los mejores vinos del mundo”

El socio y presidente de la Cooperativa de Gandesa Pere Bové fue elegido el pasado mes de julio como presidente de la Denominación de Origen Terra Alta para los próximos cuatro años.

Es la primera vez que un presidente de cooperativa es elegido presidente de la D.O .Terra Alta. Pere Bové cree que son buenas noticias: “Las cooperativas representan a miles de campesinos del territorio y una parte importante de la historia vitivinícola del territorio”. Cabe recordar que algunas de las cooperativas del territorio existían antes que la propia denominación de origen.



Bové cree que “la representación del mundo cooperativista de la Terra Alta en la D.O. es una buena noticia. Nosotros como cooperativas sabemos la fuerza que representa el hecho de ir todos juntos y eso es lo que tenemos que hacer todas las bodegas, grandes y pequeños. Este camino que ahora comienza debe seguir en el trabajo realizado hasta ahora de promocionar nuestros grandes productos en todo el mundo”.

También ha agradecido a los miembros de la junta saliente, y especialmente al presidente Joan Arrufí “el trabajo realizado durante estos años y el apoyo que nos han ofrecido a los nuevos miembros”.

Sobre el trabajo a realizar en los próximos años, Bové explica que “Hay que seguir apostando por la calidad y la promoción de nuestros vinos y nuestra tierra. Es algo que ya estamos haciendo desde hace años en la Cooperativa de Gandesa y en el resto de bodegas y creemos que la D.O. debe ayudar a amplificar este esfuerzo”.

Y sigue: “Nuestros vinos tienen una calidad a la altura de los mejores vinos del mundo y esto debe continuar dándose a conocer a todo el mundo. Para un campesino y para una bodega es muy importante que su denominación de origen esté siempre a su lado, por tanto, debemos ganar en visibilidad y eso no sólo nos traerá ventas sino algo incluso más importante: que nuestros agricultores puedan cobrar mejor la materia prima, y por tanto su trabajo. Ellos son los que miman la esencia de la D.O. Si mejoramos las condiciones de los campesinos, mejorará la comarca, la D.O. y la calidad de los productos”.

Sobre la anterior junta, explica que “ha hecho muy buen trabajo dando a conocer la garnacha blanca como lo más propio de nuestro territorio. Nosotros seguiremos en esta línea, ayudando a la expansión nacional e internacional en ferias y con campañas de marketing y de comunicación. Creemos que la tarea que debe hacer la D.O. es seguir dando visibilidad al vino y a nuestro territorio para poder tener un futuro mejor”.

Cómo son los vinos tintos y los vinos de licor

Los vinos tintos destacan por su carácter mediterráneo, con elevada intensidad colorante y predominio de los aromas de fruta. La singularidad y calidad se completa con 4 tipos de vinos de licor: los vinos dulces naturales, las mistelas –blancas y tintas– y los vinos rancios, todos ellos obtenidos a partir de uvas garnacha sobremaduradas por la acción natural del Cierzo que sopla durante el otoño. Las particularidades que se pueden apreciar en todos sus vinos están claramente marcadas por esta mediterraneidad y son, fundamentalmente, el predominio de las variedades tradicionales, más expresión en boca que en nariz, y una destacable persistencia en la cata.

Actualmente, los vinos embotellados en la D.O. Terra Alta tienen como destino principal el mercado catalán y la exportación, llegando a países como Alemania, Suiza, Polonia, Rusia, EEUU, China y Japón.

LA GARNACHA BLANCA, LA GARNACHA TINTA Y LA GARNACHA PELUDA SON LAS VARIEDADES PREDOMINANTES



© Joan Capdevila



Enoturismo

La Ruta del Vino de la D.O. Terra Alta ha diseñado una oferta atractiva y competitiva que se base en una estrategia de crecimiento sostenida bajo criterios de sostenibilidad y turismo responsable.

La Ruta supone un importante paso adelante en la promoción de la oferta enoturística de la zona desde un punto de vista global y conjunto, involucrando a todos los actores que intervienen, desde las bodegas hasta restaurantes, asociaciones culturales, empresas de alojamiento u otras que ofrecen servicios turísticos.

El vino ligado a la gastronomía, así como al patrimonio histórico y cultural de la comarca son los ejes que vertebran toda la ruta enoturística de la D.O. Terra Alta. Más de 50 actividades de diferentes temáticas y dirigidas a públicos diferentes donde se pueden encontrar desde bodegas que ofrecen visitas, así como cursos de iniciación a la cata de vinos, talleres de vendimia, visitas históricas... y todo para invitar a los visitantes a conocer este territorio considerado el alma de la garnacha blanca❋

Casa Mariol



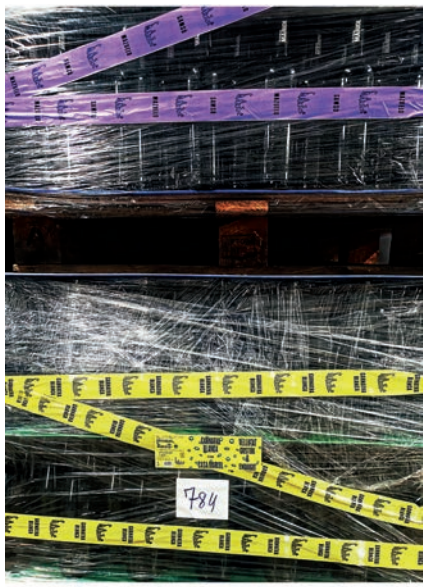
CASA MARIOL
Camí de les Forques, 2 · 43786 Batea (Tarragona)
Tel. 977 430 303 · www.casamariol.com

Casa Mariol encarna la esencia del estilo de vida mediterráneo, fusionando atrevidamente la tradición arraigada y la innovación a lo largo de tres generaciones en la Terra Alta. Los Mariol, han cultivado un rico legado mientras elaboran deliciosos vermuts y vinos monovarietales.

El compromiso de Casa Mariol con la calidad, la familia y el placer de compartir momentos especiales se manifiesta en cada uno de sus vinos y se expresa con una imagen cautivadora y vanguardista.

La Terra Alta con su clima singular permite que los viñedos de Casa Mariol crezcan en las mejores condiciones, dando lugar a excelentes vinos que expresan la autenticidad de su tierra. Sus vermuts y vinos provienen de 70 hectáreas de cultivo propio y de pequeños viticultores locales, apostando claramente por una agricultura sostenible que preserve la tierra y mantenga vivo el territorio.

Casa Mariol representa una filosofía simple pero poderosa: desean compartir su vibrante cultura del vino con el mayor número de personas posible. Ofrecen una forma fresca, divertida y accesible de disfrutar del mundo del vino sin complejos. Recientemente, han lanzado su proyecto



de enoturismo, una experiencia única que refleja su enfoque desenfadado, natural y revolucionario. Invitan a los amantes del vino a sumergirse en un viaje donde la diversión se fusiona con la autenticidad, ofreciendo una perspectiva transgresora del mundo vinícola. Esta iniciativa no solo busca compartir sus excepcionales vinos y vermuts, sino también romper esquemas con alegría y originalidad, contagiando el espíritu Casa Mariol. ❋

D.O. Arlanza

Ruta del Vino Arlanza



Donde la cultura se hace vino

La Denominación de Origen Arlanza se compone de la zona centro de la provincia de Burgos y la parte sur oriental de Palencia. Aquí se encuentran viejos viñedos cultivados en vaso, escondidos, recónditos, casi secretos, envueltos entre bosques o campos de cerezos, lejos de carreteras y caminos. Viñedos donde se encuentra la esencia, el carácter y la peculiaridad de esta castellana denominación de origen.

Situada en el valle medio y bajo del río Arlanza y de sus afluentes, la comarca se ubica entre la Sierra de Covarrubias al este, hasta los Páramos del Cerrato al oeste. Los límites norte y sur están fijados en la vertiente del río Arlanza. La demarcación territorial está compuesta por 67 municipios, de los que 54 pertenecen a la provincia de Burgos y 13 a la de Palencia.

Sus viñedos ocupan una extensión de más de 450 hectáreas. El Arlanza y sus numerosos afluentes marcan la vida de la comarca y sus recónditos viñedos, que surcan parajes de riquísimo patrimonio cultural y natural.

La tradición vitivinícola en la comarca de la Ribera del Arlanza se remonta al siglo X. El fuerte éxodo rural que vivió la zona a partir de 1950 hizo peligrar este legado, pero, afortunadamente, en 1995 un grupo de entusiastas quiso recuperar la tradición del vino del Arlanza hasta que al fin, en 2007 nace la Denominación de Origen.

La variedad de uva que predomina es la tinta del país (o tempranillo), aunque también se utilizan otras variedades, como las uvas garnacha, cabernet sauvignon o merlot. Uno de los rasgos más característicos de esta D.O. es que la recogida de la uva es la más tardía de todas las denominaciones españolas. Otro, que sus viñedos soportan grandes contrastes térmicos, térmicos, lo que se refleja en las uvas, de hollejo grueso, resistentes y cargadas de un intenso aroma y color.

Cómo son los vinos

El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arlanza, Ramiro García Arnaiz, explica con estas palabras las características que diferencian y hacen especiales a la D.O. Arlanza y a sus vinos: “Son vinos que tienen su origen en unos recónditos viñedos, marcados por la altitud donde se encuentran y por las condiciones extremas sobre las que se desarrolla y madura la uva con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche. Sin ir más lejos, aquí

D.O. Arlanza



diferentes variedades de uva que se cultivan en muchas comarcas vitivinícolas de nuestra geografía adquieren unas características particulares que diferencian a los vinos aquí elaborados y que no se encuentran en otras denominaciones de origen".
Los vinos que se elaboran son principalmente tintos, de los que gran parte se destina al envejecimiento en barricas de roble para salir al mercado con las mismas condiciones de envejecimiento que los "Crianzas" y "Reservas" de las Denominaciones de Origen. También se elaboran rosados a partir de las variedades tintas y blancas y vinos blancos.

Bodegas Buezo



Vinos tintos: Los jóvenes son vinos elaborados fundamentalmente con la variedad tinto fino. Presentan un color rojo picota, intenso y con importantes ribetes violáceos. Cuentan con un importante potencial aromático de frutos silvestres. De boca amplia, equilibrados en acidez, sabrosos y ligeramente tánicos. Los crianzas deben envejecer en barrica por un periodo no inferior a dos años naturales, contados a partir del 15 de noviembre del año de la vendimia, de los que seis meses como mínimo lo serán en barricas de roble. Son vinos de color rojo guinda y aromas de fruta y madera de su crianza en barricas de roble. Equilibrada acidez en boca. Los reservas, por suparte, deben permanecer en barrica de roble y en botella durante un mínimo de tres años naturales con una duración mínima de permanencia en madera de 12 meses. De color rojo guinda, aunque también puede presentar matices rubí y, en ocasiones, ladrillo y teja. Poseen aromas



D.O. Arlanza

Promoción y control

En materia de promoción, el Consejo Regulador está llevando a cabo diversas actuaciones:

- **Asistencia a numerosos certámenes feriales especializados en el sector.**
- **Campañas publicitarias en los diferentes medios de comunicación.**
- **Presentaciones y promociones directas del producto.**

Respecto al control, desde el órgano de control de la Denominación de Origen se está supervisando los viñedos y los vinos amparados, basado en:

- **Registro de viñedos y bodegas elaboradoras y embotelladoras de la zona.**
- **Seguimiento periódico de los viñedos y los vinos.**
- **Control de la vendimia mediante el seguimiento de la maduración en las diferentes zonas y recogida de muestras para su posterior análisis.**
- **Control de entradas de uva en bodega, por parte de inspectores de vendimia.**
- **Calificación de las diferentes partidas de vino, mediante examen analítico y sensorial.**
- **Entrega de la correspondiente contraetiqueta a los vinos que superen satisfactoriamente el control antes descrito.**
- **Seguimiento de las partidas contraetiquetadas para controlar su evolución**

complejos producto de su envejecimiento en barrica y en botella, diversos y, en general, más curados y maduros. En boca manifiestan su afinamiento y equilibrio, consecuencia de su edad y estructura.

Vinos rosados: Elaborados con un mínimo del 50 por ciento de la variedad tinta del país, que se puede completar con variedades complementarias tintas y blancas. Los vinos rosados presentan un color rosa fresa, limpios y brillantes. Con intensos aromas frutales y recuerdos de frambuesa, mora y grosella. Tienen una estructura media y resultan sabrosos, vivos y plenos de sabores.

Vinos blancos: Se elaboran con las variedades blancas autorizadas por el Reglamento de la Denominación de Origen, es decir albillo y viura. Son de color amarillo pajizo, limpios y brillantes. En nariz se caracterizan por sus aromas frutales; son vinos francos y limpios. En boca son sabrosos y equilibrados.

Ruta del Vino Arlanza

Patrimonio e historia son la esencia de esta tierra. Es ésta una Ruta que rebosa historia, belleza e hidalguía a través de sus casas blasonadas, cuya antigüedad se remonta al siglo XV y que podrás encontrar en cada municipio que visites. A través de la Ruta del vino de Arlanza descubrirás su historia, la historia de los romanos que poblaron las orillas del Arlanza dejando su impronta. Es también la historia de una Reconquista que sembró esta tierra de una importante cadena de fortalezas y gentes venidas del norte peninsular, germen de la Castilla Condal, esencia de la Castilla actual. Dentro de la zona existen lugares de gran interés cultural y turístico como pueden ser: Lerma y su conjunto histórico; la abadía benedictina de Santo Domingo de Silos; Covarrubias como uno de los mejores exponentes de la arquitectura popular castellana; Santa María del Campo, donde se pueden contemplar sus arcos y la iglesia de la Asunción; así como Mahamud y su plaza mayor. También existen zonas de

D.O. Arlanza



VARIEDADES TINTAS

- **Tinta del país: También llamada tempranillo o tinto fino. Es la variedad principal. Representa el 95 por ciento del total plantado. Debido a las condiciones climatológicas y de altitud de los viñedos, esta variedad ofrece unas cualidades particulares, fruto de la adaptación a las condiciones extremas donde vegeta.**
- **Garnacha: Variedad considerada como complementaria. Es la segunda variedad en importancia. Representa un 3,2 por ciento de la superficie registrada en la actualidad. En esta zona tiene algún problema de maduración debido a la altitud y el clima. En su mayoría se utiliza para la elaboración de vinos rosados aprovechando su expresividad.**
- **Mencía: Es otra de las variedades complementarias. Actualmente hay poca superficie registrada, ya que solo representa el 0,6 por ciento del total.**

VARIEDADES BLANCAS

- **Albillo: Representa un 0,9 por ciento del total registrado. Se utiliza para la elaboración de rosados y blancos.**
- **Viura: Se utiliza para la elaboración de vinos rosados y blancos**

LA TINTA DEL PAÍS ES LA VARIEDAD PRINCIPAL

gran belleza paisajística como el Parque Natural Sabinares del Arlanza–La Yecla, con parajes tan representativos como la rareza del desfiladero que le da nombre (una estrecha y profunda garganta de dos kilómetros, espectacular de principio a fin, fácilmente caminable a través de sus pasarelas y apta para todos los públicos) o los paisajes de sabinas.



D.O. Arlanza

Maridaje

Desde la Ruta del Vino de Arlanza nos dicen: "Los vinos de Arlanza son vinos potentes que podrás catar solos o como acompañamiento ideal de unos alimentos, variados y muy sabrosos, obtenidos de la propia tierra: los pimientos de Torquemada, las cerezas de Covarrubias, características por su tamaño y sabor exquisito, las cebollas de Palenzuela o los afamados por excelentes quesos del Cerrato. La gastronomía de la Ruta del Vino Arlanza está basada principalmente, como en toda Castilla, en productos procedentes de la matanza del cerdo: morcilla, chorizo, picadillo… Si te adentras en nuestra tierra, te deleitarás con los más variopintos productos que ofrece la propia naturaleza como las truchas, los cangrejos, los caracoles de tierra y gran variedad de setas y champiñones de origen silvestre. También puedes degustar los típicos estofados de liebre, conejo, perdiz y pichón, aderezados con especias de la zona como el tomillo, la salvia o el espliego. No te marches sin saborear el producto estrella de los fogones de esta Ruta: el lechazo. Pídelo asado en horno de leña o en chuletillas a la brasa, pero siempre acompañado de los excelentes caldos de esta D.O. Si eres de los que buscan el tipismo allí donde vas, no olvides que aquí puedes paladear las mejores sopas de ajo, las setas, el cocido o la olla podrida, exponente típico de la amplia gastronomía de la Ruta del Vino Arlanza".❋





Barcelona Wine Week

Cita ineludible para las mejores bodegas













Más de 850 bodegas de 70 DOs exhibirán sus mejores vinos del 5 al 7 de febrero en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona en la que ya es la cita ineludible para las mejores bodegas del país. En esta cuarta edición, el eje temático central llevará por título 'Recipientes para la elaboración y crianza del vino: recuperar e innovar' y ahondará en la tendencia a utilizar recipientes singulares, novedosos o recuperados, que permiten al vino expresarse con gran libertad y pureza. Además, contará con un programa protagonizado por cerca de un centenar de reputados expertos que debatirán sobre los retos del sector y desvelarán cómo será el vino que viene.





FECHAS Y HORARIOS

5 y 6 febrero: 10:00 – 19:00 • **7 febrero:** 10:00 – 17:00

DÓNDE

Fira de Barcelona · Recinto de Montjuïc · Palacio 8
Avda. Reina Maria Cristina, s/n · 08004 Barcelona







El salón de referencia del vino español de calidad Barcelona Wine Week (BWW) encara su mejor edición con la participación de más de 850 bodegas que presentarán los productos de mayor calidad del mercado español y establecerán contactos comerciales con los más de 20.000 visitantes profesionales, confirmándose como un evento único en España para la dinamización y la internacionalización del sector.

En este sentido, participarán 650 grandes compradores e importadores de países estratégicos como Estados Unidos, Alemania, Canadá, Países Bajos, China o Reino Unido, invitados por BWW en colaboración con ICEX España Exportación e Inversiones. A ellos, se le sumarán los cerca de 1.000 compradores nacionales invitados por BWW mediante su programa VIP Buyers. En total, se calcula que durante el evento se celebrarán más de 11.400 reuniones de negocios entre estos compradores y las empresas expositoras.

Completo en tiempo récord

Durante la presentación del salón en Madrid, el presidente de Barcelona Wine Week y de la D.O. Cava, Javier Pagés, afirmó que "BWW se ha convertido en la cita en la que todos los profesionales del vino quieren estar por su modelo exclusivo, la presencia de

4 grandes ejes estratégicos

1 Recuperar para innovar: BWW pondrá el foco en la gran variedad de formas y materiales de los recipientes para la elaboración y la crianza del vino.

2 Enogastroturismo y consumo moderado: Se darán a conocer las sinergias entre el mundo del vino, la gastronomía, el enoturismo, el vino y la salud.

3 Macrotendecias: Digitalización, innovavión, sostenibilidad, negocio e internacionalización, mercados, presentaciones de estudios /libros...

4 Catas magistrales: Se llevarán a cabo catas históricas de vinos únicos, de culto, singulares, etc.

+20.000 profesionales del sector **20%** procedentes de **80** países

+850 bodegas **+650** compradores internacionales invitados **70** Denominaciones de Origen y sellos de calidad



BWW Likes the City!

Barcelona Wine Week también se celebrará en toda la ciudad con catas, maridajes y otras experiencias enogastroturísticas. Y es que un año más, BWW lleva la pasión por el vino más allá del salón: se ha aliado con el comercio, el ocio y la cultura para que todo aquél que lo desee viva experiencias únicas en cada rincón de Barcelona. Y este año, además, en el marco de BWW Likes the City! hoteles de 5 estrellas abrirán sus puertas a las Denominaciones de Origen de la mano del Hotel Wine Tour, organizado por Gourmeet, creadores de Hotel Tapa Tour, en colaboración con Barcelona Wine Week. Así, será posible descubrir los vinos de las principales Denominaciones de Origen presentes en el salón y sus posibilidades de maridaje y armonización con la gastronomía de la zona. Todo ello en el entorno exclusivo de los hoteles de lujo. Las Denominaciones de Origen participantes se convertirán en parte integral de la trama urbana, estableciendo sus raíces en nueve joyas de la hotelería barcelonesa, estratégicamente agrupadas en tres rutas: Ruta D.O. Cava, Ruta DO Penedès y Ruta Vinos Región de Murcia (D.O. Jumilla, D.O. Yecla y D.O. Bullas).
En cada hotel se podrá degustar una tapa o platillo maridada con un cava o vino (a escoger entre 5 referencias diferentes) y sin necesidad de reserva previa. Los que prefieran sentarse a la mesa, podrán reservar el "menú degustación" en cualquiera de los hoteles participantes. Precio medio: 50€ (maridaje incluido).

compradores de nivel que generan grandes oportunidades de negocio y su programa inspirador de catas y ponencias". Y añadió que han recibido "un enorme interés del sector para participar en BWW por lo que hemos colgado el cartel de completo en tiempo récord. Y si bien seguimos creciendo, nuestro principal objetivo no es la cantidad de oferta sino una apuesta clara por la calidad y la excelencia de nuestros expositores y visitantes en un evento premium".

Presencia de grandes marcas, bodegas y D.O.'s

BWW 2024 contará con grandes marcas expositoras como Araex, Protos, Matarromera, Pago de los Capellanes, Juvé & Camps, Iguazú, La Rioja Alta, Freixenet o Vallformosa y con centenares de medianas y pequeñas bodegas agrupadas en más de 70 Denominaciones de Origen de toda España. Las que tendrán mayor presencia serán la D.O. Cava, la D.O. Penedès, la D.O.Ca Rioja y la D.O. Ribera del Duero, pero también estarán muchas otras como Rueda, Priorat, Bierzo, Madrid, Valencia, Jumilla, Costers del Segre o Navarra. Por comunidades, destaca la participación de Cataluña, Castilla y León, Comunidad Valenciana, Euskadi, Galicia y La Rioja.

Tres grandes áreas

El salón, que crece un 12% hasta alcanzar los 7.000 m^2, estará estructurado en tres grandes áreas. La mayor será *BWW Lands* (65 % del es-


Ton Mata


Sara Pérez


Quim Vila


Fernando Mora


Mireia Torres


Pilar Cavero

PARTICIPARÁN CERCA DE 100 EXPERTOS, MASTERS OF WINE, SUMILLERES, CRÍTICOS Y ELABORADORES


Ferran Centelles


Almudena Alberca


Carlota Pena


François Chartier

SE ANALIZARÁN LAS NUEVAS NORMAS DE ETIQUETADO DEL VINO O LAS TENDENCIAS ENTORNO AL CONSUMO DE VINO SIN ALCOHOL





SE LLEVARÁN A CABO CONFERENCIAS Y MESAS REDONDAS SOBRE SOSTENIBILIDAD, INTERNACIONALIZACIÓN Y DIGITALIZACIÓN DE LAS BODEGAS

pacio), con las bodegas organizadas por D.O.s y otros sellos de calidad. Le seguirá *BWW Brands y Complements & Tech* (28% del espacio), con algunas de las marcas más reconocidas del mercado. Y, finalmente, *BWW Collectives* y *BWW Impulse*, con pequeños proyectos y microbodegas procedentes de todo el país.

Amplio programa de actividades

El amplio programa de actividades de BWW 2024 volverá a contar con cerca de 100 expertos, Masters of Wine, sumilleres, críticos y destacados elaboradores que analizarán los grandes retos y macrotendencias del sector y ofrecerán catas únicas e irrepetibles.

Como avanzábamos al principio, en esta edición el eje temático central llevará por título 'Recipientes para la elaboración y crianza del vino: recuperar e innovar'. La directora del salón, Céline Pérez, afirma sobre la elección de esta temática: "En la elaboración, muchos nuevos y no tan nuevos viñadores están innovando con el uso de nuevos recipientes o la recuperación de algunos que habían quedado en desuso. Su objetivo es elaborar mejores vinos, con más personalidad. Y para ello, están utilizando depósitos de cemento, barricas o foudres de diferentes tipos de madera, tinajas, ánforas, damajuanas, etc. Podemos decir que miramos atrás para seguir adelante".

Con esta temática destacan sesiones como la cata 'Crianzas alternativas, la vinificación más allá de la madera' que protagonizarán elaboradores como Fernando Mora (Master of Wine y fundador de Bodegas Frontonio, Aragón), Dominik Hüber (Terroir al Límit, D.O.Ca Priorat), Sara Pérez (Venus, D.O.Ca Priorat) y Javier Revert (Javi Revert Viticultor). O la mesa redonda en la que participarán Almudena Alberca (Master of Wine y enóloga), Pilar Cavero (sumiller y crítica de vinos en ABC) y Carlota Pena (enóloga y experta en biodinámica) para analizar los recipientes de crianza más singulares.

BWW 2024 también reunirá a los ganadores del concurso Mejor Sumiller de España en 2019, 2021 y 2022: Diego González, Gabriel Lucas y Álex Pardo para hablar de macrotendencias en la elaboración del vino. Y los bodegueros Raül Bobet, Alfredo Maestro y Miquel Palau explicarán cómo vinifican en lagares de entre el siglo XII y el XIX. La diversidad de materiales y recipientes y su influencia en el vino quedará patente en el espacio *Wine Tasting Journey*, que ofrecerá una cata autoguiada con 70 vinos envejecidos en recipientes singulares.

Otras ponencias destacadas serán las de Peter Richards, Master of Wine y uno de los más reconocidos comunicadores del vino del Reino Unido; Beth Willard, de la revista *Decanter*; Ferran Centelles (El Bulli Foundation), o

#BWWGastronomy Food & Wine Restaurant

Se trata de un restaurante *pop up* que se reinventará cada día del salón con una cocina única. A través de exquisitas tapas y platillos, exploraremos los sabores auténticos de la cocina tradicional catalana, gallega y madrileña. Esta experiencia gastronómica estará cuidadosamente elaborada por Tangana, Casa de Tapas Cañota y Hermanos Vinagre.
Además, César Cánovas, campeón de España de Sommelier 2001, 2002, 2004, 2005, Premio Nacional de Gastronomía 2012 y actualmente Brand Ambassador de Vins del Llegat, fusionará el vino con la gastronomía a través de maridajes.





Los 10 Magníficos de la Ribera del Duero

El martes 6, a las 12:00h en la Sala Príncipe, el periodista y sumiller Ramon Francàs dirigirá esta cata. Sobre la misma, afirma: 'Los 7 Magníficos' se nos ha quedado pequeño para repasar la excelencia de la D.O. Ribera del Duero. En esta cuarta edición de la Barcelona Wine Week he seleccionado 10 maravillosos tintos ribereños para una cata inédita e irrepetible. La D.O. Ribera del Duero nació hace 41 años. Agrupaba entonces a una decena de bodegas (hoy 325 elaboradoras) y un centenar de viticultores (actualmente 7.418). Suma 27.253 hectáreas de viñedos, de las cuales un 95,92% corresponden a la variedad tinto fino. Como me explicaba en 2022 el añorado bodeguero Paco Rodero (Pago de los Capellanes), Ribera del Duero 'es una denominación de origen con siglos de historia a sus espaldas, labrada por nuestros antepasados, cuidando su tierra y posteriormente alzando nuestros vinos entre los más relevantes del mundo'. Y precisamente esta excelencia, y también su diversidad a lo largo de 115 kilómetros de longitud y 35 de anchura, es la que queremos subrayar con esta selección llena de esplendor. Espero que la disfruten".

Wine Tasting Journey by Alimentos de España

En esta edición el espacio para la cata autoguiada contará con más de 70 referencias escogidas a través de un comité de expertos, vinculadas al eje argumental de esta edición, 'Recipientes singulares: recuperar para innovar'. Los expertos de esta edición son: César Cánovas (Sumiller - Vins del Llegat / La Central), Clara Antúnez (Sumiller -Experience manager de La Gastronòmica), Ricardo Herrera (Wineissocial - La Central), Rosana Lisa (Directora I+D - División de Vinos de Zamora Company) y Teresa Cedenilla (Export Manager & Brand Ambassador Europa - Grupo Valdivieso Chile).

François Chartier, elegido mejor sumiller del mundo y considerado el gran referente en la creación de armonías moleculares entre vinos y platos.
Finalmente, otra cita imperdible será la ya habitual y exclusiva cata del sumiller y periodista de La Vanguardia Ramon Francàs, que en esta ocasión ofrecerá la sesión 'Los 10 magníficos de la D.O. Ribera del Duero' en la que recorrerá los mejores vinos de bodegas como Pago de los Capellanes, Vega Sicilia, Viña Sastre o Aalto.

De la sostenibilidad a la Inteligencia Artificial

Por su parte, el espacio *BWWHub* acogerá diversas conferencias y mesas redondas sobre sostenibilidad, internacionalización y digitalización de las bodegas. Destacan sesiones como la que analizará la aplicación de la Inteligencia Artificial en el sector o la que se centrará en la exportación a Estados Unidos, con la participación de ICEX España Exportación e Inversiones.
En el campo de la sostenibilidad, se analizarán técnicas para la reducción de la huella de carbono, y bodegas como Masaveu, Arizcuren o Mar de Frades presentarán sus acciones para adaptarse al cambio climático.
Otras sesiones analizarán las nuevas normas de etiquetado del vino o las tendencias entorno al consumo de vino sin alcohol, a través de una mesa redonda que contará con las bodegas Matarromera, Familia Torres y Juan Gil. ✻

LA OPINIÓN DE...



Celine Pérez
Directora de BWW

Céline Pérez atribuye el éxito de la BWW a haber sabido adaptar el modelo a las necesidades del sector. "Para explicar el éxito del salón deberíamos remontarnos hasta 2018, cuando Alimentaria contaba con un sector dedicado al vino: Intervin. Un sector que había sido una locomotora de Alimentaria pero llevaba varias ediciones decayendo. En ese momento vimos claro que había que dar un giro, porque sabemos que para conseguir un resultado diferente hay que actuar de una manera diferente. Una potencia vitivinícola como España se merecía una gran feria. Solo hay que recordar algunos datos: España es el primer exportador de vino en volumen y el tercero en valor, suma casi 4.500 bodegas y en 2022 produjo más de 40,5 millones de hectolitros de vino". Y añade: "Decidimos emprender un gran reto. Y hablo en plural porque esto ha sido un gran trabajo de equipo de grandes profesionales. Llevamos a cabo un exhaustivo análisis del mercado, recogimos las necesidades y todas apuntaban a una feria propia, monográfica, con absoluta verticalidad en todos sus ejes de oferta y demanda… Y desarrollamos un modelo nuevo que se ajustase a las necesidades del sector y su cadena de valor, un verdadero escaparate para la internacionalización del vino español: la Barcelona Wine Week, The Spanish Wine Event. Tras tres ediciones nos hemos posicionado como la feria de referencia del vino español de calidad ante los operadores internacionales. Lo mejor, como siempre, es que aún queda recorrido para crecer. Nuestro objetivo es crecer no tanto en volumen, que también, pero sobre todo en valor, y recuperar cuota en el mercado internacional y el nacional. Por eso estamos priorizando la fidelización de expositores, definiendo países foco para ofrecer nuevas oportunidades de exportación al sector, ampliando las sinergias entre vino y gastronomía, un binomio clave, o diseñando un programa de actos que superará las fronteras de la feria y se extenderá por decenas de restaurantes de Barcelona".

> "NUESTRO OBJETIVO ES NO SOLO CRECER EN VOLUMEN SINO TAMBIÉN EN VALOR"



María Naranjo
Directora de la Industria Alimentaria en ICEX

Trabajar la imagen de marca, construir un mensaje diferencial y acompañar a importadores y distribuidores en acciones de promoción. Estas son algunas de las recomendaciones para crecer en el extranjero de María Naranjo, directora de la Industria Alimentaria en ICEX, el organismo que lleva más de 40 años acompañando a las empresas en su internacionalización. Naranjo define Barcelona Wine Week como "una oportunidad excepcional para bodegas y Consejos Reguladores de nuestro país". Y añade: "La participación en la BWW se ha convertido en muy poco tiempo en una cita ineludible para los compradores internacionales que buscan vino de calidad español. Lo que más valoran es la posibilidad de encontrar en un solo salón una imagen tan bien estructurada de los Vinos de España; de todas sus regiones vitivinícolas y con una oferta complementaria de catas y sesiones formativas que lo convierten en una experiencia única. El entorno, además, es inmejorable. Barcelona es una referencia turística perfecta. Todo esto hace de la BWW una cita profesional para el sector imprescindible en su calendario de ferias. Los compradores valoran, además, la oportunidad que estamos ofreciendo en ICEX de completar esta experiencia con una ampliación de su viaje a España para conocer sobre el terreno los distintos territorios vitivinícolas tras la feria. Es un paquete imbatible para ellos".

> "BWW SE HA CONVERTIDO EN UNA CITA INELUDIBLE PARA LOS COMPRADORES INTERNACIONALES"

Entrevista a Javier Pagés Presidente de Barcelona Wine Week

"El vino español está mejor posicionado que nunca para competir internacionalmente"



Los efectos de la sequía en esta campaña de vendimia son evidentes en muchas zonas del país. ¿El cambio climático puede poner en jaque al sector?
La sequía, como parte del cambio climático, está poniendo en grandes dificultades al sector, aunque no ha afectado por igual a todos los territorios. Esta es una preocupación seria que requiere diferentes soluciones. Algunas son a corto plazo, como las que se han tenido que adoptar para esta vendimia. Pero hay que debatir y adoptar cambios a largo plazo, porque el sector del vino tendrá que convivir con el cambio climático e incorporar medidas en sus planes de futuro.

Más allá del desafío de la sostenibilidad, ¿cómo valora el momento que vive el vino español?
El vino español lleva muchos años invirtiendo en calidad, ha desarrollado un gran conocimiento y también ha mejorado su llegada a mercados y consumidores. Los resultados están aquí, hoy está mejor posicionado que nunca para competir a nivel internacional por su singularidad, calidad y valor.

Si nos centramos en el cava, ¿cómo valora la situación del sector?
A nivel coyuntural, el cava cierra una vendimia muy escasa debido a la sequía y deberá gestionar esta escasez. Pero el cava está viviendo un buen momento, sus ventas y sus mercados crecen y, a la vez, están ganando valor. A este buen trabajo se le une que el vino espumoso de calidad es cada vez más valorado y atractivo para el consumidor a nivel mundial. Está en expansión. Esto significa mayor competencia, pero a la vez tiene los beneficios de ser un mercado creciente.

"El contenido de las charlas, las catas, las innovaciones y los ponentes son de primerísimo nivel"

En este contexto, ¿qué tres grandes retos debe afrontar el sector?
Valorizar el sector sigue siendo el principal reto. Es una carrera de fondo y debe recorrerse con constancia y perseverancia, sin abandonarlo y alineando las estrategias a este objetivo. Evidentemente, también es un desafío clarísimo seguir avanzando en la sostenibilidad social, económica y medioambiental. Y, a nivel de resultados, son retos clave seguir creciendo en internacionalización y, evidentemente, atraer cada vez a más consumidores.



Incrementar el valor es un objetivo del sector desde hace años. ¿Qué valores diferenciales cree que hay que 'vender' del vino español?
La excelencia, la diversidad, la autenticidad y la calidad son palancas y atributos que explican muy bien lo que es el vino español. Adicionalmente, debe existir un compromiso y una estrategia clara que se alinee con el objetivo de la valorización. Hay que apostar, no se puede ser todo, el mercado no lo entiende. Hay que posicionarse.

BWW 2024 colgó el cartel de completo en tiempo récord, ¿a qué atribuye este éxito?
Creo que Barcelona Wine Week ha sabido ofrecer a las bodegas españolas una feria de calidad con compradores internacionales de gran nivel. El salón es muy atractivo, tanto para los visitantes como para los expositores, pues el contenido de las charlas, las catas, las innovaciones y los ponentes son de primerísimo nivel, con experiencias y visiones muy inspiradoras. Además, BWW es una inmersión perfecta en lo que es el vino español y a través de un modelo de exposición muy atractivo: *lands* (Denominaciones de Origen), espacios para grandes marcas y para bodegas pequeñas, etc. Y, además, se celebra en una ciudad, Barcelona, que es un destino ideal para el visitante profesional.

"Valorizar el sector sigue siendo el principal reto"



Una de sus claves es la atracción de grandes importadores de vino de todo el mundo. ¿Cómo se está trabajando para atraer a más compradores internacionales?
Trabajamos estrechamente con la Federación Española del Vino, la más representativa del sector y cuyas bodegas son claramente exportadoras y están presentes en los grandes mercados mundiales. Y también con el ICEX, que posee una gran reputación, bien ganada y reconocida, por el magnífico trabajo de apoyo y promoción al sector alimentario y, en concreto, al vino español. Además, Fira de Barcelona tiene un enorme *know-how* en este campo, fruto de su experiencia en la organización de eventos internacionales de primer nivel. Sumando todas estas sinergias, conseguimos invitar a más de 600 grandes compradores internacionales en la última edición y en 2024 queremos que sean más de 650.

Por último, ¿por qué debería estar en BWW24 una bodega de nuestro país?
Porque es la feria de referencia del vino de calidad español. Todos tenemos el reto de la valorización y de la internacionalización de nuestro vino. Y juntos, unidos, contribuyendo y cooperando cada uno de los territorios y bodegas codo con codo, vamos a conseguir potenciar aún más nuestra imagen y vamos a llegar a más mercados estratégicos para seguir creciendo.❋

Celler Piñol

Pasión y amor por la tierra y el vino

La pasión y amor por la tierra y los viñedos de cuatro generaciones de la familia Piñol han hecho posible que más de ochenta años después de iniciar la elaboración de vinos de forma artesanal en 1940, sus vinos hayan alcanzado cotas importantísimas de calidad.

Esta bodega familiar situada en la localidad tarraconense de Batea, en la Terra Alta, posee viñedos propios en cultivo ecológico y potencia al máximo las variedades autóctonas de la zona. Sus vinos se exportan a día de hoy a más de 24 países de todo el mundo, destacando Estados Unidos, Suiza y Japón.

La tradición transmitida de padres a hijos así como la incorporación de la más moderna tecnología fue la chispa que les hizo embotellar su primer vino en 1995. Actualmente Juanjo Galcerà Piñol (enólogo y gerente) sigue con el legado de su bisabuelo, l'Avi Arrufí.

Las fincas de Celler Piñol, de 85 hectáreas, están ubicadas a unos 400-500 metros de altitud. Desde la bodega trabajan para construir vinos que reflejen la esencia de la Terra Alta. Para ello se basan en las variedades locales, como la garnacha blanca, la tinta, la cariñena y el morenillo. El resultado son vinos únicos en este mundo tan globalizado.

El reto de Celler Piñol es conseguir unos vinos de alta expresión con una personalidad única y es por ello que miman todo el proceso: desde la vid a la botella, combinando tradición y tecnología puntera.

Destacar que además de trabajar para elaborar unos grandes vinos, se preocupan también del respeto al entorno natural, de la presentación del producto y de transmitir la cultura del vino en cada una de las botellas. Una producción limitada que los convierte en vinos singulares, presentes en las mejores guías especializadas y destinatarios de multitud de premios internacionales.

Finalmente, señalar que en Celler Piñol son pioneros en enoturismo en la D.O. Terra Alta.❋

Más información: www.cellerpinol.com
www.casapinol.com



NOTA DE CATA

Nombre: Sa Natura Ecológico 2020
D.O.: Terra Alta
Variedad: Cariñena (40%), garnacha (40%) y syrah (20%)
Características: Tras una crianza de 12 meses en barricas, se obtiene este tinto de color granate cubierto con tonos violáceos. Es una bomba de fruta con base de compota de ciruelas, moras y manzanas al horno. Toque muy mineral con aromas tostados de la madera. En boca es potente, carnoso, hasta matices ahumados y de la tierra, concentrado, taninos sabrosos y muy largo en boca. Se aprecian también tonos balsámicos y minerales, con una refrescante acidez.

NOTA DE CATA

Nombre: L'Avi Arrufií 2022
D.O.: Terra Alta
Variedad: Garnacha blanca
Características: Tras una crianza en barricas nuevas de roble francés durante 7 meses, es una bomba de frutas blancas maduras, melocotón, albaricoque y notas de especias en equilibrio perfecto con las notas ahumadas de la madera. Hinojo, hierbas de monte bajo y gran mineralidad. En boca es potente, sabroso, graso, untuoso y aterciopelado. Amplio y largo post-gusto. Muy gastronómico. Ideal con risottos, ahumados, pescados grasos como el salmón, y carnes blancas.



Presentes en BWW Pabellón 8 · Calle C - Stand C312

Grupo La Rioja Alta, S.A.

Mirando al futuro

Desde 1890, La Rioja Alta, S.A. ha sabido conjugar la riqueza de un legado histórico con la innovación continua. Dos premisas esenciales para comprender el crecimiento constante de esta casa con sede en Haro y el merecido posicionamiento de sus vinos como referentes internacionales entre las elaboraciones de calidad españolas. Una filosofía que también se ha trasladado a sus bodegas de Rioja Alavesa, Ribera del Duero y Rías Baixas.



Viñedo y bodega de Torre de Oña en Páganos (Álava)

Hacer vino es una ciencia. Hacer un gran vino es un arte". Esta frase del Presidente de La Rioja Alta, S.A. y quinta generación familiar al frente de la bodega, Guillermo de Aranzabal, es una perfecta carta de presentación de la idiosincrasia que, desde finales del XIX, rige las formas de pensar y hacer en una compañía que jamás negará su obsesión por la búsqueda constante de la máxima calidad. Aquel entusiasmo firmado por las cinco familias fundadoras en el corazón del Barrio de la Estación hoy permanece, con idéntico entusiasmo, combinando sabiduría ancestral, tradición enológica y tecnología punta. Hablar hoy de la casa de Viña Ardanza o de Gran Reserva 890 es hacerlo de viñedo propio (más de 800 ha en propiedad en todo el grupo), de desclasificación de cosechas, de trasiega artesanal a la luz de la vela de cada barrica, de cuidados envejecimientos en roble y en botella… Pero también es hacerlo de tecnología punta tanto en la viña como en la vinificación, de ambiciosos proyectos de I+D+i, de responsabilidad medioambiental y social, de enoturismo de calidad, etc.

Una adaptación a los nuevos tiempos que La Rioja Alta, S.A. ha sabido afrontar sin prisas, manteniendo y respetando siempre la esencia y elegancia del estilo clásico del gran Rioja con vinos de coupage de fincas y variedades y, además, apostando también por extraer la esencia del terruño y la finca, como demuestra su apuesta por otras prestigiosas zonas vitivinícolas de nuestro país. Lagar de Cervera en O Rosal (Pontevedra), Áster en Anguix (Burgos) y Torre de Oña en Páganos (Álava) son contundentes ejemplos de un crecimiento bien meditado en estilos y referencias que hoy son disfrutadas por profesionales y aficionados en más de 90 países.

Un anhelo por la excelencia que se renueva en cada nueva añada, siempre mirando al futuro. Un claro ejemplo son sus 'Viñedos Artesanales' que hoy ya alcanzan las 80 hectáreas. Un proyecto nacido en 2021 centrado en la adquisición de diminutas parcelas situadas en laderas idílicas, principalmente en Rioja Alavesa, viñedos en vaso con una edad mínima de 50 años (algunos son centenarios), con producciones muy pequeñas y sin posibilidad de laboreo mecánico, que ya están ofreciendo unos vinos de una extraordinaria calidad y personalidad. ¿El destino de estos vinos únicos? Continuar mejorando. El presente y el futuro de una bodega centenaria apasionada por el sigo XXI. ❋ **Más información: www.riojalta.com**



NOTA DE CATA

Nombre: Gran Reserva 904 2015 Selección Especial
D.O. Ca: Rioja
Variedad: 90% tempranillo y 10% graciano
Características: De capa media alta y con un elegante borde granate en el final de copa. En nariz destacan las notas de frutos rojos que combinan con los aromas de tabaco, brioche, café molido, caramelo, cedro y flor de canela. En boca sobresale por el elegante equilibrio entre el alcohol y la acidez, la frescura y sus taninos pulidos y amables que otorgan un refinado paso por boca.

Presentes en BWW Pabellón 8 · Calle A - Stand 68

Condes de Albarei

Todo un referente en las Rías Baixas

En la bodega Condes de Albarei, situada en Cambados (Pontevedra), se han centrado desde sus inicios en la elaboración de vinos con la variedad reina en la zona: la albariño. Con un conocimiento absoluto de esta uva así como de su entorno, los viticultores de esta bodega llevan 35 años elaborando albariños que demuestran la gran versatilidad que posee esta variedad.





La privilegiada ubicación de los viñedos de Condes de Albarei otorgan una gran tipicidad a sus vinos. En pleno corazón del valle del Salnés, en las Rías Baixas, se alzan las parras de albariño de la bodega, constituidas todas ellas en pequeñas parcelas propias del minifundio gallego.
Los viñedos de Condes de Albarei se caracterizan por la elevada edad de las cepas así como por su gran proximidad a la ría de Arousa y al océano, lo que confiere a sus uvas, y por ende a sus vinos, un marcado carácter atlántico.
Con un trabajo manual, que va desde el cuidado de las cepas hasta la recogida de la uva, los viticultores de Condes de Albarei cuidan y miman los viñedos para recoger en septiembre la mejor calidad de uva que irá destinada a sus diferentes elaboraciones.

NOTA DE CATA

Nombre: Albariño Condes de Albarei 2023
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Limpio, brillante, con color amarillo pajizo y reflejos verdosos. Aromas varietales, dominando las notas de frutas de hueso (melocotón) y frutas tropicales (mango, piña), con presencia de flores blancas (azahar). Fresco y equilibrado, con un largo paso por boca, en el que se aprecia de nuevo la variedad, con delicadas notas minerales y recuerdos de cítricos.

La bodega y sus vinos

La pasión por los vinos y por la uva albariño es lo que originó la fundación de esta bodega en 1988 por un pequeño grupo de viticultores del valle del Salnés. Hoy en día Condes de Albarei se ha convertido en todo un referente dentro de la D.O. Rías Baixas gracias a su excepcional trayectoria y a la gran calidad de sus vinos.
Desde su origen la bodega Condes de Albarei ha basado su trabajo, desde el viñedo hasta la bodega, en un profundo respeto por el medio. Y es que en Condes de Albarei lo tienen muy claro: solo cuidando su entorno podrán seguir elaborando esos vinos de excepcional calidad. Por eso su filosofía de trabajo se base en el profundo respeto y cuidado del medioambiente en donde han alcanzado logros muy significativos como la reducción en un 77% de las emisiones de CO_2 a la atmósfera, así como su compromiso absoluto con el reciclaje, por el que cada año reciclan más de 8 toneladas de residuos.
Precisamente por este compromiso con el medio ambiente y con el entorno social, mediante programas de formación para personas de la comarca y colectivos en riesgo de exclusión social, la bodega Condes de Albarei acaba de ser galardonada en la VIII edición de los Premios Cooperativas Agroalimentarias de España en la categoría de "Desarrollo Rural" 2023.

El buque insignia

El albariño Condes de Albarei, lleva 35 años siendo la cabeza visible de la bodega. Con una cuidada selección de los racimos de uva albariño procedente de las pequeñas parcelas situadas en el valle del Salnés, este vino se elabora a partir de los mejores mostos flor de la bodega para potenciar la pureza varietal de la uva albriño.
Un vino que se hace con la intención de mantener la esencia de su uva y de su entorno, las Rías Baixas. Con cada sorbo que le damos al albariño Condes de Albarei, se saborea la esencia del Valle del Salnés, de su ría de Arousa, la calidad que transmiten sus cepas viejas y las uvas albariñas recogidas manualmente; se saborea la ilusión, esfuerzo y pasión de sus viticultores por lo que hacen.
El trabajo de tantos años apostando por la calidad ha llevado al vino Condes de Albarei a posicionarse como un referente dentro de los albariños de Rías Baixas. ❋

Más información:
www.condesdealbarei.com

Presentes en BWW Pabellón 8 · Calle E - Stand E560



Bodegas Buezo

La bodega se levanta en la Finca Valdeazadón, en la localidad de Mahamud, perteneciente a la comarca del Medio Arlanza, provincia de Burgos, dentro de la Denominación de Origen Arlanza. Se trata de una moderna construcción en la que sus 47 hectáreas de viñedo propio rodean sus modernas instalaciones, al más puro estilo château bordelés.

Buezo es el sueño hecho realidad de Abel Buezo, que ama profundamente a su tierra y que desde su infancia ha estado vinculado al mundo agrícola. Buezo es la historia de una pasión por el terruño y por el trabajo en la adaptación de grandes variedades y recuperación de viñedo que crecen en condiciones climatológicas extremas, y por la elaboración de grandes vinos de guarda. Los vinos de Bodegas Buezo son singulares gracias a la altitud, a la amplitud térmica y a la especial climatología de esta comarca castellana donde crecen las cepas con las que se elaboran, plantadas a entre 870 y 900 metros de altitud, algo que juega a favor de la buena acidez de sus vinos, ya que los capacita para largas crianzas y los convierte en excelentes vinos de guarda, santo y seña de los vinos de Buezo. Trabajan con la variedad autóctona tempranillo, pero también con variedades que se han aclimatado a la perfección al terruño, como cabernet sauvignon, petit verdot y merlot, y otras variedades experimentales por las que se ha apostado para innovar con nuevos aromas y sabores que sorprendan al amante de los vinos diferentes.

En Bodegas Buezo apuestan por la calidad, combinando el control más riguroso con las técnicas más modernas en la elaboración y crianza. En definitiva, son vinos que reflejan de manera muy auténtica el terruño, el clima y el saber hacer de la mano del hombre.

Dada la excelente red de distribución con la que cuentan sus vinos en la Ciudad Condal, Bodegas Buezo considera que la BWW 2024 es el marco ideal para presentar la nueva añada de sus vinos de guarda: Buezo Tempranillo 2006, Buezo Varietales 2006, Buezo Petit Verdot 2006, y Buezo Nattan 2006.❋

Presentes en BWW Pabellón 8 · Calle C - Stand C409



COMER EN **BARCELONA**

Restaurantes recomendados

Barcelona es una ciudad con un altísimo nivel gastronómico y que atesora un conocimiento en la materia difícilmente equiparable. De ello son ejemplo numerosos espacios únicos, que destacan tanto por sus innovadoras propuestas como por la calidad del producto con el que trabajan. En estas páginas presentamos nuestra particular selección, una serie de restaurantes cuya cocina vale la pena conocer y disfrutar.



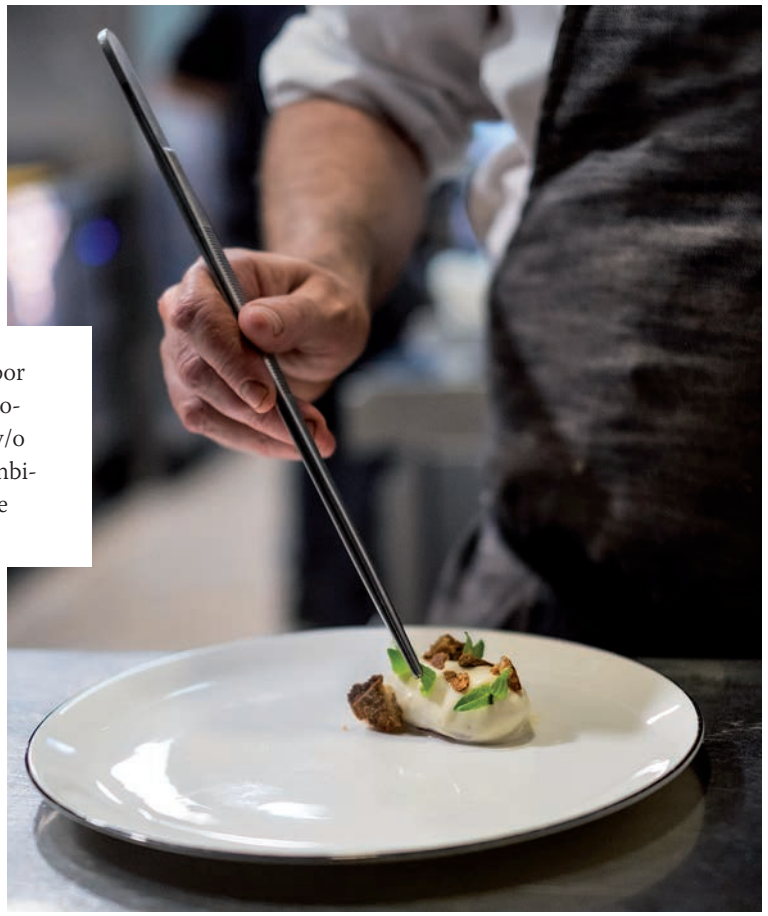
Adobo

Sabores potenciados

Este restaurante es el proyecto más personal del chef Enrique Valentí, quien considera que el objetivo de la técnica del adobo es transformar los productos para realzarlos, nunca para ocultarlos. Su propuesta gastronómica –que el chef define como "de retaguardia"- se compone de verduras de temporada, guisos livianos, algún pescado y carnes, con preparaciones maceradas, especiadas y adobadas.

Adobo Milanesat, 19. Tel.: 935 950 001. www.adobo.es

Agreste de Fabio & Roser



Autenticidad y buen producto

En Agreste desean profundizar en una cocina en la que la sensibilidad por la cocción prevalezca sobre la estandarización. Emplean únicamente productos frescos de tierra y mar -muchos de ellos ecológicos-, silvestres y/o salvajes, de temporada y de proximidad. De la mano del chef Fabio Gambirasi y de Roser Asensio, desarrollan una gastronomía en equilibrio entre tradición y vanguardia con raíces locales e italianas.

Agreste de Fabio & Roser
Funoses-Llussà, 2. Tel.: 932 135 005. https://agreste.cat

Baló



Influencia británica

Fundado por los chefs Lena María Grané y Ricky Smith, Baló se caracteriza por una hábil fusión de la alta cocina catalana y británica. Su carta vanguardista y de temporada combina ingredientes tradicionales de ambas gastronomías para crear platos únicos y sorprendentes. Este año ha sido galardonado por segunda vez con el Bib Gourmand de la Guía Michelin, un premio que reconoce la excelencia de los restaurantes que ostentan una buena relación calidad-precio.

Baló Déu i Mata, 141. Tel.: 930 378 601. www.restaurantebalo.com

Alapar



Con un toque asiático

Al frente de Alapar se encuentran Jaume Marambio y Vicky Maccarone, fundadores del proyecto y profesionales con un amplio recorrido en el ámbito gastronómico barcelonés. Este local se presenta como una pequeña izakaya mediterránea, como un espacio que fusiona la esencia de una casa tradicional de comidas con el toque asiático de un típico restaurante japonés.

Alapar Lleida, 5. Tel.: 938 872 096. https://alaparbcn.com



Brabo



Brasas y gran calidad

Brabo, dirigido por Rafa Panatieri y Jorge Sastre, se presenta como un asador sin pretensiones, donde la brasa y los sabores tradicionales son los protagonistas. Su parrilla es el escenario principal del restaurante, de donde salen todos sus platos. Se rige por la temporalidad, por el pescado del día y por la carne de alta calidad de proveedores de confianza.

Brabo Restaurante Sèneca, 28. Tel.: 931 2427 745. www.braborestaurante.com

Suru Bar

Una cocina diferente

Carles Morote, Gemma López y Sergi Puig son los responsables de este singular proyecto, que carece de rótulo, pues a él solo accede "quien debe hacerlo". Aboga por los productos de temporada y presenta una cocina diferente, que incluye desde el yakitori a la casquería, así como todo tipo de vegetales.

Suru Bar
Casanova, 134. Tel.: 937 147 393. https://www.instagram.com/suru.bar/?hl=es







Deliri

Alta gastronomía sin estridencias

Con una cuidadosa oferta gastronómica formada por quince platillos, cuatro postres y suculentas sugerencias que van variando semanalmente, el chef David Morera pretende acercar al cliente el tipo de cocina que a él le gusta: simple, sencilla, honesta y de temporada, una alta cocina de producto sin excentricidades e inspirada en el recetario tradicional.

Deliri Còrcega, 242. Tel: 936 113 927. www.deliri.es





Jay's Japanese

Grupos reducidos

Jay´s Japanese completa la oferta del dinner and show Gatsby, más festiva y movida. Presenta una cocina gourmet de inspiración japonesa y alta coctelería, en horario de tarde y noche. Su oferta, pensada para un reducido grupo de comensales, apuesta por el mejor producto y por una cuidada puesta en escena de sus platos.



Jay's Japanese Tusset, 19. Tel.: 937 004 453. www.gatsbybarcelona.com



CentOnce

Propuesta multicultural

Con influencias latinas, asiáticas y árabes, sin perder la esencia mediterránea, CentOnce es la nueva oferta gastronómica de Le Méridien Barcelona. La cocina de este espacio promete sorprender al comensal por la combinación de ingredientes típicos de la costa con toques internacionales, así como por el empleo de productos procedentes del conocido mercado de La Boquería.

CentOnze

Le Méridien Barcelona. La Rambla, 111. Tel.: 933 164 660. www.centonzerestaurant.com

Jiribilla

Hospitalidad mexicana

Es este un nuevo restaurante, liderado por el chef Gerard Bellver, basado en una experiencia gastronómica única, que enlaza productos de primera calidad con la típica hospitalidad mexicana. En su dinámica oferta, ideada para compartir, el mar tiene una función relevante por su presencia en más de la mitad de sus opciones.





Jiribilla Comte Borrell, 85. Tel.: 938 563 180. https://www.instagram.com/jiribillabcn

Keanu Izakaya Bar





Esencia panasiática

Keanu –creado por Zhanna Kim y con el chef Ulan Beishnaliev al cargo de la cocina- es la nueva izakaya de comida panasiática del Ensanche barcelonés, donde es posible degustar platillos representativos de las gastronomías asiáticas más reconocidas (coreana, tailandesa e incluso india), centrándose especialmente en la japonesa. La coctelería, cuya carta incluye 14 referencias de autor, es otro de los puntales de la casa.

Keanu Izakaya Bar París, 209. Tel.: 614 172 221. https://www.instagram.com/keanubarbarcelona/

Colmado Wilmot

Oda a la cocina de la abuela





En el Colmado Wilmot desean recuperar los sabores auténticos y rendir homenaje a la cocina de la abuela. Nacido como espacio de comidas para llevar, evolucionó posteriormente a un Bar-bodega con un pequeño espacio de Colmado, donde es posible adquirir productos seleccionados. Su cocina se basa en platos tradicionales con algún que otro toque sorprendente.

Colmado Wilmot Calvet, 28. Tel.: 932 474 782. www.colmadowilmot.com



Gastronomía en constante evolución

En UMA presentan una gastronomía en constante evolución, comprometida con la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente, lejos de la especulación alimenticia. Su Chef, Iker Erauzkin, realiza una lectura distinta de la cocina, combinando productos dulces y salados, transformando elementos tradicionales y alterando conceptos establecidos para construir así una propuesta siempre llamativa.



UMA Mallorca, 275. Tel.: 656 990 930. espaciouma.com



Suculent



Cocina tradicional renovada

Si hay algo a lo que dan importancia en Suculent, es a sus caldos y jugos. De hecho, la mayoría de sus creaciones –dirigidas por el chef Toni Romero- están pensadas para mojar pan en ellas. Prefieren renovar antes que innovar, algo que hacen a través de una serie de platos de siempre de las gastronomías mediterránea y española, aunque preparados con ideas y técnicas actualizadas.

Suculent Rambla del Raval, 45. Tel.: 934 436 579. www.suculent.com



Mantis

Eclecticismo y creatividad

Mantis es el santuario gastronómico en el que Toni Solans y David Romero acercan su particular visión de la cocina al comensal. Tomando el producto como protagonista, ambos chefs mejoran al máximo la técnica y la ejecución de sus platos, desarrollando unas propuestas ecléctica y de gran creatividad –principalmente a base de pescado y marisco- y guardando un espacio para el vino, otra de sus grandes pasiones.

Mantis París, 145. Tel.: 690 271 057. www.restaurantemantis.com

Slow & Low



Frutos del mar

La cocina de los chefs Francesc Beltri y Nicolás de la Vega da lugar a una propuesta gastronómica única, en la que el 95% de los platos tienen origen en las profundidades del mar y están elaborados con productos de temporada. Además, la repostería constituye un elemento esencial en Slow & Low, por lo que ofrecen interesantes e innovadoras creaciones.



Slow & Low Comte Borrell, 119. Tel.: 936 254 512. https://slowandlowbcn.com

Llamber

Taberna catalano-asturiana

Con sus 10 años de historia, Llamber se consolida como la taberna catalano-asturiana por excelencia en Barcelona. El chef Ángel Palacios y su equipo dan forma a una cocina honesta y de proximidad, realizada con producto de km 0 de gran calidad. Incluye una gran variedad de platos inspirados en Asturias y Cataluña, en sus mares, sus paisajes y sus culturas.

Llamber Fusina, 5. Tel.: 933 196 250. https://llamber.com





Veraz

Esencia mediterránea

Veraz, dirigido por el chef ejecutivo del hotel The Barcelona Edition, Pedro Tassarolo, brinda a sus clientes una cocina de mercado que muestra la esencia de la gastronomía local y mediterránea. Utiliza los ingredientes más frescos del vecino Mercat de Santa Caterina, componiendo platos asequibles para compartir con familia y amigos. Hasta finales de abril, Veraz contará con la colaboración de la chef Martina Puigvert de Les Cols, galardonada por la Guía Michelin.



Veraz-Hotel The Barcelona Edition

Avda. de Francesc Cambó, 14. Tel.: 936 263 351. www.editonhotels.com



Tangana

Platillos y tapas únicos

Tangana es la aventura culinaria emprendida por el chef Josep Maria Masó y su discípulo Álex López Lamiel, basada en una cocina tradicional y de mercado. Su gran especialidad son los platillos, en los que muestran toda su creatividad, y entre ellos, tal vez uno de los más destacados sea el ravioli de liebre al vino negro y trufa. De entre sus tapas, sorprenden la ensaladilla y las croquetas de fricandó.



Tangana La Riera de Sant Miquel, 19. Tel.: 937 140 621. https://tangana.es

Vivo Tapas

Un ambiente sofisticado, elegante y cosmopolita es la carta de presentación del restaurante Vivo Tapas, todo un clásico en la oferta de restauración del Eixample de Barcelona.



Sofisticado y elegante

Situado en el número 255 de la calle Rosselló, junto a Passeig de Gràcia, ofrece una propuesta gastronómica de inspiración internacional con claros tintes mediterráneos.

Aquí podemos disfrutar de entrantes selectos muy bien acompañados de caviar, sorprendentes tapas de Wagyu o Carpaccio de Lubina sin olvidar las clásicas tapas de Barcelona. Además, la propuesta de arroces es muy interesante y es importante dejarse sorprender por una original selección de sandwiches gourmet.

El resultado es una amplia carta con platos y tapas elaboradas al momento donde los protagonistas son los mejores ingredientes y la creatividad del chef.

Para completar la experiencia, la oferta de vinos recoge interesantes opciones en una cuidada carta que combina referencias nacionales e internacionales, destacando una amplia selección de champagnes.





EL ESPACIO

Solo entrar en Vivo Tapas nos encontramos con una de sus señas de identidad: la barra, espacio reservado para degustar una extensa oferta de cócteles de autor y disfrutar del espectáculo que ofrecen los barterders durante la elaboración de los combinados. El espacio se transforma a lo largo del día, todas las tardes se convierte en un local ideal para compartir un afterwork con la mejor música acompañada por un cóctel y una tapa y por la noche las cenas también se acompañan con música, en el caso de viernes y sábados, con actuaciones de cantantes en directo.

AMBIENTE

Vivo Tapas reúne a un público de todo el mundo que busca una propuesta, gastronómica y de ocio, fresca y amena para las noches de Barcelona. En definitiva, un restaurante moderno, atractivo, con un plan muy especial para la noches, para disfrutar en compañía para tapear, comer, cenar o tomar un cóctel y, en definitiva, para disfrutar.

Vivo Tapas
Rosselló, 255
Tel.: 937 824 845
www.vivotapas.com

Albert Raurich

“Este 2024 queremos que sea un año de retrospectiva para hacer un balance de todos los platos que hemos creado”

El restaurante Dos Palillos de Albert Raurich en Barcelona cumplió 15 años en 2023 y ahora el chef junto a la sumiller Tamae Imachi y todo su equipo, celebran el aniversario con un menú retrospectivo que podrá degustarse hasta el mes de abril.



El Dos Palillos de Albert Raurich y Tamae Imachi –su compañera de vida y acompañante fundamental también en este viaje– ha cumplido 15 años, un momento idóneo para echar la vista atrás y recordar cómo empezó este proyecto.

Tras poner fin a su etapa de 11 años en elBulli, los últimos siete habiendo ejercido como jefe de cocina, Albert se mudó a Barcelona alentado por Ferran Adrià, con el propósito de materializar un sueño que llevaba tiempo fraguándose en las cocinas de la Cala Montjoi y que iba a llevar por nombre Dos Palillos. El mismo Albert lo explico así a *Vinos y Restaurantes* a finales de 2016, cuando lo entrevistamos con motivo de la apertura de su segundo restaurante en Barcelona, Dos Pebrots: “En 2006 no tenía ni idea de cocina asiática pero he viajado, he hecho *stages* en Hong Kong, en Tokio... y también fuimos al barrio chino de Nueva York para entender la cocina asiática en Occidente. Vimos que en Europa estábamos a años luz y que los europeos no conocían la auténtica cocina asiática. Cuando decidí abrir Dos Palillos en 2008 ya conocía a mi mujer, que es japonesa, y eso me dio seguridad, ya que muchas dudas se las podía preguntar a ella. Además, conocí a su familia y a través de ella la cocina popular japonesa. Total, que con 36 años me empecé a formar en cocina asiática porque tengo claro que la base es el conocimiento”.



Diálogo entre la cocina asiática y la española

Dos Palillos nació con el deseo de establecer un diálogo entre la cocina asiática y la española, tan distintas y lejanas, pero que a la vez guardan en común el hecho de que se utilizan palillos para comer en las dos. Esta coincidencia fue lo que dio el nombre al restaurante, y la excusa perfecta para unir dos de las culturas gastronómicas más interesantes del mundo en Barcelona, un lugar donde, por aquel entonces, la revolución gastronómica daba sus primeros pasos. Y así la cocina de autor y creativa de Raurich, que se inspira en la cocina asiática, principalmente de Japón, pero donde el Mediterráneo está muy presente, sorprendía y enamoraba, consiguiendo incluso una estrella Michelin en 2013 que mantiene actualmente.

Un concepto innovador que supuso una revolución, pero no solo en lo que a la propuesta gastronómica se refería, también la puesta en escena fue transgresora.

“Mirándolo ahora con perspectiva, pienso en lo osado o inconsciente que fui por aquel entonces para abrir un restaurante con una cocina totalmente a la vista, donde los cocineros estábamos obligados –por el concepto– a tra-

Cambios en el espacio

En este tiempo el restaurante ha ido transformándose y actualizándose, y ahora, además de la barra con la cocina vista, disponen también de un salón privado para 8-10 comensales donde disfrutar del menú de degustación. También, desde junio de 2021 cuentan con el Sake Bar de Tamae, que se encuentra en el antiguo bar del Dos Palillos, pero que ha sido totalmente renovado para adaptarse a este nuevo concepto. En este bar, que está justo en la entrada del establecimiento y que dispone también de una terraza jardín, se puede disfrutar de platos a la carta, acompañándolos de una selección de sakes única en la ciudad.









bajar con palillos, con la destreza que requiere. La verdad es que hemos hecho cosas muy bonitas y ahora que cumplimos 15 años, queremos recordarlas y sobre todo compartirlas con todos aquellos que nos han acompañado hasta la fecha, pero también con los que aún no nos conocen", dice Raurich.

Menú retrospectivo con los mejores platos

Albert y Tamae deseaban hacer algo muy especial con motivo del 15 aniversario, una idea que, según sus palabras, "llevamos gestando desde hace más de un año, porque no acabábamos de decidir cómo celebrar nuestros 15 años. Siempre hemos celebrado nuestros aniversarios trabajando y en esta ocasión, creemos que es una buena oportunidad para desacelerar en la parte más creativa –aunque es inevitable seguir trabajando en nuevos platos– y dedicar este año a acabar de organizar todo lo que hemos hecho, clasificarlo y hacer un análisis interno. Este 2024 queremos que sea un año de retrospectiva para hacer un balance de todos los platos que hemos creado y que la gente conozca todo ese trabajo".

Finalmente, el resultado ha sido crear un menú retrospectivo disponible solo hasta abril y cuyas elaboraciones irán variando dependiendo de los productos de cada temporada, pero en los que siempre habrá alguno de los platos más representativos de cada año de historia del restaurante.

Estará disponible todos los días y servicios (las noches de martes a sábado y los mediodías de jueves a sábado), y las reservas se pueden hacer en la web: www.dospalillos.com. Aunque este menú especial se servirá únicamente los primeros cuatro meses del año, todo el 2024 será para Albert y su equipo un año de transición retrospectiva, por lo que seguirá habiendo guiños a esta celebración hasta final de año.❋

DOS PALILLOS
Elisabets, 9
08001 Barcelona
Tel.: 933 040 513
www.dospalillos.com

Doce restaurantes brillan por su compromiso con la sostenibilidad

Nuevas estrellas verdes Michelin 2024



Andreu Genestra

La selección de la Guía Michelin España 2024 ha concedido 12 nuevas estrellas verdes Michelin, una distinción que reconoce las iniciativas y el especial compromiso de estos restaurantes por la sostenibilidad desde la gastronomía. Con ellos, el número de estrellas verdes en España alcanza el número de 49 en total.


Carlos Casillas - Barro



Ca Na Toneta


Casa Marcial


Molino de Alcuneza

La estrella verde, que la Guía Michelin estrenó en 2020, tiene como objetivo recompensar o reconocer a aquellos restaurantes más comprometidos con la sostenibilidad, pues ve en ellos los referentes del sector a la hora de apostar por la gastronomía con un enfoque medioambiental. Además, este reconocimiento da visibilidad y sirve de eco para promocionar las buenas prácticas sostenibles dentro del mundo gastronómico.

Por su parte, los comensales, cada vez más concienciados con la ecología y la sostenibilidad, agradecen disponer de una selección de restaurantes que ofrecen una doble garantía: respeto por el entorno –con locales en los que la energía que los abastece o los materiales que utilizan para el mobiliario o la vajilla, por ejemplo, son sostenibles– y unos platos en los que los productos –normalmente de cercanía o de Kilómetro 0 de pequeños productores– muestran toda su pureza.

Como avanzábamos al principio, 12 nuevos restaurantes se han unido este año al selecto grupo de establecimientos distinguidos con la estrella verde Michelin, lo que pone de manifiesto, en palabras de Elisabeth Bouche-Anselin, directora Internacional de Comunicación de la Guía Michelin, "la creciente concienciación por elaborar una cocina sostenible".

Por comunidades autónomas, las Islas Baleares suman 4 (Andreu Genestra, Béns d'Avall, Ca Na Toneta y Es Tragón), Cataluña 2 (Emporium y L'Algadir del Delta), Principado de Asturias 2 (Casa Marcial y Monte), Castilla y León 1 (Barro), Castilla – La Mancha 1 (El Molino de Alcuneza), Navarra 1 (El Molino de Urdániz) y Extremadura 1 (Hábitat Cigüeña Negra). Vamos a conocerlos un poco mejor, uno por uno. Eso sí, para que os hagáis una idea de lo que ofrecen en el plato, lo mejor es que echéis un vistazo a las imágenes que ilustran este reportaje, y no solo porque una imagen vale más que mil palabras sino porque la estacionalidad y los productos de temporada son prioritarios en estos restaurantes, así que no citaremos platos que quizá ya no estén en la carta o en los menús degustación el día de vuestra visita.


Andreu Genestra


Andreu Genestra



Ca Na Toneta

ANDREU GENESTRA (LLUCMAJOR, MALLORCA)

El chef mallorquín trasladó el año pasado su buque insignia de Capdepera a Llucmajor –al Hotel Zoëtry Mallorca– para tener más espacio. Cuando lo entrevistamos el pasado verano precisamente con motivo de este traslado, le preguntamos cómo definiría su cocina y estas fueron sus palabras: "Deseamos ofrecer una idea hedonista del Mediterráneo, un sabor no muy común de productos que tenemos alrededor. Utilizamos especias, valoramos el aroma, el gusto y la presentación para estimular todos los sentidos del comensal. Deseo transmitir la máxima información en cada mordisco… la textura, los colores… todo influye para que la experiencia del plato sea completamente satisfactoria".

Desde el restaurante, ahora matizan: "Ofrecemos los auténticos sabores de Mallorca en base a los productos KM0, muchos cultivados en nuestro huerto. Por otra parte, ahora tenemos una finca con paneles solares que nos abastece de luz y un sistema de reutilización del agua que aprovechamos para el regadío".

BÉNS D'AVALL (SÓLLER, MALLORCA)

"Somo payeses-restauradores y... ¡estamos en un santuario natural! Contamos con dos huertos propios, una granja de gallinas y ánades, olivares centenarios de los que sacamos nuestro aceite… y muchos proveedores de la isla que nos abastecen de los productos autóctonos", dicen desde este restaurante fundado en 1971. Situado al pie de la Sierra de Tramontana, a pocos metros del Mediterráneo, es un auténtico santuario donde perderse y disfrutar de la naturaleza y de una cocina singular y creativa, con raíces mallorquinas. "Creemos en el producto local y sostenible, obteniendo además una parte importante de los ingredientes de nuestro menú, gracias a nuestro huerto en Sóller y nuestro olivar de olivos centenarios en Fornalutx", añaden.


Ca Na Toneta

CA NA TONETA (CAIMARI, MALLORCA)

En Ca Na Toneta las hermanas Maria y Teresa Solivellas ponen siempre sobre la mesa lo mejor de Mallorca. Empezando por la despensa, que abastecen de productos insulares, y siguiendo por los modos de elaboración, basados en la cocina tradicional, y por las propias recetas, de inspiración popular. Además, se trata de un establecimiento pionero en la recuperación y el uso de ingredientes casi olvidados. "Se hace lo que siempre se ha hecho, pero hoy casi nadie


Es Tragón

hace: algo tan simple como seguir el ritmo de las estaciones e ir cambiando a su paso. Cambia su despensa y, por tanto, varían sus platos: el paisaje está en la mesa cualquier día del año. ¡Aquí no hay berenjenas en invierno! Cuando comes o cenas en esta fonda de Caimari, al pie de la Serra de Tramuntana, sientes que estás donde estás: en el interior de Mallorca". Y añaden: "Tenemos un huerto ecológico donde jugamos con la temporalidad, usamos productos km0 que nos narran la identidad mallorquina y hacemos compostaje con los residuos orgánicos. La nobleza de un producto no depende de su cotización en el mercado, sino de su cercanía". En cuanto al estilo de cocina que llevan a cabo, la definen así: "En esta casa de comidas, la vocación surge del oficio cotidiano, pacientemente aprendido entre fogones y a través del contacto directo con pescadores, payeses y colegas del oficio. Sin virtuosismo ni humos artísticos, se aplica a cada producto la técnica justa que está al servicio del sabor. Esto no es 'tecnococina', sino honesta 'countrycuina' (cocina del campo) con toques pop.'.


Es Tragón

ES TRAGÓN (SANT ANTONI DE PORTMANY, IBIZA)

"Enraizados en la tradición, creamos bocados explosivos aplicando novedosas técnicas con mimo y respeto al producto. A partir de elementos que fusionamos y conjugamos con toques muy cañeros y canallas brindamos una experiencia original, genuina y humana; transmitiendo la esencia de Es Tragón y ampliando el imaginario de los sabores". Y añaden: "La idea es ofrecer una experiencia única, en la que tradición y vanguardia van de la mano creando un concepto gastronómico complejo en sabores y elaboraciones de una manera honesta. La base de la cocina de Es Tragón es el total respeto hacia el recetario tradicional, poniendo en alza la cocina mediterránea fusionándola con toques de antes y técnicas modernas". Y sobre la sostenibilidad afirman: "Primando la máxima calidad gastronómica, acercamos a los comensales nuestro compromiso con la tierra, con los pequeños artesanos y con el producto de proximidad, luchando siempre por una experiencia global superlativa. ¡También recuperamos plantas endémicas de Ibiza!".

EMPORIUM (CASTELLÓ D'EMPÚRIES, GIRONA)

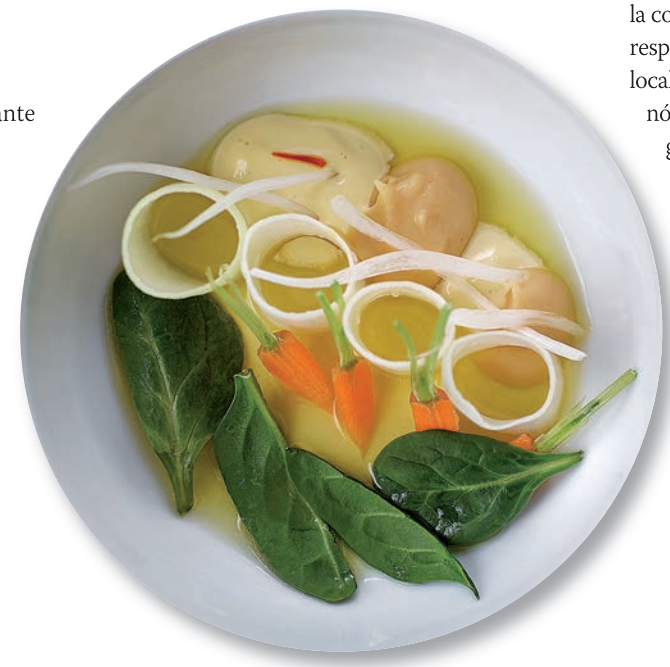
El restaurant Empòrium, situado en el hotel gastronómico homónimo, refleja el trabajo de la familia Jordà entregada en cuerpo y alma al mundo de la hostelería desde el año 1965. Al frente, están actualmente los hermanos geme-


Casa Marcial

los Màrius y Joan Jordà, que junto a su padre Salvador Jordà, se van turnando de manera cíclica al frente de los fogones y de la sala. Ofrecen dos menús con los que nos invitan "a disfrutar de nuestra cocina de mar y montaña sin renunciar a toques actuales, donde resaltan los sabores ampurdaneses, siempre en base a productos de proximidad y sostenibles. Trabajamos, al 100%, utilizando productos de nuestro pueblo o del Empordà (verduras, huevos de gallina local, hierbas aromáticas, pesca artesanal…). También elaboramos salazón y conservas, gestionamos los residuos, utilizamos vajilla hecha con cristal reciclado...".

L'ALGADIR DEL DELTA (AMPOSTA, TARRAGONA)

Se trata de un pequeño hotel-restaurante situado en Poble Nou del Delta, en el corazón del Parque Natural del Delta del Ebro (Reserva de la Biosfera), una ubicación que sin duda marca su filosofía de trabajo. Desde su apertura siempre han estado muy comprometidos con la sostenibilidad y el medio ambiente. Entre los objetivos del restaurante se encuentran ser sostenibles económicamente, ofrecer una oferta gastronómica de productos de proximidad y/o ecológicos y conseguir reducir el consumo de suministros. "Solo usamos productos eco de proximidad, de nuestra tierra, respetuosos con el medio, siempre de temporada y, cómo no, de la máxima calidad. Hemos implantado un proyecto muy comprometido en base a productos ecológicos de nuestro propio huerto y seguimos una estricta política de gestión de residuos, para así minimizar la huella de carbono. También seguimos los 17 ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible)", aseguran desde el establecimiento liderado por el chef Joan Capilla. Joan es un joven de mente inquieta y enamorado de su entorno que siempre ha apostado por la cocina catalana y la gastronomía del Delta del Ebro.


Casa Marcial

CASA MARCIAL (ARRIONDAS, ASTURIAS)

Esther y Nacho Manzano, afirman: "Casa Marcial nos vio trastear en los fogones de nuestra madre, aquí aprendimos de nuestro padre el valor de la hospitalidad, del servicio y de la satisfacción de convertir a clientes en amigos. Nuestras abuelas nos legaron las recetas y el amor por la cocina y nuestros padres nos imprimieron el respeto por la naturaleza y por los productores locales. Ahondamos en nuestro legado gastronómico, las raíces, la estacionalidad y la integridad del producto para evocar al recuerdo a través del paladar, aportando un elemento de sorpresa y modernidad. Ofrecemos una cocina que en un 90% habla de nuestra comarca, pues vamos caminando en paralelo con los productores del entorno, tenemos nuestra propia huerta en Narbasu e intentamos recuperar variedades autóctonas. ¡Y reciclamos todas las basuras de manera integral!".


Xune Andrade - Monte


Monte


© Sara Castaño/Monte


Barro

MONTE (SAN FELIZ, ASTURIAS)

Se sitúa en la cuenca minera asturiana, en la pequeña aldea de San Feliz, de tan solo 20 habitantes. Podría definirse como un restaurante con encanto, de estilo rústico – contemporáneo pero no solo en la estética, también en lo que se refiere a su propuesta gastronómica. Y es que el entorno, la cultura y la tradición le sirven a su artífice, Xune Andrade, como fuente de inspiración. La suya es una cocina arraigada al territorio pero pasada por el filtro de la alta cocina y la excelencia. Además, la sostenibilidad, el respeto por el medio ambiente y una cuidada selección de agricultores, ganaderos y artesanos que comparten sus valores son parte del ADN de este restaurante. "El 90% de los productos que trabajamos tiene origen en nuestro entorno y aquellos que no son autóctonos tratamos de comprarlos a tiendas o empresas locales. La gestión de residuos y la reducción de la huella de carbono son una realidad intrínseca a nuestro día a día", afirman. Y añaden: "Cocinamos nuestro entorno de forma honesta, respetuosa y creativa".

BARRO (ÁVILA)

El restaurante del joven cocinero abulense Carlos Casillas, abierto en abril del pasado año frente a la muralla de Ávila, se basa en la transmisión de la herencia gastronómica y cultural de la zona a través del producto, su historia y su origen. Nace desde un fuerte arraigo y compromiso con su territorio, donde el respeto al entorno que les rodea, se erige como pilar fundamental de su filosofía y forma de trabajo.
Los sabores silvestres y vegetales son los grandes protagonistas –desde hongos y nabos hasta ortigas y rupícolas– legumbres como la veza y las judías y una amplia presencia de carnes magras, caza y la trashumancia, sin olvidar pescados como la trucha o los langostinos de Medina del Campo. Los productos de descarte, las recetas olvidadas y la recuperación de un sentido de decadencia forma parte del recetario.
"Tenemos más de 60 productores locales con nombres y apellidos, apostamos por la plantación de cultivos ancestrales como cereales y semillas en elevado riesgo de desaparición y hacemos nuestro propio vino en base a una viña que hemos recuperado de 1907, intentando reducir nuestra huella de carbono mediante la reforestación,". Y es que calculan la huella de carbono de la producción de cada botella de vino de su propuesta líquida, con el objetivo de plantar árboles que compensen dicha huella. Se calcula que podrán llegar a plantar en torno a 700 árboles al año.



El Molino de Alcuneza

EL MOLINO DE ALCUNEZA (SIGÜENZA, GUADALAJARA)

El restaurante de Molino de Alcuneza está ubicado en un molino centenario, Samuel Moreno, director gastronómico y chef, dice: "De nuestros padres hemos aprendido la dedicación de este oficio que trabajamos en primera persona de modo 'artesanal', pero también hemos crecido formándonos en los mejores fogones". Samuel tuvo como objetivo desde el primer momento crear un restaurante de nivel que fuera un destino para el público gourmet a nivel nacional. Su estilo personal se basa en la cocina tradicional, con un recetario más serrano que manchego, protagonizado por el producto de temporada y preferentemente local (como escabeches, quesos, embutidos, carnes de caza, miel, setas, trufas, caracoles o harinas artesanas), al que aporta toques frescos y muchos matices. Además, con el fin de recuperar el pasado harinero del lugar y de "acercar el paisaje del campo de secano a la mesa", en sus propias palabras, Samuel se ha especializado en panadería y repostería. Elabora sus panes monovarietales a diario y de manera artesanal, empleando exclusivamente harinas ecológicas de la zona, molidas a la piedra.

"Nos consideramos #GuardianesDelTerritorio, por eso tenemos nuestro propio huerto ecológico, plantamos y reforestamos para compensar la huella de carbono, estamos comprometidos con el consumo local y desarrollamos acciones de comunicación con nuestros proveedores".

El Molino de Alcuneza





Jorge Ramajo y Diego Carrero - Hábitat Cigüeña Negra

© Adolfo Lacunza/El Molino de Urdániz




Hábitat Cigüeña Negra

MOLINO DE URDÁNIZ (URDAITZ, NAVARRA)

"Trabajamos para evolucionar, para abrir nuevos caminos, siendo fieles a nuestros valores y a nuestra personalidad. Buscamos emocionar desde la sutileza. Hacer vibrar con la armonía entre producto y técnica. Lograr el equilibrio", explica el chef David Yárnoz. Sobre el tema de la sostenibilidad afirma: "Desde hace ya más de una década, en Molino de Urdániz trabajamos en el uso eficiente de los ingredientes que componen nuestros platos para evitar el desperdicio de alimentos para implantar una gastronomía más sostenible. La promoción del desarrollo de la agricultura y ganadería, así como el consumo responsable, la nutrición y salud, la educación y así favorecer el desarrollo de las comunidades y a la vez proteger la biodiversidad y el patrimonio cultural entorno a la alimentación son esenciales. Queremos mandar un mensaje de compromiso real y de responsabilidad. Para ello, ponemos en valor los recursos del entorno (setas, caza, pesca, hierbas...), el uso de ingredientes de temporada y el trabajo que desarrollamos con nuestros proveedores (locales en un 80%)".

HÁBITAT CIGÜEÑA NEGRA (VALVERDE DEL FRESNO, CÁCERES)

El asador HCN está ubicado en el hotel rural de 12 habitaciones Hábitat Cigüeña Negra, propiedad de la empresa ibicenca Carnes March. La estrella verde confirma la filosofía eco-responsable que este restaurante, y toda la finca ganadera donde está ubicado, aplican a sus platos, a su espacio y a su entorno, ejerciendo de dinamizadores de la sostenibilidad en la zona. Liderado los por los chefs Jorge Ramajo y Diego Carrero, el restaurante es conocido por ofrecer una gastronomía de kilómetro 0, utilizando productos vegetales de su entorno, o incluso de su propio huerto; y carnes y embutidos ibéricos de bellota, que en su mayoría crecen en la finca ganadera homónima. "A parte de ofrecer los mejores cortes de carne de la dehesa (raza propia RetWagyu) hemos recuperado el olivar ecológico de donde procede nuestro AOVE. También tenemos la certificación Starlight que acredita la calidad de nuestro cielo para contemplar las estrellas", apuntan desde el restaurante.✻

Imagen de Terrra i Gust



QUESO

El queso es un alimento que genera auténticas pasiones, que se disfruta con los cinco sentidos y que se presenta bajo muchas y variadas formas, en solitario o como aderezo irrenunciable de todo tipo de recetas.

Todo un placer gastronómico

La historia del queso ha transcurrido en paralelo a la del ser humano, al menos a partir de que este decidió instalarse y descubrió los beneficios que la ganadería podía aportarle. Ciertos hallazgos arqueológicos nos remiten al Antiguo Egipto, donde se cree que se elaboraban quesos frescos similares al requesón, así como a Mesopotamia, donde fue encontrada "La Lechería", un friso sumerio del templo de la diosa de la vida Ninhursag que muestra detalladamente las fases de producción de queso. Lo hallamos también en etapas cruciales de la humanidad, como la del Imperio Romano o la Grecia Antigua, a lo largo de la Edad Media y tras el descubrimiento del Nuevo Mundo, hasta que en el siglo XIX se convirtió en un producto indispensable de las mesas más refinadas.
En nuestros días, el queso presenta cifras de producción de hasta 22 millones de toneladas en todo el mundo –datos de 2022-, y la tendencia es que, cada año, los índices se incrementen paulatinamente. Según los datos publicados por Statista, en 2015, la cifra llegó a 19,520 millones de toneladas; en 2018 a 20,66 millones, y en 2022, a 22,17 millones.

Cuatro tipos de queso

Son muchos los matices, aromas y sabores que definen a un queso, sin embargo, una de las clasificaciones más habituales que se realizan de este producto tiene que ver con su textura. En líneas generales, cuando nos referimos a la textura de un queso, nos encontramos con cuatro tipologías, que dependen del grado de humedad y de los tiempos de envejecimiento.

- QUESOS FRESCOS: son los quesos con una elevada humedad, de textura blanda, suaves y sin corteza. A este grupo pertenecen referencias tan conocidas como la mozzarella, el feta, el queso de Burgos, o variedades para untar.

- **SEMIBLANDOS**: en estos casos sí hay corteza, aunque esta no es tan consistente como la de los quesos curados. Sus tiempos de maduración son superiores que en el caso de los blandos, y pueden cortarse en loncha, por lo que son los perfectos acompañantes de los sándwiches. Este es el caso de la provoleta argentina o el gorgonzola italiano. Además, entre los semiblandos se encuentran quesos azules, como el cabrales y el roquefort.

- **SEMIDUROS**: estos productos, entre los que se encuentra el conocido emmental suizo, suelen formarse entre paisajes montañosos. Al madurar durante más tiempo, pierden parte de la humedad y mantienen su firmeza en el corte.

- **DUROS**: son los de mayor categoría gourmet, ya que el paso del tiempo les otorga unos aromas y sabores especialmente intensos. Presentan una textura firme y compacta y una corteza gruesa. Su proceso de elaboración incluye la eliminación de gran parte del suero de la leche, así como una prolongada maduración. Algunos de los más apreciados son el parmesano italiano, el manchego o un gouda envejecido.

Freepik

Dani Brasserie



Hamburguesas y queso

Hamburguesas y queso forman un binomio perfecto, una unión solicitada por numerosos consumidores. Sin embargo, según el tipo de carne con la que se haya realizado la hamburguesa y los resultados que se desea obtener, habrá que escoger una u otra variedad de queso.

- **Queso emmental: aporta un sabor suave y dulce, además de un aroma fuerte y frutal. Responde muy bien a las características de la carne Black, Angus, considerada como una de las mejores del mundo.**
- **Queso de cabra: es de sabor intenso, con toques picantes en el paladar. Complementa perfectamente a la carne de vacuno de raza. La cebolla caramelizada aportará un toque de contraste.**
- **Queso crema: es uno de los más consumidos, ya que hay multitud de variedades. Su pareja perfecta sería la carne más intensa y premium del mundo, la de Wagyu.**
- **Queso roquefort: este queso tiene un elevado poder potenciador de sabor, y por su especial carácter, combina muy bien con una carne tradicional de vacuno.**

Conservación del queso

El queso, como cualquier otro alimento, posee sus propias normas de conservación. En este aspecto, hay que tener en cuenta que no todos los quesos se conservan igual, ya que con los curados o semicurados existe menor riesgo de contaminación que con los blandos. Los primeros presentan menos agua libre, imprescindible para la proliferación de microorganismos. Aún así, será conveniente refrigerarlos para evitar que se sequen demasiado y pierdan cualidades organolépticas. Estos quesos deberán guardarse en los estantes de la nevera menos fríos, ya que no les convienen temperaturas excesivamente bajas. Si se trata de quesos muy curados, ni siquiera es necesaria la refrigeración.

Por el contrario, en los quesos blandos, al disponer de más agua libre, el riesgo de contaminación con microorganismos externos es mucho más elevado, por lo que deben almacenarse en la parte más fría de la nevera. En cualquier caso, siempre es conveniente consultar la etiqueta del producto, donde suelen aparecer los datos de conservación, la temperatura que le conviene y la fecha de caducidad o de consumo preferente. Por lo general, una vez superada la fecha de consumo preferente, este alimento sigue siendo seguro, aunque es preciso actuar con cierta cautela en el caso de los quesos blandos.



Café del Nuncio

Los mejores quesos para la pizza

La pizza no puede entenderse sin el queso, aunque no todas las variedades son adecuadas para preparar este arte culinario tradicional que en 2017 fue reconocido por la Unesco como parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Para su realización, Dalterfood Group Propone, por una parte, mozzarella y mozarella DOP; y por otra, mezclas de quesos duros rallados, algunos de ellos con DOP italianas, como el Parmigiano Reggiano, el Grana Padano y el Pecorino Romano.

Café Barbieri

Para guardarlos, no es conveniente envolverlos en papel film muy apretados, al vacío o en recipientes herméticos, ya que los quesos, al elaborarse con microorganismos vivos que surgen de la fermentación de la leche, necesitan una entrada de aire para seguir desarrollándose. Una buena opción es la de usar táperes con válvula, para que el queso respire, o evitar cerrar del todo los recipientes.

Cortezas: ¿protección comestible?

Uno de los pequeños grandes dilemas que plantea el queso es el de si es conveniente consumir su corteza y cómo esta costumbre puede afectar a la salud.

En primer lugar, es necesario diferenciar entre cortezas naturales y artificiales. Las naturales se forman a partir de la misma pasta de la que está hecha el queso, y se desarrollan en entor-



Parmigiano Reggiano



Tarta de queso de Luna & Wanda.



Gama de quesos Haute Fromagerie de Mantequerías Arias.

Tipos de *cheeslovers*

García Vaquero distingue entre cinco tipologías de aficionados al queso. Estas son las siguientes:

- **Los simplistas: buscan la sencillez y los sabores suaves. Les encanten los quesos blancos, cremosos y frescos, y preferiblemente los consumirán como acompañantes de ensaladas y otros platos.**
- **Los incondicionales del bocadillo: estos *cheeslovers* no conciben un bocadillo sin queso. Disfrutan con la variedad y llevan a cabo combinaciones infinitas.**
- **Los amantes de lo natural: para ellos, lo natural es siempre lo mejor. Huyen de todo tipo de conservantes y prefieren variedades de procedencia 100% ecológica, obtenidas a través de procesos tradicionales y con un bajo impacto ambiental.**
- **Los añejos: a estos les encantan los quesos reposados y madurados durante un período de tiempo de 4 meses en adelante.**
- **Los entendidos: son auténticos conocedores de la materia que adoran los quesos propios de cada zona. Son capaces de distinguir entre un manchego viejo y un manchego curado con solo cortarlo.**

nos controlados. Estas, por lo general pueden consumirse, siempre y cuando resulten agradables al gusto.
Hay cortezas que son sometidas a un proceso de lavado, que puede realizarse mediante agua y sal, con vinagre, cerveza o con aceite y pimentón. Existen quesos de corteza cepillada, como el manchego o el idiazábal, cuyas costras -que protegen al queso en sí- pueden presentar cierto riesgo microbiológico; por este motivo, se recomienda no consumirlas.
Por otra parte, existen las llamadas cortezas florecidas, entre las que se distinguen dos tipos:

- BLANCAS: su blancura procede del único hongo que se ha desarrollado, el Penicillium, que no es tóxico. Si los quesos han seguido los controles microbiológicos oportunos, sus cortezas se pueden comer. Las encontramos en quesos como el camembert.

- GRISES: su corteza es fina, y en ellas puede haber mucha mezcla de hongos. Hay que evitar consumirlas si presentan coloraciones negras o amarillas, o si se aprecia en ellas un crecimiento descontrolado de hongos. No se trata de hongos tóxicos, aunque su sabor puede ser desagradable.

Por último, se encuentran las cortezas artificiales, tratadas con parafinas o ceras (de color rojo, amarillo o negro) que nunca deben consumirse. Y lo mismo sucede en el caso de los quesos tratados con pintura alimentaria, a los que se aplica un antifúngico (pimaricina).

Identificar si un queso es natural

No siempre es fácil determinar si un queso es de producción natural o no. Para ello, la cooperativa sueca Aria Foods proporciona una serie de consejos prácticos:

- CONSULTAR LA ETIQUETA: cuanto más natural sea un queso, más corta y simple será su lista de ingredientes, todos 100% naturales. A no ser que se trate de una mezcla de variedades de quesos, hay que buscar siempre que el primer ingrediente sea siempre leche, y no queso.

- ORIGEN Y TRADICIÓN: es bueno seleccionar quesos producidos en las zonas más reconocidas por sus quesos. Es conveniente buscar sellos de calidad, denominación de origen o marcas de protección geográfica, como la Indicación Geográfica Protegida (IGP).



- AROMA: hay que tener en cuenta que los aromas naturales e intensos son propios de los quesos auténticos.

- TEXTURA: presentan una textura única, que puede variar de suave y cremosa hasta firme y granulosa. Si la textura es excesivamente uniforme, es probable que no sea natural.

- **SABOR:** sea cual sea su variedad, los quesos naturales aportan sabores únicos. ✻



Racool Studio-Freepik

Los Oscar del queso

Los World Cheese Awards, considerados como los Oscar del queso, premian anualmente a los mejores quesos del mundo. En estos galardones intervienen hasta 250 catadores, destinados a comprobar cuáles son los mejores quesos del mundo entre más de 4.000 opciones distintas.

En su pasada edición, celebrada en Trondheim, Noruega, resultó vencedor un queso azul noruego. En esta misma edición, casi todos los quesos españoles que se llevaron la medalla más alta de los premios son de oveja o cabra, y sus precios oscilan entre los 50 y los 90 euros por pieza, aunque también destacan algunos más asequibles.

Según World Cheese Awards 2023, los mejores quesos españoles son los siguientes: Quesos Abuelo Ruperto, Queso Adiano, Curado de guía - quesería La Galdera, Queso Manchego dehesa de los Llanos, Curado de cabra - quesos Luisita, Maxorata Curado al pimentón, Queso Los Cameros Curado, Galmesan, Queso Los Payuelos Pata de mulo, Hircus Mega, Queso ahumado La Pasiega de Peña Pelada, Etiqueta verde Sierra de Albarracín, Manchego Reserva Finca La Cuadra, Queso Gamoneu Maestro Quesero, Homenaje de Granja Rinya.



Innovador restaurante desubicado

Esther, Sandra y Nacho Manzano estrenan hermanosmanzano.com, donde revisan el concepto de restaurante, lo transforman y lo desubican. Un nuevo espacio donde cocinan lo mejor de su gastronomía, incluyendo al comensal en el proceso de creación y animándole a que le dé el último toque al plato.

FOI GRAS 100% VEGETAL

Foodys ofrece su foi gras 100% vegetal de calidad superior, que cuenta con una apariencia, sabor y textura casi idéntica a su análogo cárnico. Elaborado a base de anacardos, este foi gras promete satisfacer los paladares no solo del publico vegano y vegetariano, sino también el de todas aquellas personas que buscan incluir más alternativas vegetales en sus menús.





Premio especial de periodismo especializado

Joaquín Parra López, comunicador especializado en vino y director de la guía Wine Up!, ha sido el ganador de la sección periodismo en la XXII edición del certamen cultural Virgen de las Viñas dotado con 5000 euros y patrocinado por Caixabank. El artículo, con título "En vendimia ya no huele a mosto", está publicado en la web www.wineup.es del propio autor.

Mejor tostador de café europeo



Lavazza ha sido escogido como mejor café europeo en 2023 según los expertos de Allegra Group, encargados de organizar el Simposio Europeo del Café, celebrado en Barcelona. Los prestigiosos European Coffee Awards reconocen y promueven la excelencia tanto corporativa como individual en el sector del café a nivel europeo.

Acto en defensa del sake

En la Residencia del Cónsul de Japón en Barcelona se celebró un evento con el lema "Elaboración tradicional de Sake, proteger y expandir el patrimonio cultural japonés". La acción era la última de una serie de actividades programadas con motivo de la solicitud de incluir las técnicas tradicionales de la elaboración del sake como Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.





Dimasa y Foodsat se alían

La empresa de referencia en España en el sector de las cocinas profesionales y la especializada en soluciones integrales de equipamiento para la restauración, hotelería y catering han firmado un acuerdo con el que se convierten en una de las mayores empresas especializadas en el diseño e instalación de cocinas profesionales del país.



Brandy creado para cocinar

Sabor Abrandy, el primer brandy específico para cocinar, es un brandy riojano que destaca por su equilibrio de sabores, su intensidad duradera, y su sutil dulzura aterciopelada, atributos que prometen realzar el sabor de los platos, aportando un toque diferenciador a la cocina tradicional española.

Nueva coctelería

Al ya conocido restaurante La Rita, ubicado en pleno corazón de Chueca (Madrid) e inspirado en Rita Hayworth, se suma ahora Las Medias de Rita. Un nuevo espacio de coctelería donde además de disfrutar de algunos de los platos de La Rita en forma de medias raciones, nos podemos deleitar con un cóctel o una copa en un ambiente elegante a la par que informal.





VINOS DE CINE

La Denominación de Origen Vinos de Valencia hará su primera incursión cinematográfica con la participación en el largometraje 'Hora y veinte', que acaba de empezar a rodarse y que verá la luz las próximas navidades.

Diversión y sorpresas vinícolas



Grandes Vinos y Coco Room, dos empresas aragonesas líderes en sus sectores, presentan "Grandes Winers", juego de escape colaborativo que nos sumerge en la bodega de la localidad zaragozana y la Denominación de Origen Cariñena. Puede jugarse por grupos de entre 4 y 12 personas y nos asegura una hora de desafíos, tensión, trabajo en equipo y muchas sorpresas vinícolas.

Nuevas hamburguesas gourmet



Carnes COVAP lanza una hamburguesa gourmet elaborada con la mejor carne de vacuno, procedente de animales criados por los ganaderos de la Cooperativa en un ecosistema único: la dehesa del Valle de los Pedroches y comarcas aledañas. Sin conservantes, colorantes y ningún otro aditivo, se presenta en un envase que contiene dos hamburguesas de 180 gramos cada una.



Bebidas innovadoras

FMR Brands, la marca de bebidas filial del grupo inversor Pacific Capital Partners, presenta sus innovadoras bebidas, entre las que se encuentran sus cócteles "Ready to Drink" RTD2 y la kombucha con alcohol SAVG Lyf, recientemente galardonada en los World Kombucha Awards 2023, celebrados en Barcelona.

DISEÑO PREMIADO

La línea de vinos de autor de Altavins Viticultors, Vinerel·les, ha sido la ganadora del Pentaward de Oro 2023 en la categoría de Bebidas, Línea de Vinos. Se trata del galardón más importante a nivel mundial en lo que respecta al mundo del *packaging*, y es considerado el Óscar del diseño.



La App de enoturismo en España

Ya es posible descargar desde Google Play y Apple Store, Enolovers.app, la primera aplicación que sirve como buscador y facilitador de reservas para actividades enoturísticas en toda España. Esta aplicación móvil, completamente gratuita, permite explorar, comparar y reservar actividades enoturísticas, centrándose en visitas y catas a diversas bodegas.





Salchichón de edición limitada

Señorío de Montanera, firma líder en ibérico puro de la D.O.P. Dehesa de Extremadura, estrena producto: su nuevo salchichón de bellota 100% ibérico trufado. Un embutido de edición limitada pensado para los amantes de la trufa que buscan sabores intensos.



TRES OPCIONES 0,0%

La bodega de la D.O. Cariñena Grandes Vinos acaba de lanzar dentro de su marca Monasterio de las Viñas, tres nuevas referencias –tinto y rosado de garnacha y blanco de macabeo– sin alcohol. Para la desalcoholización han optado por la tecnología GoLo, que elimina el alcohol con recuperación total de los compuestos de sabor originales.

Nueva cosecha

Ya está disponible el nuevo aceite Pago de Valdecuevas procedente de aceitunas de la cosecha de 2023. Elaborado cien por cien con la variedad arbequina, es ideal para utilizar en crudo sobre panes gourmet y para aderezar sopas frías, carpaccios, chocolates, repostería, frutas ácidas o embutidos ahumados.



Presente en las principales ferias vinícolas

Coviñas, una de las cooperativas vinícolas más destacadas el panorama internacional, ha pasado por Montpellier (Millésime Bio), una feria de vino ecológico que se celebró del 29 al 31 de enero; y participará en la Barcelona Wine Week (del 5 al 7 de febrero), y en Foodex (Japón) y Prowein 2024 en Düsseldorf (Alemania) en el mes de marzo.



El generoso también es Rueda



La D.O. Rueda podrá usar el término "vino generoso" para referirse a sus vinos Dorados y Pálidos. Así lo ha determinado la Comisión Europea tras aprobar la solicitud del Gobierno Español, que pedía la modificación de esta nomenclatura, tradicionalmente vinculada a los vinos andaluces.

PALO CORTADO ÚNICO

Bodegas Barbadillo, reconocida por su tradición vitivinícola, ha lanzado una edición limitada de 600 botellas únicas e irrepetibles de palo cortado bajo el nombre "Don Benigno Bota Única". Este vino se ha elaborado con uva palomino fina 100% mediante crianza oxidativa y estática durante más de 35 años, en una bota única de roble americano de la vendimia de 1984.





La mejor receta con cordero

Rocío Maya Díaz ha sido la ganadora de la última edición del Concurso de Cocina Premio Espiga Cordero de Extremadura, organizado por la IGP Cordero De Extremadura Corderex y Caja Rural Extremadura. El miembro del jurado Javier Martín declaró que la propuesta ganadora brilló por su sabor excepcional.

Sidra ampurdanesa multipremiada



Mooma, la primera empresa catalana dedicada a la producción de sidra, ha sido distinguida con una medalla de oro, dos de plata y una de bronce en la quinta edición del Sagardo Forum de San Sebastián, en el que participan más de 250 sidras de todo el mundo.



Nace la Unión de Vinos de Pago Certificados

14 bodegas españolas poseedoras del mayor reconocimiento europeo han creado la Unión de Vinos de pago Certificados. Esta fundación se presenta con la voluntad de explicar y dar a conocer el significado de Vino de Pago, y de llevar a cabo labores fundamentales para el desarrollo de esta figura de calidad.

Reconocimiento a José Gordón

José Gordón, maestro asador de El Capricho, ha sido galardonado con el premio "Personaje Leonés 2023", otorgado por la Academia Leonesa de Gastronomía. Cabe destacar que El Capricho ha sido recientemente reconocido como el mejor restaurante de carne de buey del mundo por la revista Time.



UN MANCHEGO DE GRAN INTENSIDAD



Grupo TGT, el principal productor y distribuidor de quesos de España, presenta el nuevo Viejo Tostado 7 Coronas, una variedad más cuidada, más intensa y de larga maduración de su actual gama de manchegos 7 Coronas. El nuevo lanzamiento de la compañía familiar catalana es un intenso manchego de dos leches, en el que es posible encontrar numerosos matices organolépticos.



Txakolís en Barcelona

Barcelona acogerá el próximo 12 de marzo el Salón Bizkaiko Txakolina. Contará con la presencia de once bodegas. Una oportunidad para probar los diferentes txakolís, desde los jóvenes, hasta los bereziak, con un mínimo de cinco meses de crianza.



Segunda apertura

Los panes y la repostería natural que la chef Ronit Stern elabora a diario junto al maestro panadero Xavier Díez Camañes en la panadería barcelonesa Oz Natural Bakery, viajan de la calle Amigó, en Sant Gervasi, a Gràcia, donde han inaugurado un segundo local. La carta se amplía aquí con una gran variedad de bocadillos planchados, focaccias con *toppings*, croissants rellenos y bikinis.

Flandes gastronómico

Situada al norte de Bélgica y conocida por su impresionante patrimonio cultural, Flandes es también un destino gastronómico por descubrir. Precisamente para poner dar a conocer los productos, recetas e idiosincracia de la cocina flamenca se ha creado el colectivo "Ambassadors of Goesting" formado por chefs, chocolateros, cerveceros, camareros y creadores culinarios, a iniciativa de VisitFlanders.



DOBLE ENHORABUENA



Bodegas Fillaboa, ubicada en Salvaterra de Miño (Pontevedra), ha sido reconocida por el prestigioso Master of Wine británico Tim Atkin en su *Rías Baixas 2023 Special Report* por su labor en viticultura y ha destacado tres elaboraciones 100% albariño. A ello se suma que la bodega ha obtenido el certificado Sustainable Wineries for Climate Protection por su apuesta por la sostenibilidad.

Joven promesa

Andreu Ares con su creación "Potaje Cinco Jotas", ha resultado ganador de la octava edición del Cinco Jotas Cooking Challenge, el certamen organizado por Cinco Jotas y Basque Culinary Center que estuvo presidido por el reconocido chef Pedro Subijana.



Bodega Murua



Especial

Enoturismo en primavera

Las Rutas del Vino y las bodegas ofrecen multitud de actividades enoturísticas de cara a la primavera, una época ideal para sentarnos en mitad de unas viñas, copa en mano, y disfrutar del paisaje y el vino con los cinco sentidos.



Alimentaria & Hostelco

El salón internacional de la Alimentación, Bebidas y Food Service tendrá lugar del 18 al 21 de marzo en el recinto Gran Vía de la Ciudad Condal. Junto a Hostelco, ambos salones volverán a conformar la plataforma líder del mercado para la distribución y la hostelería, y lo harán en una edición que se prevé de récord en alcance internacional.

D.O. Bierzo, D.O. León y D.O. Arribes

Descubriremos las particulares características de los vinos adscritos a estas tres Denominaciones de Origen vinícolas ubicadas en Castilla y León.

Fòrum Gastronòmic Girona



La nueva edición se celebrará del 11 al 13 de marzo en el Palau de Fires y la Devesa de la ciudad de Girona. Ofrecerá muchas novedades, reformando y consolidando su programa de actividades y congreso. Este año tendrá como eje vertebral los sabores del mar y la montaña.

Regalos para el Día del padre

El 19 de marzo nos recuerda que no está de más demostrar nuestro cariño a nuestro progenitor con algún detalle. Os daremos algunas ideas en forma de vino, destilado o producto gastronómico.



D.O. Ribera del Guadiana



Garnacha tinta

Por su capacidad para adaptarse a suelos pobres y a altitudes elevadas y por su resistencia a sequías y fuertes vientos es una de las variedades más versátiles y productivas.

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

Salmos, esencia del Priorat

FAMILIA
TORRES
Desde 1870



Miguel Torres Maczassek,
5ª generación de Familia Torres en el Priorat

DESCUBRE MÁS SOBRE EL PROYECTO TORRES & EARTH

INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION
GOLD MEMBER

www.torres.es

Salmos Vi de Vila es el reflejo de la tipicidad del municipio de Porrera con uvas procedentes mayoritariamente de los viñedos propios La Giberga, La Solana y La Coma, plantados en terrazas en los años noventa a una altitud que alcanza los 550 metros.

Grupo COVIÑAS

ELEGIDA

MEJOR BODEGA DEL MUNDO

por encima de las 500ha



Según: DWM deutsche wein marketing en los años 2021 & 2022

www.covinas.com