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

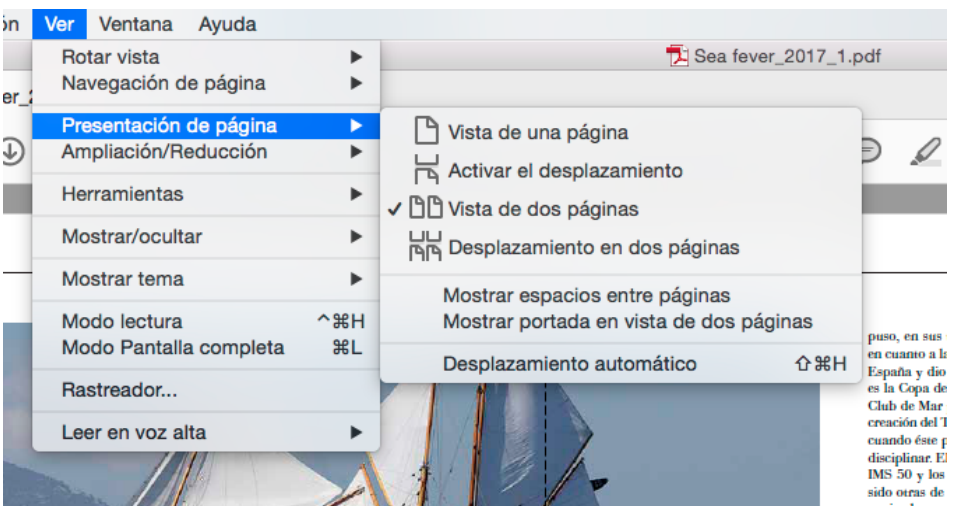
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. BIERZO: VIÑEDO ÚNICO E INIMITABLE

Nº 259-MARZO-5 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €

VINOS Y RESTAURANTES



Sofía Moro



Nuevos Soles Sostenibles 2024

ESPECIAL **FERIAS**

- **Fòrum Gastronòmic Girona:** Escaparate de innovación
- **Alimentaria & Hostelco:** Una edición de grandes cambios
- **Barcelona Wine Week:** Novedades presentadas

COMER EN BARCELONA

Propuestas gastronómicas imprescindibles

Enoturismo Brindis en plena naturaleza

HABLAMOS CON LAS MUJERES DEL VINO



Cruz de Alba

Vinos Sinceros

Elaborar vinos siguiendo las leyes de la agricultura biodinámica es mucho más que una vocación. Es un camino hacia el aprendizaje y el descubrimiento, una particular forma de entender el viñedo y una filosofía de vida para quienes anhelamos el saber, apostamos por la expresividad del Terroir y amamos la naturaleza.

Fuentelun, el reflejo más fino y profundo de la Ribera del Duero.

WWW.CRUZDEALBA.ES

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

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

Dedicado a las mujeres

Casanova Beach Club by Lancaster. Castelldefels (Barcelona)



El próximo 8 de marzo se celebra el Día Internacional de la Mujer, así que aprovechamos este número para dedicarlo a todas las mujeres, especialmente a las profesionales del sector vinícola y hostelero. Como no podía ser de otra manera, homenajeamos en la sección 'perfil' a una mujer pionera como fue Mª Isabel Mijares y la portada la protagonizan cinco chefs de los que cuatro son mujeres. Además, hemos hablado con algunas de las bodegueras que forman parte del colectivo 'Mujeres del Vino'.

Entrando ya en materia, esta edición llega cargada con numerosos temas. Para empezar, tres denominaciones de origen de Castilla y León: las pequeñas y poco conocidas D.O. León y D.O. Arribes, y la consolidada D.O. Bierzo. Además, teniendo en cuenta que a finales de mes llega la Semana Santa y muchos aprovecharán para hacer escapadas o irse de vacaciones, hemos preparado un amplio reportaje sobre enoturismo.

También os hablamos de la garnacha tinta –con la que se elabora por ejemplo nuestro vino de portada– y de tres ferias de actualidad: hacemos balance de la Barcelona Wine Week que tuvo lugar el pasado mes y os avanzamos lo que ofrecerá el Fòrum Gastronòmic de Girona y Alimentaria & Hostelco, que tendrá de nuevo a la Ciudad Condal como anfitriona. Por ese motivo, este mes os volvemos a ofrecer un nuevo 'Comer en Barcelona' con propuestas gastronómicas que no os podéis perder.

Finalmente, no nos olvidamos que el 19 de marzo es el Día del Padre, así que os ofrecemos algunas sugerencias de regalos para que lo obsequiéis con un detalle además de con vuestra compañía, que seguro es lo que más valora.

Laura Curt

Este mes brindamos por todas nosotras

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

SUMARIO #259



MARZO 2024



8

Vino del mes



Coto de Hayas Garnacha entenaria

Es uno de los grandes clásicos de Bodegas Aragonesas. Por su versatilidad y buena relación calidad-precio, es un vino perfecto para acercarse a la mejor garnacha del Campo de Borja.

24 Nuevos Soles Sostenibles 2024

Guía Repsol ha premiado a cinco mujeres y a un hombre –por una vez ellas ganan por goleada– por su compromiso medioambiental y la innovación que aplican a sus cocinas.

28 Comer en Barcelona

La Ciudad Condal no deja de sorprender los paladares de barceloneses y visitantes porque siempre hay novedades que probar.

34 Enoturismo en primavera

Cuando llega el buen tiempo tenemos más ganas de disfrutar de actividades a aire libre. Para los aficionados al vino, no hay nada mejor que hacer enoturismo.

50 D.O. Bierzo

Los viñedos del Bierzo constituyen un mosaico de parcelas que forman un mapa complejo y que ha permanecido a lo largo de la historia. Se trata de un viñedo único e nimitable.

58 Barcelona Wine Week

Tras cerrar las puertas de su cuarta edición, se ha consolidado como el salón de referencia del vino español de calidad, posicionándose, asimismo, entre las tres ferias internacionales más importantes del sector.





64 Mujeres del Vino

Las integrantes de este grupo incluyen a enólogas, sumilleres, viticultoras, propietarias de bodegas y otras profesionales vinculadas al vino.

80 Alimentaria & Hostelco 2024

Del 18 al 21 de marzo 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.

COMPRA MÁS
PAGA MENOS



TAN SEGUROS DE NUESTROS PRECIOS QUE NOS LOS TATUAMOS.

makro

Foto: Diana Segura



07-17/ 03
Passeig de Gourmets

El festival gastronómico del Passeig de Gràcia (Barcelona) regresa por séptimo año consecutivo junto a 20 restaurantes. A la Ruta de Platillos, Bocadillos de Autor y Menús Gourmet se une este año una ruta de pastelería creativa y otra de cócteles. Además, los bocadillos de autor contarán con la opción sin gluten.

Más información: www.passeigdegourmets.com

03 - 05/ 03
GastroMar L'Ampolla

L'Ampolla (Tarragona) acogerá la cuarta edición de GastroMar, las jornadas profesionales gastronómicas y científicas dedicadas a los productos del mar, la sostenibilidad, la cocina marinera, la pesca y los productos de las Terres de l'Ebre. Contará con reconocidos chefs como Gessamí Caramés, Vicent Guimerà o Marc Gascons.

Más información: www.ampollaturisme.com



03/ 03
16º Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas

La Llotja de Mar de Barcelona volverá a convertirse en "templo" del vino para un total de 120 parejas de catadores que participarán en este certamen único en el mundo que reparte 40.000 euros.

Más información: www.vilaviniteca.es



04/ 03
Bodegas Singulares & Vinos de Autor

Este salón vuelve a Albacete con su segunda edición para mostrar, en un exclusivo evento profesional, los referentes de futuro de la vitivinicultura española. Un salón que también está abierto a destilados *premium* y vermuts.

Más información: www.wine-up.es/home-8/bodegas-singulares-vinos-de-autor/



Hasta el 31/ 03
14ª Ruta del cocido madrileño

Este itinerario gastronómico en torno al arte del cocido y sus vuelcos hará las delicias de los fanáticos de este clásico plato de invierno. Participan 37 restaurantes de Madrid capital y provincia.



Más información: www.rutadelcocidomadrileño.com

18-21/ 03
Alimentaria & Hostelco



El salón internacional de la Alimentación, Bebidas y *Food Service* se celebrará de nuevo en Barcelona 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.

Más información: www.alimentaria.com

13 y 14/ 03
FINE

La Feria Internacional de Enoturismo es un evento para profesionales que se celebra anualmente en Valladolid. En esta quinta edición se incrementará tanto el número de bodegas y rutas como el de compradores nacionales e internacionales, ampliándose el mapa de regiones enoturísticas.

Más información: www.fine-expo.com



10-12/ 03
ProWein

ProWein Düsseldorf (Alemania) es la feria internacional número uno del vino y las bebidas espirituosas. Más de 50.000 profesionales, más de 500 eventos, exposiciones, conferencias, seminarios y catas para conocer la mayor oferta en vino y bebidas espirituosas del mundo.

Más información: www.prowein.es



12/ 03
Salón Bizkaiko Txakolina en Barcelona

Contará con la presencia de once bodegas. Una oportunidad para probar en la Ciudad Condal los diferentes txakolís, desde los jóvenes, hasta los bereziak, con un mínimo de cinco meses de crianza.

Más información: www.bizkaikotxakolina.eus

11-13/ 03
Fòrum Gastronòmic Girona

La 10a edición del Fòrum Gastronòmic Girona tendrá como eje principal los sabores del mar y la montaña, la pesca de descarte y el jabalí. Esta nueva edición contará con un 40% más de espacio en área de exposición, en comparación con la edición del año pasado.

Más información: www.forumgastronomicgirona.com



ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento hostelero

CURT EDICIONES SA

Roca

2024 · XIV CONVOCATORIA

PREMIOS ROCA

a la iniciativa hotelera

VUELVEN LOS **PREMIOS**

EDICIÓN 2·0·2·4

ABIERTAS LAS INSCRIPCIONES

www.premiosrocahotel.com



Fecha límite de presentación de candidaturas: 10 de abril

Gala de entrega: 6 de junio en Roca Barcelona Gallery

COLABORADORES

ORAC DECOR

GROUPE GM AMENITIES EXCLUSIVOS

interihotel by ambit

RATIONAL

Mª ISABEL MIJARES



SU MARCHA HA DEJADO DE ALGÚN MODO HUÉRFANO AL MUNDO DEL VINO Y DESDE ESTAS LÍNEAS QUEREMOS RENDIRLE NUESTRO PARTICULAR HOMENAJE. FUE UNA MUJER PIONERA –BASTE DECIR QUE FUE LA PRIMERA EN EJERCER LA PROFESIÓN DE ENÓLOGA EN ESPAÑA– Y TODAS LAS MUJERES QUE SE DEDICAN A LA ENOLOGÍA, LA VITICULTURA, LA SUMILLERÍA O LA COMUNICACIÓN VÍNICOLA LE DEBEMOS MUCHO POR ABRIR CAMINO.

POR LAURA MORALES

No vamos a decir, por el simple hecho de que ya no esté entre nosotros, que Mª Isabel Mijares era una santa o una persona humilde, el propio José Peñín ha afirmado: "Gran parte de los que estamos en el vino conocíamos a Mijares por su tono un punto egocentrista", pero su arrolladora personalidad –que le granjeó no pocas disputas con compañeros de profesión al no coincidir siempre en los puntos de vista– no le quita un ápice a su mérito profesional. Una cosa es la persona, que podía caer bien o no, eso ya es cuestión de afinidad, y otra la profesional, y ella era una gran profesional.

Nadó contracorriente en un mundo de hombres y logró hacerse un nombre, algo que si ya es difícil hoy día, mucho más lo era en el siglo pasado. Ganarse el respeto y la admiración no le fue fácil pero ella tenía el respaldo de su licenciatura en el Instituto de Enología de la Universidad de Burdeos, unos estudios que en España ni siquiera se cursaban en aquella época (estamos hablando de los años 60). A esa base se sumó su tesón y su pasión por el mundo del vino que abordó desde diversos ámbitos como la consultoría externa –un servicio inédito en España en su época–; también fue Jefa de proyectos en Naciones Unidas de asesoramiento a los gobiernos sobre prácticas vitivinícolas; presidió el Consejo Regulador de la D.O. Valdepeñas, dirigió concursos, promocionó bodegas... y también –esto nos toca especialmente– tuvo siempre claro que lo que no se comunica, no existe, por lo que hizo un gran trabajo en lo que a comunicación vinícola se refiere, aunque a veces fue criticada por el uso de un lenguaje para describir los vinos en ocasiones irreverente y a todas luces novedoso. Escribió libros, artículos periodísticos, realizó intervenciones en medios audiovisuales y hasta hizo uso de las redes sociales en la última etapa de su vida, de hecho, hay quien la ha calificado como la primera 'influencer' del vino en España.

Sin duda, un ejemplo a seguir.❋

Trayectoria

Mª Isabel Mijares (Mérida, 1942 – Madrid, 2024), pasó la infancia en su ciudad natal donde cursó Magisterio. En 1959 se trasladó a Madrid para estudiar Químicas en la Universidad Complutense. En 1967 consiguió una beca del Gobierno francés para cursar enología en el Instituto de Enología de la Universidad de Burdeos, donde se licenció. Durante esos años colaboró con Émile Peynaud, padre de la enología moderna. Fue la primera enóloga en estar al frente de una bodega, Palacio de Arganza, y fue secretaria general de la Unión Internacional de Enólogos. En 1982 se convirtió en la primera mujer en presidir un consejo regulador del vino, la Denominación de Origen Protegida Valdepeñas. También, entre otros cargos, estuvo al frente del equipo que elabora anualmente la Guía Repsol de vinos y formaba parte de la AEPEV (La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino) de la que fue presidenta de honor hasta su fallecimiento el pasado 11 de febrero.

Su trayectoria se vio reconocida con numerosos premios como el Premio Víctor de la Serna a la mejor promoción del vino español, concedido por la Real Academia Española de Gastronomía en 1990 o el Premio Cervantes de Gastronomía en 2017.

Coto de Hayas Garnacha Centenaria

Para todos los gustos y momentos

Coto de Hayas Garnacha Centenaria

Tipo: Vino tinto
D.O.P.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha (100%)
Graduación: 14,5 % vol.
Temperatura de servicio: 17º

Se trata de un monovarietal joven elaborado a partir de garnacha procedente de viñedos muy antiguos, de secano, cultivados por el sistema tradicional de vaso, de los pagos de Monte Alto y La Sarda, situados sobre suelos muy áridos, de pizarras y terrazas de tierra rojiza, en las estribaciones del Moncayo. Tras la vendimia, que tiene lugar la primera semana de octubre, se vinifica por el método tradicional: maceración en frío durante 24 horas, para la obtención de fruta más fresca; fermentación a 26º C con control de temperatura y maceración a lo largo de diez días. Una vez obtenidos los objetivos deseados se procede al sangrado y prensado. Tras una crianza de cuatro meses en barrica de roble francés, se obtiene un vino color rojo guinda intenso, de aspecto limpio y brillante. Su aroma tiene intensidad alta, es frutal y floral, muy limpio, potente y de marcado carácter varietal con tonos leves tostados y especiados aportados por la crianza en madera. En boca, ataque suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto.

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





Coto de Hayas Garnacha Centenaria es uno de los grandes clásicos de Bodegas Aragonesas. Por su versatilidad y buena relación calidad-precio, es un vino perfecto para acercarse a la mejor garnacha del Campo de Borja.

Bodegas Aragonesas es una veterana bodega ubicada en Fuendejalón (Zaragoza), en pleno corazón de la D.O. Campo de Borja –conocida como el Imperio de la garnacha–, que vive en constante evolución. Recientemente, en una decidida apuesta por la innovación y la multifuncionalidad, Bodegas Aragonesas inauguró su espacio "Terroir - Garnacha", un edificio vanguardista con el que la bodega abre sus puertas al mundo exterior, que acoge nuevas oficinas, tienda, salas expositivas y otros espacios destinados al enoturismo y una zona de crianza que amplía su capacidad en un 80%.

Pioneros en monovarietales de garnacha

Aunque la garnacha es una variedad que cada día está más extendida por el mundo debido a su gran capacidad de resiliencia y adaptación al medio, en esta bodega reivindican su origen, porque apostaron por ella desde el principio. Y es que Bodegas Aragonesas lleva más de medio siglo estudiando la garnacha y trabajando con ella, siendo precursores e impulsores de su recuperación y puesta en valor, con el lanzamiento en los años noventa del pasado siglo de monovarietales tan emblemáticos como Fagus y Coto de Hayas Garnacha Centenaria.



Además, Bodegas Aragonesas es la bodega con la mayor extensión de viñedo viejo de garnacha en España (en gran medida viñas centenarias). Los viñedos viejos producen una menor cantidad de uva con un grano mucho más menudo. La conservación del viñedo viejo se ha conseguido porque desde hace más de treinta años decidieron implantar un plan de calidad para reconocer la calidad de la uva, de esta manera consiguieron que el viñedo viejo de garnacha se mantuviera, mientras prácticamente fue desapareciendo en el resto de zonas en España; quizá si no hubiera sido por su tesón, la garnacha hubiera desaparecido en nuestro país. En estos momentos la garnacha se esta implantando en todas las zonas vitícolas del mundo.

Desde la bodega apuntan: "Cuando decimos que fuimos los precursores de la variedad, lo hacemos porque lo podemos acreditar, tenemos vinos embotellados de garnacha desde los años 80 y en concreto dos de nuestros vinos más icónicos tienen su origen hace ya muchos años, en concreto Garnacha Centenaria se empezó a comercializar en el año 1.998, cuando nadie creía en la garnacha y Fagus salió al mercado con añada 2.000.

Hace dos años lazamos al mercado Nabulé Terroir, fruto de un esmerado trabajo de zonificación de suelos y parcelas, desarrollado por un grupo de investigadores de prestigio internacional pertenecientes a la universidad complutense de Madrid, la universidad de Zaragoza y la propia D.O. Campo de Borja. Y hace pocos meses, esta gama de vinos 'Proyecto Terroir' se ha completado con la presentación de Nabulé Esencia Terroir, vino que mantiene la identidad propia y particular del proyecto, monovarietales de garnacha con un marcado perfil de fruta muy fresca, sutil y elegante. Vinos con visión de futuro".

Variedades cultivadas

Bodegas Aragonesas es la bodega más grande de la D.O. Campo de Borja, con unas 3.200 hectáreas de viñedo que suponen alrededor del 55% de la superficie de la denominación. De esas 3.200 ha, alrededor del 60% son garnachas de diversa antigüedad, calidad y condición. Otro 30% de la superficie lo ocupan variedades como tempranillo, merlot, syrah, mazuela/cariñena y cabernet sauvignon. Y el 10% restante lo conforman variedades blancas como chardonnay, moscatel, verdejo y macabeo/viura.



Bodegas Aragonesas es la bodega con la mayor extensión de viñedo viejo de garnacha en España

Voluntad de innovación

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

La bodega se ha dedicado, desde sus inicios a investigar en suelos, en métodos y técnicas de producción, maduración y elaboración, lo que le ha permitido producir y comercializar una colección de vinos sorprendente.

Bodegas Aragonesas cuenta actualmente con más de 3.200 hectáreas de viñedo (más del 60 % de su producción es garnacha) y distribuye sus vinos en 60 países de los cinco continentes.✻



Buena acogida

Finca Rodma ha anunciado que ha agotado la totalidad de la producción de su vino *premium* Grand Rodma 2020, una edición limitada compuesta por poco más de 2.500 botellas. Grand Rodma solo se elabora con uvas tempranillo procedentes de viñas de más de 60 años, situadas a alturas superiores a 900 m. Es un vino especialmente complejo, estructurado y sedoso.



Goloso y complejo

Con una imagen a medio camino entre la vanguardia rusa y el constructivismo alemán, el Ànima negra ÀN/2 destaca por su tipicidad, golosidad, personalidad, complejidad y elegancia. Está elaborado con las variedades autóctonas más importantes de Mallorca –callet, mantonegre y fogoneu-, que representan más del 80% de su *coupage*.



ESPERADO CRIANZA

Altanza presenta la nueva añada de su crianza más representativo, Edulis de Altanza, "el Vino de los Amigos". Esta añada de 2020, elaborada 100% con tempranillo en roble francés, mantiene el carácter afrutado y elegante de su predecesor. Presenta un paso suave en boca que lo convierte en un vino muy fresco, estructurado y agradable.



El beneficio del tiempo

Bodega Numanthia (D.O. Toro) ha lanzado de nuevo su Numanthia Back Vintage 2013, más de una década después de su embotellado. El tiempo, la variedad del terruño y el saber hacer de un equipo técnico único han dado como resultado un vino paciente, calmado y excepcional.



Legado histórico

Pazo de la Cuesta, la bodega familiar más antigua de Galicia, lanza una edición limitada de su nueva garnacha tintorera 100%, procedente de cepas prefiloxéricas de 1860. Es el vino más especial de la bodega lucense, y supone la continuidad de la historia y puesta en valor del legado del tatarabuelo del actual propietario, que importó las cepas de Burdeos en el siglo XIX.

Gran paleta de matices



La bodega Leo & Niné, de la D.O. Somontano, presenta Compartir Crianza 2021, un vino elaborado con una cuidada combinación de uvas cabernet sauvignon y merlot al 50%. Su compleja nariz despliega una rica paleta de matices que incluyen aceitunas negras, frutas rojas y negras maduras, especias, tostados y ahumados. En boca se distingue por su elegancia e intensidad.

Un homenaje muy especial



Oller del Mas rinde homenaje al compromiso y a la firmeza de las mujeres que lideraron generaciones pasadas con Ròmia 2019, un vino fresco y untuoso, elaborado con cariñena, garnacha, mandó, sumoll y picapoll negro. Tras una crianza mínima en botella de 12 meses, resulta especialmente elegante y estructurado, y se ofrece como clara expresión del terruño.



Limpio y brillante

El Yugo Tinto Joven de Bodegas Cristo de la Vega, galardonado con el Bacchus de Oro 2023, es un vino limpio y brillante, elaborado a base de tempranillo, syrah y merlot. Presenta aromas de grosella, con notas de vainilla y mora, y marida con carnes rojas y caza.

Un tinto con carácter



Pago de Otazu 2021 de Bodega Otazu es un tinto fino y elegante, con mucha personalidad, resultado del ensamblaje de merlot y cabernet sauvignon. Este vino combina a la perfección con tablas de quesos e ibéricos, patés, asados, platos de caza menor y pescados y arroces caldosos.



Bien posicionado

Tras colarse en el número 17 del 'Top 100 wines' de Wine Spectator en 2017, Tarima Hill, de Bodegas y Viñedos Rafa Cañizares, se ha posicionado en el octavo puesto del ranking 'Top 10 Values of 2023', convirtiéndose así en uno de los diez mejores vinos, calidad-precio, del mundo. Se trata de un Monastrell 100%, criado durante 14 meses en barrica de roble francés.



Aromas de Somontano

Crush, de la bodega Leo & Niné, es un rosado excepcional, elaborado con Garnacha tinta 100%, que despliega aromas a azahar y cítricos, transportando los sentidos a los viñedos de Somontano. La agradable acidez en boca se armoniza con sabores intensos a frutas rojas, entre las que destaca la frescura de la fresa.

El mejor del año

La experta en vinos rosados Elizabeth Gabay MW ha elegido un Rioja de más de una década como el mejor que ha catado en el año para su informe The Rosé Report 2023, un ranking de más de 220 vinos rosados de todo el mundo, publicado por la revista Club Oenologique. Se trata de Classica Hacienda López de Haro Gran Reserva 2012, de Bodega Hacienda López de Haro.





Carácter del Priorat

La bodega Clos Mogador presenta Gratallops Vi de Vila Rosat, añada 2021, que exhibe el carácter del Priorat y que combina garnacha tinta, cariñena y macabeo. Es un vino equilibrado, con una buena mineralidad y con la acidez adecuada, fresco y elegante.

Triple triunfo internacional

El Gran Reserva Brut Nature de Juve & Camps ha sido reconocido como uno de los 50 mejores vinos del mundo por la revista norteamericana Wine Spectator; ha entrado en la lista "Wines of the Year 2023" de la revista británica Decanter y en el "Top Vino Espumoso Tradicional" de Weinwirtschaft, publicación alemana del grupo Meininger.



PROPUESTA DE CINE

Bodegas Habla presenta Habla Rita, un vino rosado y elegante, procedente de los mejores viñedos de Côtes de Provence e inspirado en la sensualidad y el glamour de Rita Hayworth. Fruto de un cuidado ensamblaje de syrah y garnacha, se muestra fresco en nariz, con recuerdos frutales a pomelo o mango. En boca es delicado y untuoso, con notas de frutos rojos del bosque.





Un cava entre los 10 mejores espumosos del mundo

Codorníu Ars Collecta La Pleta 2014 es el único cava que se sitúa entre los 10 mejores espumosos de todo el mundo según Effervescents du Monde 2023, el prestigioso concurso de espumosos organizado por Forum Oenologie en la Borgoña francesa. Se trata de un cava brut de Paraje Calificado Gran Reserva que aporta matices organolépticos nuevos a la expresión habitual de los cavas chardonnay.



Terruño volcánico

La iniciativa vitivinícola Barlia Wines, liderada por el Ayuntamiento de Santiago del Teide, ha creado una marca propia con uva 100% autóctona, la listán negro, que ostenta la mineralidad propia del terruño volcánico. La añada 2023 de este proyecto, Barlia Rosè, es una edición limitada de 1.800 botellas de una sola parcela situada a más de 1.000 m de altitud.

DE GRAN FINURA

La Cuvée surge del zumo más puro de las uvas y se ofrece como toda una introducción al estilo Laurent-Perrier. Compuesto por una mayoría de chardonnay, se caracteriza por una gran finura, así como por su frescura, ambas características obtenidas tras una larga crianza en bodega.





Para momentos especiales

Elyssia Pinot Noir, de Freixenet, es un cava rosado de burbuja abundante elaborado con uva pinot noir. Se caracteriza por su sabor afrutado con intensos aromas de frambuesas, grosellas y cerezas. Destaca por su presencia de sensaciones afrutadas que se desprenden en el paladar, dejando un toque de acidez refrescante.



Carácter propio

El Grifo rosado de lágrima 2023, producido por la bodega más antigua de las Islas Canarias, es una referencia que destaca por su carácter propio. Elaborado con listán negro, procedente de cepas prefiloxéricas de entre 45-60 años, cultivadas bajo un manto de ceniza volcánica, es un vino delicado, fresco y muy expresivo.



Elegante y expresivo

Vinos Sanz dispone de una amplia variedad de etiquetas que se adaptan a todos los gustos y bolsillos. Entre estas, la bodega vallisoletana regentada por Ana Carbajo, cuenta con el verdejo 100%, criado sobre lías, Finca la Colina Sauvignon Blanc, una propuesta especialmente elegante y expresiva.



Equilibrio perfecto

Nadal 1510 Botrytis Noble es un vino elaborado a partir de viñas viejas de macabeo, con implantación de Botrytis Cinerea. Gracias a este hongo, la piel de la uva se vuelve permeable y facilita la concentración de azúcares por deshidratación del grano. Ofrece un perfecto equilibrio entre la acidez, azúcares y grado alcohólico, con un aroma intenso a frutas confitadas.



TRIBUTO FAMILIAR

Hermanos Fernández Gran Vino de Rueda rinde homenaje a los tres hermanos que fundaron la bodega Tres Pilares: Juan Antonio, Eustaquio y Jaime. Procedente de la parcela "Sendero del Monte", un viñedo de más de 45 años de antigüedad, destacan sus aromas a fruta de hueso, especiados y recuerdos vegetales, así como su paso en boca suave, cremoso y especiado.



DE BUENA AÑADA

Meraldis Añada 2020 es un vino emocionante –verdejo 100%-, sofisticado y hedonista, inspirado en la esmeralda por su terminación brillante y refinada. Resulta limpio en nariz, con potentes aromas primarios de fruta madura y notas cítricas. En boca es de gran estructura, amplio, untuoso elegante y con una equilibrada acidez.

Mejor albariño del mundo

La prestigiosa publicación americana Wine & Spirits ha elegido al Gran Vino Pazo Barrantes -de la bodega del Valle del Salnés, perteneciente al grupo familiar Marqués de Murrieta- como mejor albariño de 2023. Se trata de un vino de producción muy limitada y de cuidada crianza.



Único en el mundo



Bodegas Jaime, marca paraguas de la conocida Turmeon, acaba de lanzar Bellos, el primer whisky del mundo afinado en toneles de vermut. "El nombre de Bellos rinde homenaje a los antiguos habitantes celtíberos que compartieron su nombre con nuestra tierra. El proceso de envejecimiento en barricas de vermut simboliza el encuentro de dos herencias: la tradición celta del whisky y el carácter distintivo del vermut español", afirma Martín Jaime, su creador.



Cointreau, el famoso licor triple sec de naranja es el ingrediente secreto para crear infinidad de cócteles, como el Margarita, ya que ofrece un toque distintivo. Más allá de la receta original, permite experimentar y crear más de 50 versiones de este emblemático cóctel. Su utilización proporciona una frescura instantánea que persiste en el paladar.

RON ATEMPORAL

Desde su creación en 1872, Ron Matusalem marcó un antes y un después a través de una fórmula secreta, un sistema pionero de añejamiento. Ahora, un siglo y medio más tarde, sigue a la cabeza de la vanguardia. El pasado enero logró –por cuarto año consecutivo– posicionarse en el *top ranking* de las marcas más vendidas del mundo.





Llega a España

Muja Irish Whiskey llega al mercado español de la mano del importador Inovino. Se trata de un *blend premium* que proviene de un riguroso proceso de triple destilación. El resultado es un whisky notablemente suave, con mucho carácter y una nariz distintiva. Perfecto para tomar solo, con hielo o en cóctel. Destaca su botella en forma de diamante.

Suave, refrescante y diferente

Pardorán –creada y comercializada por dos emprendedores madrileños– es una nueva bebida digestiva compuesta por varios concentrados de frutas con diversos destilados de alta calidad. Es suave, refrescante, diferente y con una baja graduación alcohólica, tan solo 7 grados.



JOAN ROCA
cocina el Mediterráneo



El chef de El Celler de Can Roca hace un homenaje a la cocina mediterránea a través de su nuevo libro. En 'Cocinar el Mediterráneo' nos ofrece 80 recetas sencillas y tradicionales de todo el arco mediterráneo para cocinar en casa. Platos vegetales, de pescado, de carne, para compartir y para comer con las manos, dulces y salados, que Joan Roca ha conocido a través de sus viajes.



EUGENI DE DIEGO
explora la esencia de la gastronomía italiana

El que fuera jefe de cocina de El Bulli durante siete años, explora la esencia de la cocina italiana en su nuevo libro: 'Cocina como la mamma'. En él da su versión de las recetas que más le gustan de esa cocina que pone en práctica en su restaurante Lombo en Barcelona. Su objetivo es mostrar las tendencias y las tradiciones de la gastronomía italiana más auténtica y cómo cocinarlas en casa.



ROBERTO RUIZ
se une a Desfase

Con el objetivo de ofrecer una experiencia *premium* de comida mexicana en formato *delivery*, Desfase, el restaurante de comida gourmet a domicilio, se ha unido al prestigioso chef mexicano Roberto Ruiz para presentar su primera propuesta mexicana por todo lo alto. Incluye todos los platos típicos como los guacamoles, las quesadillas, las salsas y los tacos.



JUAN PINEL
estrena L'Atic

El emblemático hotel Saratoga (Palma) presenta su nuevo restaurante, L'Atic, ubicado en la séptima planta y dirigido por Juan Pinel, natural de Calvià y curtido en los fogones de Kena, con Luis Arévalo, o Zaranda, con Fernando López Arellano. El joven chef puesta por una cocina asentada en la tradición, en la que se trabajan los fondos, los caldos, los escabeches… pero con la vista puesta en un horizonte de vanguardia.



FLOREN DOMEZAIN
vuelve a Madrid

Conocido como “el rey de la verduras”, el chef navarro vuelve a la capital –tras haber cerrado su restaurante en Madrid por la pandemia– de la mano del Grupo La Fábrica. En el nuevo El Huerto de Floren Domezain, ubicado en la Calle Génova, se pueden degustar algunos de sus platos estrella con las verduras como protagonistas pero también platos del mar y la montaña así como arroces elaborados a la brasa.



RUBÉN ARNANZ
es el mejor cocinando con trufa

El chef segoviano se ha convertido en ‘Campeón Mundial de Cocina con Trufa’ en el IV Concurso Internacional ‘Cocinando con Trufa’ celebrado en Soria, con participación de ocho chefs internacionales y organizado por la Junta de Castilla y León. El plato ganador, que llevaba el nombre de “Un paseo por el bosque”, es en palabras del chef una oda a la trufa.



DABIZ MUÑOZ
abre StreetXO Dubai

Esta nueva apertura internacional se presenta como un revolucionario paraíso culinario reflejo del espíritu audaz del premiado chef. A través de un menú perfecto para compartir, invita a los comensales a sumergirse en el vibrante ambiente de un mercado callejero. No faltan platos emblemáticos de Muñoz como el Dumpling pekinés, las Croquetas de Pedroche o el RamenXO.

PEPE VIEIRA
presenta cinco experiencias únicas

El chef al frente del Hotel Pepe Vieira, Relais & Châteaux, propone cinco opciones únicas para disfrutar de la estancia: Visita a su huerto orgánico, Cata de vinos en su bodega, Experiencia Pepe Vieira 360 (visita guiada a la huerta ecológica, visita guiada a la cocina I+D con prueba de plato y menú degustación), Visita a la Bodega Albamar, Experiencia en la exclusiva cocina de I+D y Una Semana Santa Gourmand.





Japón llega a Lagasca

En el nuevo Kabuki Madrid rinden homenaje a platos tradicionales japoneses, como los cocinados a la parrilla de carbón, que se unen a otros de influencia mexicana como el futomaki de cochinita pibil o con guiños a Madrid como los yakitoris de oreja de cerdo. Completan la oferta una barra de sushi y un servicio de coctelería.

KABUKI MADRID Lagasca, 38 · 28001 Madrid · Tel.: 915 687 155 · www.grupokabuki.com/kabuki-madrid/

Sofisticado, acogedor y muy cool

Inspirado en las tradicionales bordas del Valle de Arán, La Borda del Mentidero es un elegante pajar de montaña con un toque contemporáneo y urbano. Combina la cocina española y fusión con el mejor producto de origen en las brasas.

LA BORDA DEL MENTIDERO
Ronda de la Comunicación, 5 · 28050 Madrid · Tel.: 911 088 810



Esencia mediterránea

El mejor producto local, el recetario tradicional italiano y unas dosis adecuadas de cocina de vanguardia son la fórmula de éxito del restaurante Nomada de Dénia, un auténtico faro junto al mar que invita a disfrutar de la vida este invierno. Entre los platos de temporada encontramos un raviolo con calabaza y setas o un risotto de vieiras y coliflor.



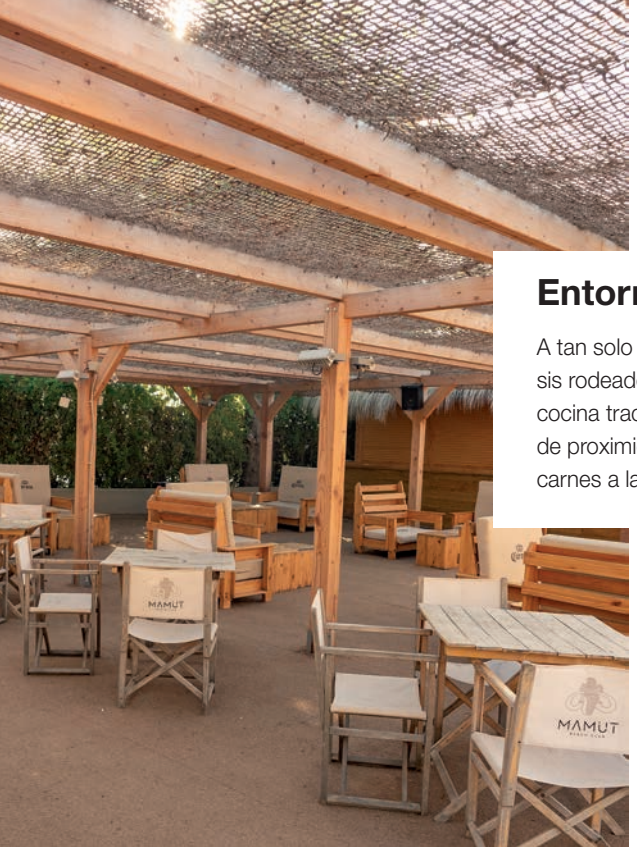
NOMADA
Marina El Portet de Dénia · Moll de la Pansa, 11
03700 Dénia (Alicante) · Tel.: 662 941 887 · www.es.nomada.group



NUEVO 'PLACE TO BE'

Acaba de abrir sus puertas y Persimmon's se ha convertido ya en uno de los puntos de encuentro más *cool* y concurridos del madrileño barrio de Las Salesas. Este espacio nace como una original coctelería de autor y restaurante que repasa lo mejor de la gastronomía de Georgia.

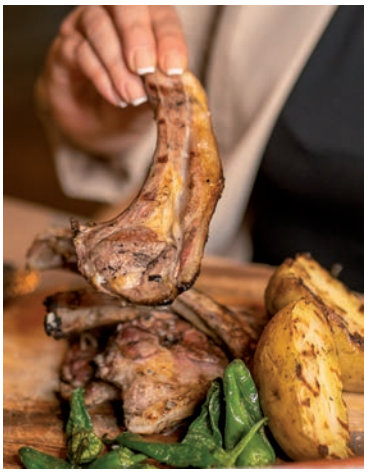
PERSIMMON'S
Bárbara de Braganza, 2 · 28004 Madrid · Tel.: 915 755 522
www.persimmons.com.es



Entorno exótico y cocina tradicional

A tan solo 10 minutos de Barcelona, Mamut es un auténtico oasis rodeado de naturaleza en primera línea de mar. Ofrece una cocina tradicional catalana con platos elaborados con productos de proximidad del Parc Agrari del Baix Llobregat. Destacan las carnes a la brasa y los arroces.

MAMUT BEACH CLUB
Camí de la Murtra, s/n · 08840 Viladecans (Barcelona)
Tel.: 663 610 861 · www.mamutbeachclub.com



Bistró parisino en la capital



Tanto en su interior de atmósfera galdosiana como en su terraza, podemos disfrutar de originales aperitivos que definen el nuevo curso del Café del Nuncio. Entre los platos principales destacan sin duda las propuestas cárnicas como el Tuétano de ternera asado con Steak tartare de lomo bajo.

CAFÉ DEL NUNCIO
Travesía del Nuncio, 2 · 28005 Madrid · Tel.: 912 620 739 · www.cafedelnuncio.com



Vuelven las feijoadas

El plato emblema de Brasil vuelve a Rubaiyat cada sábado hasta primavera. La feijoada tiene como protagonistas los frijoles o judías pintas con arroz. Se acompaña de una variedad de excelentes carnes de cerdo. En Rubaiyat todo se termina de cocinar en vivo en cazuelas de cobre a la vista de los comensales, que pueden servirse a voluntad.

RUBAIYAT MADRID
Juan Ramón Jiménez, 37 · 28036 Madrid · Tel.: 913 591 000 · www.gruporubaiyat.com

RECETA CENTENARIA

La Rayua se ha posicionado como uno de los restaurantes de referencia para disfrutar del cocido madrileño. Su receta data de 1870: se prepara en puchero de barro individual y se cocina a fuego lento de carbón de encima. Se sirve en dos vuelcos.
Otro de sus platos estrella es la pizza de cocido y su postre emblema los buñuelos de manzana.

LA RAYUA Calle de la Luna, 3 · 28004 Madrid · Tel.: 915 224 801 · www.larayua.es





A TODO TREN

El grupo hostelero la Máquina ha abierto La Máquina Caleido, un espectacular restaurante de tres plantas junto a las Cuatro Torres. Inspirado en una locomotora, su propuesta gastronómica sigue la línea del resto de restaurantes de la firma: excelencia en las materias primas, abastecimiento directamente en origen, elaboraciones tradicionales y sencillas, y un servicio cálido y cercano.

LA MÁQUINA CALEIDO
Espacio Comercial Caleido. Paseo de la Castellana, 259 E. 28046 Madrid. Tel.: 910 018 300. https://lamaquinacaleido.es

Homenaje a Studio 54

El Portal Krug Ambassade rinde tributo a la época disco de Studio 54, y lo hace tanto a través de un interiorismo que muta hacia el *look* de los años 70 del pasado siglo, como de una carta compuesta por platos inspirados en la cultura neoyorquina. Ofrecen creaciones icónicas pasadas por el tamiz de lo *gourmet*, que incluyen desde las influencias italoamericanas hasta su famoso *street food.*

EL PORTAL KRUG AMBASSADE
Bilbao, 2. 03001 Alicante. Tel.: 965 143 269. www.elportaltaberna.es





MENÚ DE ANIVERSARIO

Este año El Parador del Rey cumple 60 años, un aniversario muy especial que han querido celebrar de la mejor forma posible: componiendo un menú creado para la ocasión por los chefs Paloma Medina y Guillermo González, en el que no faltan algunos de sus platos históricos, así como el producto asturiano y las razas autóctonas. Estará disponible durante todo 2024 y cambiará cada semana.

EL PARADOR DEL REY
Lugar Vega del Rey, 32. 33637 Vega del Rey, Asturias. Tel.: 675 899 313. www.elparadordelrey.es

Cercanía y sostenibilidad

Lluerna, liderado por el chef Víctor Quintillà, apuesta por una cocina catalana y cercana, basada en la tradición y el uso de ingredientes locales, priorizando los de temporada y orgánicos, y sin renunciar a la vanguardia y la creatividad. La sostenibilidad es un tema crucial en Lluerna, por lo que realizan talleres de investigación al respecto y gestionan el consumo de agua de manera responsable.

LLUERNA RESTAURANT
Avda. Pallaresa, 104. 08921 Santa Coloma de Gramanet. Tel.: 933 910 820. https://lluernarestaurant.com





La Parrilla de Arganda (Arganda del Rey, Madrid)



Cuidado con los inventos

Si alguien tuviera la paciencia de leer autores del siglo XX como Jean-François Revel o el mismísimo Xavier Domingo observaría que las modas, incluso las que parecen que han llegado para quedarse, pueden desaparecer en un soplo.

En un soplo se marcharon los *cronuts*, horrenda suma de croissant y donut, por los que la gente hacía colas frente a las *donuterías* en Nueva York y, unos meses después, en las ciudades españolas propicias al diseño. Otros objetos culinarios corrieron la misma suerte. Se fueron a paseo todas las doctrinas infalibles de chefs con mando en la prensa y la TV en la que el aloe vera, el soporte de todos los gustos, alias *micri* o la deconstrucción, eran motivo de culto y anatema entre las distintas parroquias de papanatas que seguían a los respectivos papas. Quede, no obstante, la nota de que el autor del *micri*, Miguel Sánchez Romera, tenía conocimientos suficientes para adentrarse en estos conceptos, no en vano es doctor de neurocirugía.

Paralelamente, mientras la cocina popular bien hecha pasaba a ser una reliquia, díganme ustedes quien sabe cocinar un sencillísimo *esmarris* –muchos tendrán que buscar en el diccionario–, algunos productos naturales se convertían en panacea. Los calçots, unas cebolletas que dieron sus primeros saltos sobre la brasa en la Masia Bou, de Valls (Tarragona), allá por los años 50, se han convertido en un símbolo extendido en toda la península. Hay viajes gastronómicos desde Madrid rumbo a las *calçotadas* e incluso en tierras gallegas ya se practica esta comida campestre, que tiene el atractivo de la sencillez, la cocina en común y el contrapunto de una digestión no siempre fácil. Milagros de la conducta humana que han llevado al bocata de calamares a ser insignia gastronómica de Madrid. Entiendo que la llegada de producto del mar fresco al centro de la península tuvo en sus días enorme atractivo, apoyado por las criadas andaluzas que sabían como freír en las cocinas de los señoritos. Pero, con todos mis respetos, el bocata de calamares es una antesala del bollo de serrín. Le falta liquidez y le sobra apelmazamiento.

"LA CREATIVIDAD MERECERÍA UN CURSILLO EN EL QUE SE EXPLICARA SU UTILIDAD"

Mediante una pirueta sobre el inventar, se nos han llenado las cartas de platos que en su día pretendían ser sorprendentes y hoy son malignamente reiterativos. En un país en que todo estaba pasado por las parrillas de la inquisición, y una carne al punto era pecado, se celebró la ceremonia de imposición del ceviche, la adoración del tartar y la blasfemia de cortarlo todo pequeño y crudo porque al chef le da la gana. Una tragedia que nos obliga a leer las cartas con cuidado para esquivar lo crudo, a menos que el chef sepa por qué lo hace y disponga de una materia impecable y, por lo tanto, cara. El atún picadito es muy bueno cuando lo es. Simultáneamente, despieces de origen humilde aparecieron en el firmamento de las grandes estrellas. Uno de los primeros en ensalzarlos fue Santi Santamaria, inventor del tocino con caviar, una suma que tiene todo su sentido cuando el realizador es un maestro, como era su caso. El inconveniente es su precio. Es decir, nada que ver con la inmensa cantidad de secretos y cochinillos troquelados que nos han asaltado con el ánimo de quedarse hasta el próximo siglo. Una tentación que vira al horror cuando el chef se cree alcanzado por el designio mágico que le obliga a ser creativo. La creatividad merecería un cursillo en el que se explicara su utilidad y, sobre todo, se insistiera en que no tenerla no es un crimen. Pretender lo contrario sí suele serlo porque aquel que quiere presumir intenta seguir el camino de Santi Santamaria, pero sin su paladar, buen gusto y clientela de posibles. El resultado suele ser estremecedor, tanto como la mezcla contra natura de los ingredientes empleados. Tiemblen cuando un chef les diga que les va a sorprender porque ya no cocina platos aburridos.❋

BARBARITA



Exclusivo desenfado

Barbarita es el exclusivo restaurante-brasería del nuevo hotel Hesperia de Sevilla. Ofrece una propuesta gastronómica desenfadada, con las brasas y la coctelería de autor como grandes protagonistas. Además de la terraza exterior abierta todo el año, el espacio dispone de un reservado para aquellos que busquen un ambiente más íntimo.

Hotel Hesperia Sevilla
www.hesperia.com/es/hoteles/espana/sevilla/hotel-hesperia-sevilla/



BLANC, MOMENTS Y TERRAT

Con un buen maridaje

Los restaurantes Blanc, Moments y Terrat del hotel Mandarin Oriental, Barcelona celebran la segunda edición de Wine Dinner Series. A través de ocho exclusivas veladas, los comensales podrán disfrutar de un menú degustación, especialmente diseñado para la ocasión, acompañado de un maridaje de selectos vinos de grandes bodegas nacionales y extranjeras.

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

MUXGO



Expresión del territorio

MuXgo ha abierto sus puertas en Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel con una seña de identidad muy clara: la cocina sostenible basada en el producto local y la expresión del territorio natal del chef Borja Marrero, galardonado con la primera Estrella Verde Michelin de Canarias. Este restaurante propone una experiencia en la que cobra especial relevancia la economía circular y donde cada uno de los platos presenta un fuerte vínculo con la isla.



Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel
www.barcelo.com/en-es/santa-catalina-a-royal-hideaway-hotel/

SLVJ MADRID VELÁZQUEZ

Fusión perfecta

SLVJ Madrid Velázquez, dirigido por el chef de grupo Fermín Azkue, conjuga a la perfección materia prima de proximidad, con especial atención a los mariscos y pescados del Mediterráneo y los productos japoneses. Los ingredientes de calidad son la esencia de SLVJ ya que cuentan con certificados de autentificación de importación. Los platos destacan por la complejidad de los matices.



Bless Hotel Madrid
www.blesscollectionhotels.com



NOBU MARBELLA

Experiencias gastronómicas únicas

En Nobu Marbella las experiencias gastronómicas prometen satisfacer hasta a los paladares más exigentes. El icónico menú de Nobu se nutre tanto de los amplios conocimientos en cocina japonesa de su chef e impulsor Nobu Matsuhisa, como de los adquiridos en sus viajes por toda Sudamérica. La celebración de la diversidad de sabores es la clave y enseña del característico "Nobu Style", presente en todos los menús Nobu del mundo.

Nobu Hotel Marbella
https://marbella.nobuhotels.com

TERRUM

Experiencia inmersiva

El restaurante Terrum del Hyatt Regency Barcelona Tower ha incorporado al chef más pequeño del mundo. Se trata de una iniciativa culinaria virtual que divertirá a grandes y pequeños, que pueden observar a través de una proyección tridimensional en la propia mesa cómo un mini chef prepara los platos de una forma creativa antes de servirla, para que la espera sea más amena. Se puede elegir entre cuatro opciones de menú con dos entrantes y dos segundos más postre.



Hyatt Regency Barcelona Tower
www.hyatt.com/hyatt-regency/es-ES/bcnrb-hyatt-regency-barcelona-tower
www.lepetitchef.com/Barcelona

Nuevos Soles Sostenibles 2024

Les Cols, A Tafona, Loreto y La Revelía marcan la senda de la sostenibilidad

Guía Repsol ha premiado a cinco mujeres y a un hombre –por una vez ellas ganan por goleada– por su compromiso medioambiental y la innovación que aplican a sus cocinas. Fina Puigdevall y Martina Puigvert de Les Cols (3 Soles Guía Repsol), Lucía Freitas de A Tafona (2 Soles Guía Repsol), Irene y Eva López de Loreto (1 Sol Guía Repsol) y Fernando González de La Revelía (Recomendado por Guía Repsol). Recibirán su galardón el próximo lunes 4 de marzo en el Auditorio El Batel de Cartagena (Región de Murcia), durante la Gala de los Soles Guía Repsol 2024.

Sofía Moro



De izq a dcha: Lucía Freitas, Martina Puigvert y Fina Puigdevall, Irene López y Fernando González

La apuesta por reivindicar el entorno de Les Cols (Olot, Girona); el trabajo conjunto con instituciones universitarias en materia de sostenibilidad de A Tafona (Santiago de Compostela, A Coruña) y su proyecto 'Amas da Terra'; el plan 'Verde Espera' de Loreto (Jumilla, Región de Murcia) y la geotermia para climatizar La Revelía'(Amorebieta, Bizkaia) destacan entre los motivos valorados para seleccionarlos entre más de 160 candidatos.

Compromiso con el medio ambiente

El compromiso climático es cada día más habitual en las cocinas. Conscientes de la importancia de sensibilizar en el respeto medioambiental, los cocineros quieren ser el altavoz que desde el universo 'gastro' contribuya a difundir las prácticas responsables con el ecosistema. Por eso, Guía Repsol premia cada año a cuatro restaurantes del universo Soles, uno por cada categoría, que destacan por contribuir a la implantación de sistemas que reduzcan el impacto ambiental con perspectivas dispares y desde territorios distintos, cuyo denominador común es el trabajo diario por la sostenibilidad.

"En Guía Repsol queríamos ir más allá. Abrirnos a valorar otros conceptos además de la técnica en la cocina, la coherencia en la bodega o la atención en sala. En este momento es esencial evaluar el compromiso con la transición energética y la economía circular. Controlar la gestión de la eficiencia energética y las materias primas y el tratamiento de residuos nos permite comprobar el grado de compro-



miso con el medio ambiente de cada uno de los restaurantes. Una responsabilidad que demandan los propios comensales y que genera beneficio para quien la asume", explica Valero Marín, Director General de Cliente de Repsol.

Les Cols

Un ejemplo perfecto de compromiso y responsabilidad está, desde hace décadas, en la cocina de Les Cols en Olot (Girona). La militancia por el producto de La Garrotxa ha sido columna vertebral del restaurante y adquiere un valor cultural de la mano de Fina Puigdevall y Marina Puigvert, que se hicieron con los 3 Soles Guía Repsol en 2020. Entre las dos hablan de un plato nuevo que explica bien esa reivindicación del entorno que les ha aupado a la cima de la gastronomía a nivel nacional: "Un huevo a baja temperatura que hacemos con diferentes verduras. Es un plato muy circular y es ahí a dónde queremos llegar, a esa gastronomía circular, intentando entender el residuo como producto". La defensa firme y convencida del "producto no viajado" desbordó muy pronto el huerto y el gallinero que aún se pueden observar desde la mesa de su restaurante. Ahora, el trabajo de cultivo e investigación se hace en los campos de i+D 'Casa Horitzó', en el que trabaja un equipo multidisciplinar. "Ahora usamos maíz de una variedad autóctona y tenemos un molino hidráulico que nos permite obtener harina sin consumir ninguna energía que no sea natural", cuenta, entre otras muchas iniciativas, Martina Puigvert.

A Tafona

En la "red de mujeres productoras, artesanas, mariscadoras, agricultoras y cocineras" que ha tejido Lucía Freitas en 'Amas da terra' se fomenta la defensa del trabajo artesanal respetuoso con el medio ambiente y se cultiva el intercambio. "Somos una inspiración las unas para las otras, nos damos ideas para poder crecer o solucionar problemas", explica la cocinera gallega, impulsora del proyecto. La chef de A Tafona (2 Soles Guía Repsol) ha conseguido algo inédito: reconocer el papel de la mujer en toda la cadena alimentaria y su protección de las técnicas ancestrales. Este exitoso proyecto y la manera coherente de trabajar en su restaurante en Santiago de Compostela le han valido uno de los Premios Sol Sostenible de este año. Junto con el CISPAC, centro universitario de investigación gallego, busca nuevos aprovechamientos y analiza la huella de carbono y el impacto ambiental de su carta.

Loreto

Irene López, del restaurante Loreto en Jumilla (Región de Murcia), habla de sus productores como si fueran de la familia y, a través de su proyecto 'Verde Espera', ella y su hermana Eva llevan desde 2016 convirtiendo materia prima no apta para la venta en grandes superficies en ingredientes útiles para la cocina: "Con las frutas feas de las cooperativas de aquí, especialmente con peras, hacemos vinagres que usamos en nuestros escabeches y encurtidos", detalla López. Junto con su hermana, también produce 'perada' para sus clientes, y últimamente incluso han estado elaborando kombucha de pera. Para cohesionar el equipo, eligen actividades de reforestación, y para proveerse de energía renovable, han instalado placas solares en el restaurante, distinguido con 1 Sol Guía Repsol.

La Revelía

En la categoría de Recomendado por Guía Repsol, el restaurante premiado de esta edición se encuentra en Amorebieta (Bizkaia): La Revelía es respetuoso con el entorno desde su concepción, en 2021. La combinación de geotermia y placas fotovoltaicas ha sido, según Fernando González, "una apuesta muy interesante". "Es



más sostenible y además un ahorro para nosotros", reconoce el dueño de este restaurante con alojamiento, que usa el agua de los manantiales de su terreno para regar su propia huerta. La apuesta por la sostenibilidad aquí trasciende lo ambiental, alcanzando lo laboral: "Queríamos que tanto nosotros como nuestro personal disfrutemos de nuestras familias y, por eso, cerramos en Navidad, Semana Santa, julio y agosto".

Entrega de galardones

Los profesionales al frente de los cuatro restaurantes distinguidos con el Premio Sol Sostenible recibirán su galardón, diseñado por Luis Urculo, el próximo lunes 4 de marzo en el Auditorio y Palacio de Congresos El Batel de Cartagena (Región de Murcia), durante la Gala de los Soles Guía Repsol 2024.



Menú vegetal de la Gala Soles Guía Repsol 2024 elaborado por David López

- Mini marinera vegetal con pimientos asados y queso de cabra murciano-granadina
- Tartar de tomate raf a modo de steak sobre merengue de aquafaba-remolacha con hoja de queso
- Bombón de zarangollo sobre galleta de masa escaldada
- Mini tortilla melosa de patata spunta con cebolla tierna y trufa de La Sagra
- Croqueta de tomate escabechado y cremoso de trompeta negra
- Estofado de setas silvestres y cultivadas, salsa ahumada de mantequilla de cabra murciano-granadina, yema cuajada y col kale picante
- Ravioli de Morcilla vegana con vinagreta de lenteja caviar
- Vasito de olla gitana y pera jumillana pasificada
- Alcachofa baby cocinada, cremoso de queso Ruperto y trufa de la Sagra
- Chupito de guisante negret del Campo de Cartagena, menta y licuado de sus vainas
- Berenjena quemada, ceniza de su piel, caldo de reishi y miso, ajo negro y cristal de especias
- Guiso de gurullos con boletus, calabaza totanera a la brasa y aire de queso Roano curado
- Arroz de Calasparra meloso con caldo de raíces ahumadas, crucíferas y alioli de vinagrillos
- Apio-kéfir y remolacha
- Mini milhoja de merengue de limón de la Región de Murcia







Para contribuir a la comunicación, la divulgación de ese trabajo diario y consciente surgió está iniciativa de Guía Repsol hace cuatro años con el apoyo de Alimentos de España. Como en ediciones anteriores, los criterios para ser merecedor del premio Sol Sostenible observan iniciativas alineadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, en especial los vinculados a la gestión energética y a la producción y consumo responsables.

El menú de la Gala que se celebrará en Cartagena

El chef David López elaborará un cóctel vegetal para la Gala de los Soles Guía Repsol 2024, ahora que las verduras se han convertido en el ingrediente principal, abandonando el papel secundario.

"Ahora hay una tendencia a cuidar las verduras para que brillen en el plato. Se trata de que no se oxide la clorofila para que luzcan radiantes, que no se pierdan los nutrientes por un exceso de cocción y que las texturas se mantengan en su punto original. Los sabores cambian totalmente y los ves crecer. También el comensal está más predispuesto que nunca a dejarse sorprender por todo lo que puede ofrecer la huerta. Y aquí, en la Región de Murcia, tenemos la mejor", explica David López, que en su restaurante Local de Ensayo (1 Sol Guía Repsol) no deja escapar ni una sola verdura de temporada.

El cóctel tras la Gala Guía Repsol es un momento de celebración. Y siendo Cartagena este año 2024 la ciudad en la que los cocineros más destacados y los nuevos galardonados se reencuentran, lo natural es que la generosa huerta de la Región de Murcia juegue un papel destacado. Los vegetales han abandonado su puesto como secundarios para erigirse en el plato fuerte. Elegantes y agradables, seducen por su sabor, por las distintas texturas en que se presentan y por su conexión con el entorno. Por eso, el chef David López ha elaborado un menú solo vegetal para la Gala de Entrega de los Soles, que evidencia en quince bocados la diversidad y el potencial de los productos verdes. "Antes se pecaba de exceso de hidratos y grasas y ya no es necesario, porque la gente lleva una vida más sedentaria. En los menús gastronómicos también se buscan platos ligeros. Las cocciones a baja temperatura y la fermentación han dado nueva vida a las verduras. Hasta las legumbres se consumen frescas". ❋

Comer en Barcelona

La Ciudad Condal no deja de sorprender los paladares de barceloneses y visitantes porque siempre hay novedades que probar: nuevos establecimientos, nuevas cartas en restaurantes consolidados, menús de aniversario o de temporada... A continuación, nuestra particular selección.



LITTLE ANDAMAN

OASIS INDIO

Su carta no sólo se caracteriza por sus recetas únicas que conjugan sabores de las costas de la India, sino por su innovación y su constante actualización, adaptando sus propuestas a cada estación. Además, cuenta con una selección de cócteles de autor ideales tanto para acompañar sus deliciosos platos como para tomar algo a media tarde.

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





ASSALTO BAR DE VINS

FIESTA DE SABORES

Matteo Bertozzi acaba de estrenar este bar de vinos informal en el que ofrece una cocina creativa basada en la gastronomía tradicional española pero jugando tanto con productos de proximidad como con ingredientes internacionales. El resultado, platos como el pulpo a feira (que aquí se sirve con ñoquis en lugar de cachelos) y la ensalada al estilo granadino, con naranja e hinojo, que incluye también lubina.



ASSALTO BAR DE VINS
Nou de la Rambla, 44 · Tel.: 938 823 813 · www.assalto.cat



CACHITOS DIAGONAL

CENA Y COPAS

Aunque su horario ininterrumpido desde las 13:00 permite tomar el aperitivo o comer, Cachitos Diagonal es, por su ubicación en la zona alta y ambiente elegante, ideal para cenar y tomar las primeras copas de la noche. Acaba de estrenar nueva carta en la que destacan platos de temporada como las Alcachofas del Prat con jamón ibérico y el Canelón de trufa y foie.

CACHITOS DIAGONAL
Av. Diagonal, 508 · Tel.: 932 527 381 · www.cachitosdiagonal.com

JACQUELINE

NUEVOS PLATOS DE MEDIODÍA

Consolidado como uno de los restaurantes más solicitados de la noche de Barcelona, Jacqueline apuesta ahora por potenciar su oferta de mediodía con una selección de platos ideales para compartir – como la ensaladilla de gamba fresca o la tortilla con cecina de Wagyú y trufa–, en un entorno acogedor, bañado de luz natural y servicio impecable.





JACQUELINE
Enric Granados, 66 · Tel.: 930 467 511 · www.jacquelinebarcelona.com



FAIRE
SOSTENIBLE Y SABROSO

Faire es un restaurante pionero en economía circular y también en ofrecer una gastronomía que se adapta a diferentes momentos de consumo: *brunch* por las mañanas y mediodía; tapas y vinos naturales de noche. Comulga con una filosofía *slow food* en la que todo se elabora a diario con ingredientes orgánicos de proveedores locales.



FAIRE Girona, 79 · Tel.: 682 390 252 · www.fairebrunch.com

ENOTECA PACO PÉREZ
SELECCIÓN DE ANIVERSARIO

El premiado restaurante continúa celebrando su 15º aniversario con un nuevo menú degustación de invierno; una cuidadosa selección de platos que encapsulan esencia, evolución y dedicación. Disponible de miércoles a sábado en horario de cenas hasta la primera quincena de abril.



ENOTECA PACO PÉREZ
Hotel Arts Barcelona · Marina, 19-21 · Tel.: 934 838 108
www.enotecapacoperez.com

Alex Froloff



MESA QUINCE
ASADO REINVENTADO

Este proyecto de jóvenes emprendedores es un asador moderno en el que se revisa la tradición del asado argentino. Aquí todo gira alrededor del número 15: los platos, los vinos, una mesa (la quince) –la más grande, tras el ventanal, que sólo está disponible bajo reserva– que ofrece una experiencia única y un plato (el quince) que rota cada mes con sabores de nostalgia.

MESA QUINCE
Muntaner, 189 · Tel.: 677 333 022/ 695 022 839
www.instagram.com/mesaquince/



Alex Froloff



YAKUMANKA

PROPUESTA PERUANA CONSOLIDADA

Yakumanka se consolida como la puerta de entrada y el referente en Barcelona de la auténtica cocina peruana. El chef Tomás de la Paz lidera la propuesta gastronómica fusionando la tradición y el aprendizaje con la innovación y la vanguardia con nuevas creaciones en la carta como los wantacos o el anticucho de pulpo.

YAKUMANKA Valencia, 207 · Tel.: 935 661 548 · www.yakumanka.com



WINDSOR

EL GUISANTE ES EL PROTAGONISTA

Hasta el 30 de este mes podemos disfrutar del menú del Guisante del Maresme, ideado por el chef Carlos Alconchel. Un menú dedicado en exclusiva a este dedicado producto de temporada y proximidad, conocido como “caviar verde”. Entre los platos, el Erizo de mar al natural con vainas escalivadas, los Guisantes ahogados con palo cortado y foie o el Tiramisú de té matcha y guisantes.

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





FAUNA

APUESTA POR EL RECETARIO CATALÁN

El chef Jordi Delfa pone en valor su propia memoria emocional y reivindica platos de siempre de la cocina catalana añadiéndoles su particular visión. Además, partir de este mes, el espacio ofrece el ciclo Twist & Bliss, una propuesta con maridajes musicales y catas de producto cuyo protagonista es una mítica gramola.



FAUNA
Hotel Kimpton Vividora 5* · Duc, 15 · Tel.: 936 425 400 · www.casadevivi.com

MIRU

Desde su inauguración el 19 de octubre del pasado año, MIRU ha venido revolucionando la escena gastronómica de Castelldefels, localidad del Baix Llobregat donde se ubica, a escasos 20 kilómetros al sur de Barcelona, ofreciendo una experiencia gastronómica que combina la tradición japonesa con influencias de América Latina y la cocina occidental.



Innovación y fusión japonesa en el Baix Llobregat



De esta manera, MIRU se une al crecimiento gastronómico de una localidad que de un tiempo a esta parte, nos está ofreciendo grandes sorpresas en lo que a restauración se refiere. Su propuesta, como no puede ser de otro modo con una cocina basada en la tradición japonesa-Nikkei, está centrada en la calidad de un producto de primera, con unas elaboraciones que siempre trabajan con el objetivo de ensalzar esa calidad de un modo a veces elaborado, como su ceviche de carabinero con boniato, y otras sencillo, como su nigiri de Wagyu con foie caramelizado.
Gracias a eso MIRU es un restaurante que en su poco tiempo de vida ha cautivado a la clientela más exigente a través de platos innovadores y creativos. El restaurante ha sido concebido como un espacio donde los comensales pueden embarcarse en un viaje de sabores, explorando una fusión de gastronomías que sorprende y gusta a partes iguales.



Entre los platos destacados de su actual carta se encuentran las ostras en tempura, la ternera cocinada a baja temperatura durante 36 horas y el ceviche de lubina, que combina sabores cítricos con un toque picante. Por supuesto, el sushi no puede faltar en este enclave gastronómico, presentando propuestas únicas como el nigiri de foie con manzana deshidratada o el nigiri de anguila rematado con plátano de Canarias.
Además como parte de su oferta fija, a finales del año pasado, MIRU lanzó una serie de menús degustación que permiten a los comensales sumergirse aún más en la experiencia culinaria del restaurante. Estos menús, cuidadosamente diseñados por el equipo de cocina, permiten a los comensales explorar una variedad de sabores y texturas en un ambiente elegante y acogedor y están integrados por dos tipos de menús con opción de maridaje, así como el exclusivo menú Omakase, un tipo de menú donde los comensales no pueden escoger el menú, que se celebra solamente una vez al mes y agota sus 20 plazas limitadísimas en pocos días.
En conclusión, en MIRU encontramos un restaurante donde, si bien la propuesta no es completamente innovadora, sí que estamos seguros que, gracias a su calidad, unida a un servicio de sala excepcional, sabrá hacerse un lugar entre los restaurantes de gastronomía japonesa de ticket medio-alto.❋

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



Listo Restaurant

Listo Restaurant es un restaurante con identidad propia, con un fuerte carácter italiano y clara inspiración mediterránea, situado en una de las calles más vibrantes de Barcelona, Avenida del Paral·lel 15, muy cerca del puerto de la Ciudad Condal.

Pasión por la cocina napolitana



Se trata de un espacio elegante y diáfano con una gran terraza y una cocina a la vista que nos invita a disfrutar de su gastronomía.

En la propuesta gastronómica de Listo Restaurant tienen gran protagonismo la pasta y las pizzas, fruto de la orgullosa herencia napolitana de la que hacen gala Simone –un apasionado de todos los platos e ingredientes de la cocina napolitana– y Marco –maestro pizzaiolo–, dos amigos desde la infancia cuyos caminos se han encontrado de nuevo en Barcelona.



Las pizzas de Listo, fieles al estilo napolitano, se caracterizan por una larga fermentación de la masa, una rápida cocción e ingredientes de procedencia italiana de primera calidad.

Sin salir de la gastronomía italiana, también merecen atención las pastas, como los tagliatelle y spaghetti preparados siguiendo deliciosas y creativas recetas.

Además, en la carta se brinda un espacio especial a la burrata, con un original surtido de recetas, platos, pizzas y tapas donde el protagonista es este singular queso. En estos platos la burrata se acompaña magistralmente con ingredientes como trufa, pesto de pistachos o jamón ibérico.

También forman parte de la carta de Listo Restaurant deliciosos arroces, hamburguesas de carne de vaca rubia gallega y un original y ecléctico surtido de tapas de inspiración española e italiana.

Los días laborables se puede disfrutar de un equilibrado menú con platos y pizzas inspirados en su carta.

En definitiva, ingredientes de primera calidad cocinados con mucho esmero, un ambiente elegante y una cuidada atención son las señas de identidad de Listo Restaurant.✻

Listo Restaurant
Avenida del Paral·lel, 15 · 08004 Barcelona
Tel.: 938 074 987
www.listorestaurants.com

EN PRIMAVERA

Enoturismo

Brindis en plena naturaleza



Cuando llega el buen tiempo tenemos más ganas de disfrutar de actividades al aire libre. Para los aficionados al vino, no hay nada mejor que hacer enoturismo, ya sea una excursión de un día, una escapada de fin de semana o durante las vacaciones de Semana Santa. Los destinos y las actividades que proponen las Rutas del Vino y las bodegas son casi infinitas. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR ACEVIN- RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA Y LAS BODEGAS**



Bizkaiko Txakolina - Spot - Adrian Morote

Para disfrutar del enoturismo no hace falta ser un experto ni es necesario tener un conocimiento avanzado en vino. De hecho, según el último informe publicado por el Observatorio Turístico Rutas del Vino de España que analiza la demanda turística Rutas del Vino de España 2022-2023, el grupo mayoritario en cuanto a la vinculación del enoturista con el vino es 'Aficionado' con un 36,80%. En menor medida encontramos al enoturista 'Apasionado-entusiasta' con un 32,20%, que ha aumentado de forma considerable con respecto al año anterior; 'Principiante' con un 15,80%, 'Profesional' con un 12,90%, grupo cuyo crecimiento porcentual es el más destacado de todos; y 'Ninguna' con un 2,39%, continúa decreciendo hasta un porcentaje residual con respecto al total.

En términos generales podemos distinguir dos tipos de visitantes: aquellos para los que el mundo del vino tiene un papel protagonista en su viaje y para los que se trata de un complemento en sus vacaciones.

El enoturismo (39,49%) continúa siendo el principal motivo de viaje de los visitantes de las Rutas del Vino, lo que significa que, para la mayoría de estos, el vino y todo lo que lo rodea es la atracción principal de los destinos. Hay que volver a destacar que se mantiene la brecha que se dio el periodo anterior entre enoturismo y ocio y vacaciones. Hasta el año pasado estas variables mostraban unos porcentajes muy similares, pero en 2022 el enoturismo se desmarcó de manera clara.

Aunque son las motivaciones que destacan por encima de las demás, en el citado informe –publicado el pasado octubre– muestran una disminución frente al anterior. Todas las demás han ganado fuerza: Gastronomía (8,12%), Naturaleza (6,85%), Cultura (6,05%), Salud y bienestar (3,82%), Trabajo y negocios (3,51%) y Visita a amigos y familia (3,18%).

Ruta del Vino de Lleida



Perfil del enoturista

La mayoría de los visitantes recibidos en Rutas del Vino de España continúan siendo mujeres, aunque el porcentaje de estas ha disminuido con respecto al estudio anterior hasta situarse en el 53,7%. El de los hombres ha aumentado, constituyendo el 46,3%. La tendencia durante los años anteriores se situaba en torno al 60%/40%, por lo que en el presente año los porcentajes han pasado a equilibrarse.

En cuanto a la edad del enoturista que visita Rutas del Vino de España, la franja comprendida entre 46-65 años constituye un 36,46% y representa al grupo mayoritario de enoturistas. En segundo lugar, se encuentra la franja de 36-45 años muy seguida por la siguiente, comprendida entre 26-35 años, con un 23,89% y un 23,41%, respectivamente. Con un porcentaje más residual vemos el grupo comprendido entre los 18-25 años (12,10%) y mayores de 65 años (4,14%). En base a estas cifras, podemos afirmar que durante el último año se ha recibido a un público más joven.

Con respecto a con quién nos gusta viajar, la composición del grupo en el que viaja el enoturista determina en gran medida la mayoría de los aspectos que componen la experiencia de la visita. Por ello, resulta relevante determinar cuál es la naturaleza de dicho grupo. Los viajes 'En pareja' continúan predominando (42%), si bien ha disminuido su importancia respecto al total, en beneficio de los 'Viajes en grupo de amigos' (39,80%), que han experimentado un crecimiento del 6,95% si lo comparamos con el periodo anterior. El resto de las categorías se han mantenido con porcentajes muy similares al año anterior, 'Familia sin niños' (4,90%), 'Familia con niños' (9,40%) y 'Solo' (3,80%).

¿Sabías que....?

- **Cada vez son más los establecimientos que apuestan por la comercialización *online* de sus servicios e invierten en la apertura de nuevos canales para la gestión de sus ventas.**
- **El tipo de visitante que prima entre los enoturistas es el representado por mujeres de entre 46 y 65 años, viaja en pareja y es aficionado al mundo del vino.**
- **La estancia media experimenta un importante crecimiento y se sitúa cerca de los 3 días.**
- **El porcentaje de enoturistas que pernocta en el destino vuelve a crecer tras permanecer dos años estancado a causa de la pandemia, situándose en el 70,38%.**

Presupuesto y transporte

Si te estás planteando hacer enoturismo pero piensas que es una actividad cara, no es así. En realidad, puede adaptarse al bolsillo de casi todo el mundo ya que, dependiendo del presupuesto, puedes pernoctar o no en el destino. De hecho, dentro del enoturismo se distingue entre turistas y excursionistas, siendo estos últimos los que hacen excursiones de un día. Seguro que cerca de donde vives hay alguna Ruta de Vino (hay 36 repartidas por toda España). No obstante, si quieres hacerte una idea en cuanto los gastos, según datos proporcionados por el Observatorio Turístico Rutas del Vino de España, el gasto medio por persona y día ha sido de 201,80€ en 2023. Con estos datos po-

Ruta del Vino Ribera del Duero

En familia

Viajar con niños no tiene por qué ser un problema e integrarlos en nuestros planes de ocio tampoco debería serlo. Es cierto que a priori, el enoturismo se asocia a un tipo de actividad solo para adultos pero lo cierto es que desde hace tiempo se ha convertido en una alternativa vacacional familiar. Y es que muchas bodegas ofrecen actividades para niños con cata de mostos o visitas teatralizadas. Además, las Rutas del Vino también tienen en cuenta a este sector de la población. Por ejemplo, la Ruta del Vino Somontano fue pionera al lanzar en 2017 su propia oferta de enoturismo infantil.





Bodegas DeAlberto

En pareja

Si queremos hacer algo diferente con nuestra pareja más allá de una cena romántica o una escapada para visitar una ciudad, el enoturismo es una opción ideal, especialmente para los amantes de la naturaleza y para los que les guste disfrutar de una buena copa de vino en un entorno único. Además, existen actividades para todos los gustos: sobrevolar viñedos en globo, rutas en bici, visitas teatralizadas...

Bizkaiko Txakolina-Mahasti Artean



Transformación digital y redes sociales

La transformación digital también ha sido un punto clave en la evolución del enoturismo. Por ejemplo, la web de Rutas del Vino de España ha experimentado una renovación significativa, mejorando la experiencia del usuario a través de un diseño interactivo y un mapa en 3D. Esta modernización, impulsada con el apoyo de la Secretaría de Estado de Turismo, refleja el esfuerzo por adaptarse a las nuevas demandas del turismo digital y ofrecer una herramienta más atractiva y funcional para los visitantes. Y es que la facilidad para obtener información del destino y de las actividades y hacer reservas *online* es hoy día fundamental.

Por otro lado, hoy día casi todo el mundo es 'instagramer', aunque sea a nivel aficionado. Si eres de los que buscan esa foto original o quieres colgar en tus redes sociales un 'story' que llame la atención de tus seguidores, en el enoturismo también encontrarás el marco ideal para hacer fotos y vídeos que acumulen 'likes'.

demos calcular el gasto medio por estancia que se sitúa en 504,4 €.

El medio de transporte más utilizado por el enoturista sigue siendo el vehículo propio o alquilado, aunque presenta una tendencia a la baja por segundo año consecutivo representando el 75,60%.

Por el contrario, los medios de transporte colectivos, como el autobús, han visto incrementado su uso, duplicándose el porcentaje de enoturistas que lo utilizan y alcanzando una cifra del 19,60%, gracias, en parte, a la creación de productos turísticos que fomentan este medio de transporte. Algunas Rutas del Vino ponen a disposición de los visitantes autobuses especiales, es el caso del Bus del Somontano y del Enobús de Rioja Alavesa. También el tren logra un porcentaje de uso sin precedentes: un 11%.

Reconocimientos a nivel nacional e internacional

En España, la oferta enoturística es cada vez mayor y su calidad y originalidad además, está siendo reconocida tanto a nivel nacional como internacional.

A nivel nacional, por ejemplo, la DOCa. Rioja recibió en la pasada edición de FITUR el premio a la "Mejor Región para el Enoturismo de España" otorgado por la Federación Mundial de Periodistas de Turismo en España (FIJET). La Federación ha decidido otorgar a la DOCa Rioja este reconocimiento, como "región enoturística líder de España, y uno de los claros referentes a nivel internacional, pudiendo considerarse el epicentro del enoturismo ibérico", apuntan. "Su fehaciente apuesta por el enoturismo viene refrendada tanto por actividades culturales –la DOCa Rioja cuenta, por ejemplo, con museos dedicados íntegramente al vino–, como propuestas gastronómicas, contando con algunos de los restaurantes y hoteles más prestigiosos de nuestro país". Y es que Rioja es el destino enoturístico que más visitantes recibe de España (cerca de 800.000 visitas en 2022) y la Denominación con más bodegas visitables y experiencias a realizar.

La amplia variedad de su oferta, con experiencias que se ajustan a las necesidades e inquietudes de los visitantes y diseñadas para viajar en pareja, en familia, con amigos o por trabajo o negocios (MICE), su contribución a la diversificación y desestacionalización de la demanda nacional, así como el significativo impacto económico que tiene sobre la región (155,5 millones de euros) y en la industria turística son otros de los motivos que sitúan a Rioja como referente. El presidente de su Consejo Regulador, Fernando Ezquerro, aseguró al recoger el premio que "la actividad enoturística es uno de los ejes prioritarios de nuestro Plan Estratégico y continuaremos trabajando por poner en valor la enorme riqueza que entraña nuestra Denominación y hacer de Rioja un referente en torno al vino más allá de nuestras fronteras".

A nivel internacional, una muestra la encontramos en los premios "Best Of Wine Tourism" que otorga la Great Wine Capitals (Red Mundial de Grandes Capitales del Vino), una red mundial de ciudades situadas en ambos hemisferios, que comparten valores económicos y culturales: ser regiones vitivinícolas internacionalmente reconocidas. Esa red concede anualmente los premios de enoturismo "Best Of Wine Tourism" y en su 21 edición correspondiente a 2024, han galardonado a la Asociación del Barrio de la Estación por su experiencia "Barrio de la Estación Tours".

Roberto Puras, coordinador de la Asociación del Barrio de la Estación, afirma que el objetivo común de todas las bodegas asociadas (CVNE, Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A., Bilbaínas Viña Pomal, Muga y Roda) es el crear un destino de enoturismo de primer nivel.

El jurado ha valorado la propuesta por su promoción conjunta del Barrio de la Estación de Haro como un destino turístico único: la mayor concentración de bodegas centenarias del mundo.

Los dos recorridos permiten la visita combinada a seis bodegas: tres bodegas los jueves y tres



Pagos de Araiz

Con amigos

Esos amigos para los que el mejor plan es quedar para tomar una copa pueden llevar esa actividad un paso más allá y dejar la barra del bar por una vez y disfrutar de las copas y la compañía en un escenario diferente: entre barricas y viñedos. Las risas y el buen rollo estarán aseguradas.

Cosme palacio



Xènia Gasull - Vivid 2021 - Celler Hugas de Batlle



Almuerzo entre viñas en Colera (Girona)

Catas de vino acompañadas de gastronomía local

La mejor forma de acompañar la cata de un vino es hacerlo degustando los productos y los platos tradicionales de la zona. Muchas bodegas ofrecen picnics o almuerzos en mitad de las viñas.

bodegas los viernes, buscando desestacionalizar el fin de semana. Pero los Tours son mucho más que visitas combinadas a las bodegas, son sobre todo visitas al Barrio de la Estación. La prueba es que gran parte de la visita guiada discurre por sus calles. Se trata de un auténtico recorrido por la historia del vino de Rioja y por un gran repertorio de arquitecturas, jardines y calados subterráneos, donde se alternan edificios centenarios, influencias modernistas, firmas de arquitectos como Gustave Eiffel y edificios modernos bien integrados, formando un conjunto histórico, arquitectónico y urbanístico único en el mundo.

Conclusiones de la 7ª Conferencia Mundial de Enoturismo

Finalmente, para hacer balance de cómo está el sector del enoturismo a nivel mundial, debemos remitirnos a las conclusiones extraídas de la 7ª Conferencia Mundial de Enoturismo, celebrada del 22 al 24 de noviembre del pasado año en Logroño (La Rioja) de la mano de la Organización Mundial de Turismo, siendo la primera vez que se realizaba en España. Según Sandra Carvao, directora de Inteligencia de Mercado y

Bodegas Ysios



Izadi



Baigorri



Bodegas Murua



Competitividad de la Organización Mundial de Turismo, España fue elegida para celebrar esta Conferencia porque "somos un referente en enoturismo", que ha avanzado mucho en digitalización y al que miran destinos emergentes. Durante dos días, la capital riojana reunió a 350 expertos en el sector enoturístico de 40 países para abordar los retos y desafíos el enoturismo. Dos ejes centraron esta 7ª conferencia: el papel fundamental del enoturismo en el apoyo al desarrollo rural y la digitalización. "Hace años, quizá, había una o dos bodegas que estaban abiertas a visitas; mientras que, en la actualidad, no solo están abiertas, sino que ofrecen experiencias con arte, cultura, gastronomía y, realmente, hay mucha innovación y se están digitalizando", afirmó Carvao. Además, tras la pandemia, ha subrayado que se ha producido "un aumento de las experiencias en el exterior, más conectadas con naturaleza y con grupos más pequeños", que es "una posibilidad que también ofrece el enoturismo".

Se habló también de sostenibilidad y de los jóvenes, destacando que una de las claves del futuro está en avanzar hacia un enoturismo cada vez más sostenible, desde el punto de vista económico, social y ambiental, y resaltando la vertiente social de un enoturismo más pegado al territorio como fuente de empleo para los jóvenes y la inclusión. Otro de los retos del turismo vinculado a la vinicultura está en que las nuevas generaciones entiendan la cultura del vino y, para ello, es "importante que el sector enoturístico cree nuevos productos que atiendan a los gustos de este segmento de población y a las nuevas formas de consumo", afirmó Carvao.

Por otra parte, el presidente del Gobierno riojano destacó la importancia de los datos comparables estandarizados (tener más información sobre las visitas y cómo se mueve el turista por el territorio o análisis de redes sociales), que permiten avanzar; y el interés del enoturismo vinculado al territorio, ya que "ayuda a revitalizar determinadas zonas alejadas de las ciudades".❋

37 Rutas del Vino

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) coordina y desarrolla la marca Rutas del Vino de España, un club de producto enoturístico respaldado por la Secretaría de Estado de Turismo, TURESPAÑA y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. El club está formado actualmente por 37 destinos localizados por toda la geografía nacional; agrupa a más de 800 municipios y 2.200 empresas (casi 800 de las cuales son bodegas) y recibe más de 3 millones de visitantes anuales. Las principales zonas vitivinícolas del país cuentan con Rutas del Vino formalmente constituidas, creadas con un modelo propio de calidad y agrupadas en torno al Club de Producto Rutas del Vino de España: Alicante, Almansa, Arlanza, Arribes, Bullas, Calatayud, Campo de Cariñena, Cigales, El Bierzo, Garnacha-Campo de Borja, Gran Canaria, Jumilla, La Mancha, La Manchuela, Lleida, Méntrida-Toledo, Madrid, Marco de Jerez, Montilla-Moriles, Navarra, Penedès, Rías Baixas, Ribera de Duero, Ribera del Guadiana, Rioja Alavesa, Rioja Alta, Rioja Oriental, Ronda y Málaga, Rueda, Sierra de Francia, Somontano, Toro, Txakoli, Utiel-Requena, Valdepeñas, Yecla y Zamora.

Entrevista a la presidenta de ACEVIN: Rosa Melchor

“El público más joven está en ascenso y lo mismo ocurre con el internacional”



Actualmente son 37 las Rutas del Vino certificadas por ACEVIN ¿Hay previsto que a lo largo de este año se amplíe ese número?
Hay algunos nuevos destinos en proceso de creación de una Ruta del Vino o que ya la han creado y, tras solicitar la adhesión a la marca, están en el proceso de auditorías de calidad. Es posible que a lo largo del año se incorpore, por ejemplo, la Ruta del Vino de León.

El perfil actual del enoturista en nuestro país es el representado por mujeres de entre 46 y 65 años, viaja en pareja y es aficionado al mundo del vino. ¿Les gustaría potenciar otro perfil? ¿más joven? ¿más internacional?
Nosotros creemos que el enoturismo es un tipo de turismo que cuadra con todos los perfiles, por lo que potenciamos todos. El público más joven está en ascenso y lo mismo ocurre con el internacional, ya que las Rutas del Vino de España son cada vez más conocidas en otros países gracias a los acuerdos que tenemos con TURESPAÑA. Todavía hay mucho margen de crecimiento, desde luego.

El proyecto Ciudad Española del Vino comienza este año su andadura con Cambados. ¿Se ha puesto ya en marcha la elección de la del año que vine?
España comparte con Italia y Portugal un turno rotativo en el que se nombra la Ciudad Europea del Vino, una figura creada desde la Red Europa del Vino (RECEVIN) y que es en la que se basa el nuevo título de Ciudad Española del Vino. En las bases de éste se determinó que el año en que España fuera la sede de esa Ciudad Europea del Vino no se nombraría una Ciudad Española del Vino para concentrar la promoción en una sola de esas ciudades y evitar que pudiera haber una competencia que no tendría sentido. El año que viene, el 2025, la Ciudad Europea del Vino se elegirá entre las españolas, por lo tanto no habrá Ciudad Española del Vino hasta el año siguiente, el 2026. Así, el proceso de elección se pondrá en marcha a lo largo del 2025.

¿Qué otros proyectos y/o objetivos se ha marcado ACEVIN y Rutas del Vino de España de cara a los próximos años?
Estamos inmersos en un ambicioso programa desarrollado en el marco de los NextGenerationUE. Son proyectos relacionados con la Comunicación, la Comercialización, la Digitalización y la Sostenibilidad entre los que podemos citar, por ejemplo, la creación de un portal de experiencias turísticas. Otros proyectos paralelos son, por ejemplo, la elaboración de la Guía de Buenas Prácticas en Sostenibilidad en RVE o la digitalización completa del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España.

Este año se celebrará ya la séptima edición de los Premios de Enoturismo Rutas del Vino de España. ¿Satisfechos con la consolidación de estos premios bienales?
Muy satisfechos, la verdad. Estos Premios están planteados para resaltar la calidad y el trabajo de los establecimientos y los socios de cada una de las Rutas del Vino de España y cuando vemos que en cada edición se presentan más candidaturas, más creativas y de una calidad cada vez mayor pues nos sentimos muy contentos. Es señal del alto nivel que ha alcanzado el enoturismo en nuestro país y también de la confianza en la marca Rutas del Vino de España.

"La marca Rutas del Vino de España genera cada vez más confianza"

Y hablando de premios y reconocimientos, el portal Forbes Women ha publicado recientemente la lista ‘Las 30 mujeres más influyentes del turismo en España’ y usted es una de ellas, como presidenta de ACEVIN Y RECEVIN. ¿Qué opinión le merecen este tipo de reconocimientos?
Yo lo veo como una oportunidad más de hacer un guiño a todas las mujeres que hacen posible que el turismo y, en lo que nos concierne a nosotros, el enoturismo, sea una realidad. Un guiño a las mujeres que trabajan en bodegas, en establecimientos hosteleros y otras empresas turísticas que forman parte de nuestras Rutas. Es cierto que, aunque en España hemos avanzado mucho, queda aún mucho hasta llegar a la verdadera igualdad y por ello considero positivo estas iniciativas. A las mujeres nos sigue costando más llegar a determinados puestos por lo que dar visibilidad a quienes llegan sirve de ejemplo y estímulo al resto.✻

Cambados

Primera Ciudad Española del Vino

El municipio pontevedrés ostentará durante 2024 el título de Ciudad Española del Vino, creado desde la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) como una nueva insignia con la que seguir potenciando el enoturismo y la cultura vitivinícola ligada a pueblos y ciudades de todo el país.







La Ciudad Española del Vino es un título creado a imagen de lo que se hace en países como Portugal o Italia, y siguiendo también la estela de la Ciudad Europea del Vino que se elige cada año desde la Red Europea del Vino (RECEVIN) de la que ACEVIN forma parte. El objetivo es poner el foco de manera particular durante un año en alguna de las ciudades socias de ACEVIN; ciudades cuya economía, cultura y usos sociales están estrechamente vinculados al vino y la viticultura. La ciudad elegida desarrolla durante todo un año (igual que ocurre con la Ciudad Europea del Vino) todo un programa de actividades centrado en el enoturismo.

La iniciativa se puso en marcha el año pasado, con el lanzamiento de las bases y la primera convocatoria y, como avanzábamos al principio, la primera ciudad que ostentará ese título será Cambados (Pontevedra), que forma parte de la Ruta del Vino Rías Baixas, una de las 37 Rutas del Vino de España. La ciudad resultó elegida, entre otros motivos, por la implicación y el apoyo de administraciones, asociaciones y empresas del territorio, además del programa de actividades previsto. Unas actividades que estarán enfocadas a hacer "conocer, vivir y disfrutar de la viña, el vino y el paisaje; apoyándose en el patrimonio natural, industrial, cultural, las tradiciones y el legado vitivinícola del territorio, teniendo muy presente el medio y el desarrollo rural sostenible en el ámbito territorial enoturístico". Y es que Cambados tiene mucho que ofrecer al enoturista ya que, además de acoger cada año la 'Fiesta del Albariño', cuenta con un gran patrimonio, como el museo Etnográfico y del Vino, el Palacio y plaza de Fefiñáns, el Pazo de Ulloa, las Ruinas de Santa Mariña Dozo, el Museo del Molino de Mareas de A Seca, la Torre de San Sadurniño o la Casa – museo del escritor Ramón Cabanillas.

"Estamos seguros de que Cambados defenderá con creces este nuevo título de Ciudad Española del Vino y de que servirá de inspiración para las candidaturas venideras", ha declarado Rosa Melchor, presidenta de ACEVIN. ❋

Más información: www.acevin.es



Bodegas Marco Real

Enoturismo en la ciudad medieval de Olite

Bodegas Marco Real es una de las bodegas más visitadas de la ciudad de Olite (Navarra) y, el hecho de ser la única bodega rodeada de viñedo propio de esta ciudad permite al viajero una inmersión total en el mundo del vino, con actividades enoturísticas diferentes. Con vistas únicas al Castillo de Olite renueva cada año su propuesta para ofrecer a los enoturistas actividades diferentes.





Desde la bodega nos resumen así lo que ofrecen: "Pasea entre barricas y grandes tinos de madera. Déjate envolver por la frescura y los aromas de cada sala. Descubre nuestra sala de aromas y aprende sobre corchos y tierras. Conoce nuestras historias detrás de cada vino, nuestros rosados y blancos, tintos y su envejecimiento. Estamos en Olite, la villa medieval más inspiradora de Navarra; con calles empedradas, su maravilloso Palacio Real y sus plazas. Un lugar de ensueño para disfrutarlo desde dentro y descubrir sus vistas desde nuestra terraza; donde estarás rodeado de viñedo mientras disfrutas de un vino".❋

Las propuestas

La Sala de los Aromas, con sus 46 aromas diferentes, es una experiencia didáctica que permite descubrir diferentes aromas del vino y una forma única de desarrollar el olfato vinícola. Bodegas Marco Real también realiza visitas guiadas a la bodega y catas con diferentes vinos, desde los blancos elaborados con las variedades chardonnay o sauvignon blanc, rosados de garnacha, o tintos elaborados con variedades tan diferentes como la graciano, garnacha o syrah, entre otras. La visita termina en la terraza con vistas o *wine bar.*
Visita a bodega con cata de 3 vinos: 15€
Visita a bodega con cata de 5 vinos + tabla de embutidos: 25€

BODEGAS MARCO REAL
Rua Romana, 81 · 31390 Olite (Navarra)
Tel.: 948 645 166
www.bodegasmarcoreal.com/visitas

Finca Villacreces

Una joya escondida en la Ribera del Duero



Ubicada en plena 'Milla de Oro de la Ribera del Duero', en un entorno natural de indescriptible belleza, Finca Villacreces presume de haber sido calificada por el gurú del vino, Robert Parker, como "la joya escondida de la Ribera del Duero". Aquí el río Duero abraza el bosque bicentenario y las 15 parcelas de viñedo singular que conforman la finca. Adentrarse en ella supone viajar en el tiempo y conocer sus inicios, cuando el fraile Pedro de Villacreces, a finales del siglo XIII, se enamoró de este paisaje de ensueño y no dudó en afincarse en él junto con una serie de clérigos. Convertida en una finca agraria durante el siglo XX, en 2003 la familia Artevino la transforma en la bodega actual, para que, veinte años después, podamos disfrutar de grandes vinos como el afamado Pruno, Finca Villacreces, Nebro y Specimen, resultado de la excelente calidad de sus viñedos. Historia y naturaleza recogidas en 110 hectáreas abiertas a todas aquellas personas que buscan conocer qué se esconde detrás cada una de las botellas de vino que se elaboran con paciencia y mimo, gracias a su oferta enoturística. ❋

FINCA VILLACRECES
Ctra. Soria (N-122) Km. 322
47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)
Tel.: 983 680 437 · www.villacreces.com



Las propuestas

Visitas guiadas a la bodega, recorridos en bicicletas eléctricas por el viñedo o un picnic disfrutando de la paz que se respira en Finca Villacreces, un lugar donde se puede escuchar el silencio. A esta oferta única, que te permitirá comprender y disfrutar de la esencia del medio natural que les rodea, se suman eventos diferenciadores como el Brunch, el Villacreces Sunset o el ya conocido y galardonado Día Pruno, que este año celebra su séptima edición.

Masaveu Bodegas

Arte con los cinco sentidos

Masaveu Bodegas ofrece increíbles experiencias enoturísticas en diferentes Denominaciones de Origen: Rioja (Bodegas Murua), Navarra (Bodegas Pagos de Araiz) y Rías Baixas (Bodegas Fillaboa). Cada una mantiene un estilo propio, pero en todas ellas podrás pasear por sus viñedos en las inmediaciones de la bodega, descubrir los procesos de elaboración de sus excelentes vinos, visitar una bodega plenamente ligada a auténticas obras de arte o disfrutar de un escenario espectacular con una buena copa de vino en la mano.



Vinos, paisajes y arte en Bodegas Murua
Bodegas Murua, de la DOCa. Rioja, está ubicada en Elciego y fue la primera que entró a formar parte de este grupo en 1974 y, por ello, es quizás la más clásica, ideal para vivir una auténtica experiencia enoturística.
Esta bodega propone diferentes actividades para adentrarse en la cultura del vino permitiendo al visitante descubrir la exclusiva biblioteca y su colección privada de arte propiedad de Corporación Masaveu con esculturas, pinturas y grabados de los siglos XVI al XXI.
Además de la visita al viñedo, la bodega, la biblioteca y la colección privada de arte, las visitas incluyen la degustación de diferentes vinos de todos los que allí se elaboran: Murua Blanco Fermentado en Barrica, Murua Reserva, VS Murua, M de Murua y Veguín de Murua Gran Reserva.

Bodegas Pagos de Araiz, donde la cultura del vino se funde con el arte
Un infinito y bellísimo mar de viñedos protege los muros de Pagos de Araiz, la bodega estilo château situada a las afueras de la villa medieval de Olite, en Navarra. En su interior se elaboran siete referencias de vinos englobadas en dos gamas, Blaneo y Pagos de Araiz, que maduran en un entorno privilegiado en donde a través de las diferentes obras de arte, propiedad de Corporación Masaveu, que se pueden apreciar en la bodega, la cultura del vino se funde con el arte.

El visitante puede conocer y disfrutar del mundo del vino y acercarse también al mundo artístico en este escenario único a través de visitas privadas de grupos, particulares y empresas interesadas en organizar eventos.

Una escapada de vino y cultura en Rías Baixas
Bodegas Fillaboa, ubicada en Salvaterra de Miño, en pleno corazón del Condado de Tea (D.O Rías Baixas) nos brinda con su oferta enoturística la oportunidad única de disfrutar de sus laureados albariños y licores allí donde mejor se expresan, rodeados del arte y la cultura que esconde la Finca Fillaboa, una de las más grandes y antiguas de Galicia, y la única que, por sus especiales características, pertenece a la Asociación Grandes Pagos de España.
En este escenario de leyendas y paisajes de ensueño ubicado entre los ríos Tea y Miño, se erige además el impresionante pazo de Bodegas Fillaboa, donde se puede vivir en primera persona el proceso de elaboración de los vinos albariños que avalan su fama y prestigio: Fillaboa, Fillaboa Selección Finca Monte Alto y La Fillaboa 1898. ❋

Más información: www.masaveubodegas.com



Atavus Priorat

Vinos honestos sin aditivos, elegantes y limpios



Esta pequeña bodega situada en el corazón del Priorat, que destaca por elaborar vinos sin aditivos, ofrece actividades enoturísticas a medida a todo aquel que le pueda interesar, ya sean agencias, grupos selectos o empresas.



La bodega Atavus está situada en el corazón del Priorat, en Gratallops (Tarragona), una región conocida por las condiciones ideales para el cultivo de la vid y la elaboración de vinos apreciados en todo el mundo por su calidad excepcional.

El respeto por la naturaleza, los suelos, la viña, el vino y las generaciones futuras son los principios que siempre han guiado este proyecto. "Por eso practicamos una agricultura ecológica, regenerativa y biodinámica haciendo vinos honestos sin aditivos, elegantes y limpios", nos dicen desde la bodega. Y añaden: "No hacemos sólo vino, cuidamos nuestras uvas tanto como los microorganismos del subsuelo. Hacemos la mínima intervención en bodega para que el resultado en la botella exprese la verdadera esencia del Priorat de la forma más natural posible. Manual, respetuosa y sostenible". Y es que en Atavus llevan años implementando prácticas de agricultura regenerativa y biodinámica con el objetivo de permitir que las viñas, caracterizadas por una producción extremadamente baja, expresen su auténtica esencia desde la raíz hasta la uva y, finalmente, hasta la botella, prestando atención a cada detalle, desde el peso de la botella hasta cualquier aspecto que contribuya a mantener la coherencia con la filosofía del respeto al medio ambiente y a la sostenibilidad.

Producen unas 15.000 botellas anuales en la D.O.Q. Priorat y también en la vecina D.O. Montsant. Unos vinos limpios y elegantes. No se filtran, no se añaden levaduras, no se estabilizan; son ecológicos y veganos, siguiendo la tradición de los ancestros. Lo que hoy puede parecer moderno, en realidad refleja la sabiduría acumulada a lo largo del tiempo, en armonía con la naturaleza.

Atavus Priorat recibe a todo aquel que los quiera visitar y descubrir de primera mano sus vinos. Disponen de una sala de eventos con capacidad para 20-25 pax y una sala de catas 360º con vistas espectaculares.

Ir a Atavus no te dejará indiferente, entrarás como cliente y saldrás como un amigo.❋

Más información: www.atavusvines.com

@atavuspriorat

Los vinos

- **Iura Blanc**
- **Iura Negre**
- **Syrah de Ánfora**
- **BK! tinto**
- **BK! Blanco**
- **BK! Rosado**
- **Naranjo**
- **G.Natxa**
- **Rodó de las Terrazas del Río**



Reservas

Horario: **De lunes a domingo y festivos por las mañanas**
Abierto también durante la vendimia (sept./oct.)
Cerrado: **1/1, 6/1, 25-26/12, 31/12**
Capacidad: **mín. 1 / máx. 38 (para más consultar)**
Precio visita: **35 - 45€**
Duración de la visita: **2 h**
Idiomas de la visita: **Catalán / Castellano / Inglés**
Tel.: **617 201 730**
Reserva previa con un o dos días de antelación



Celler Masroig

Actividades enoturísticas a medida



Celler Masroig –bodega ubicada en la localidad tarraconense de El Masroig– apuesta de manera firme por un enoturismo integrador, donde familias y mascotas tienen cabida con actividades especializadas.

Fundado en el año 1917 Celler Masroig es, actualmente, uno de los referentes de la Denominación de Origen Montsant, en la comarca del Priorat. La filosofía de la bodega se basa en entender el vino como un elemento imprescindible en su día a día. Situado a los pies del Montsant, Celler Masroig tiene como objetivo representar con fidelidad el carácter propio que define la historia vitivinícola centenaria del territorio. Trabaja con persistencia y convicción sobre la arcilla roja, un suelo predominante en la zona que contribuye de forma efectiva en el proceso de maduración de las uvas. La garnacha y la cariñena son las variedades autóctonas de la zona, siendo esta última la base de los vinos de Celler Masroig.

Los vinos

- **L'Om: Se trata de un vino que han rediseñado de manera integral y que representa la labor de la bodega vinculada a la preservación del Consorci de la Serra de Llaberia. Es la esencia del vino artesanal. Es equilibrado, elegante, largo y persistente.**
- **Les Sorts Vinyes Velles: Es el vino más emblemático y la representación de los vinos del Montsant. Destaca su boca cálida y su post-gusto largo y amable.**
- **Les Sorts Jove: Un vino de maceración carbónica, actualmente muy de moda y recientemente galardonado. Muy afrutado.**



Un recorrido que no te puedes perder

Las viñas y los olivos perfilan el paisaje escalonado por las características terrazas de piedra seca. El trabajo de los viticultores contribuye a mantener la belleza de un entorno único donde el vino y el aceite son los elementos de identidad.

Desde Celler Masroig ofrecen un recorrido por sus 100 años de historia, quieren compartir con vosotros el placer de saborear un buen vino y ayudaros a entender cómo y por qué el vino es un producto que despierta pasiones. El recorrido finaliza con la cata guiada de tres de sus vinos de las gamas más exclusivas y la degustación del aceite de oliva virgen extra que también elaboran. Además, podrás disfrutar de la exposición del Vi Novell y descubrir el vino más joven y más festivo.

Finalmente, destacar que Celler Masroig dinamiza la actividad cultural del territorio con actos multitudinarios como la emblemática Festa del Vi Novell, conciertos en el marco del Festival Itinera, y formatos de alojamiento pioneros como por ejemplo el Glàmping, entre otras muchas propuestas atractivas y originales. ❋

Más información: www.cellermasroig.com/es

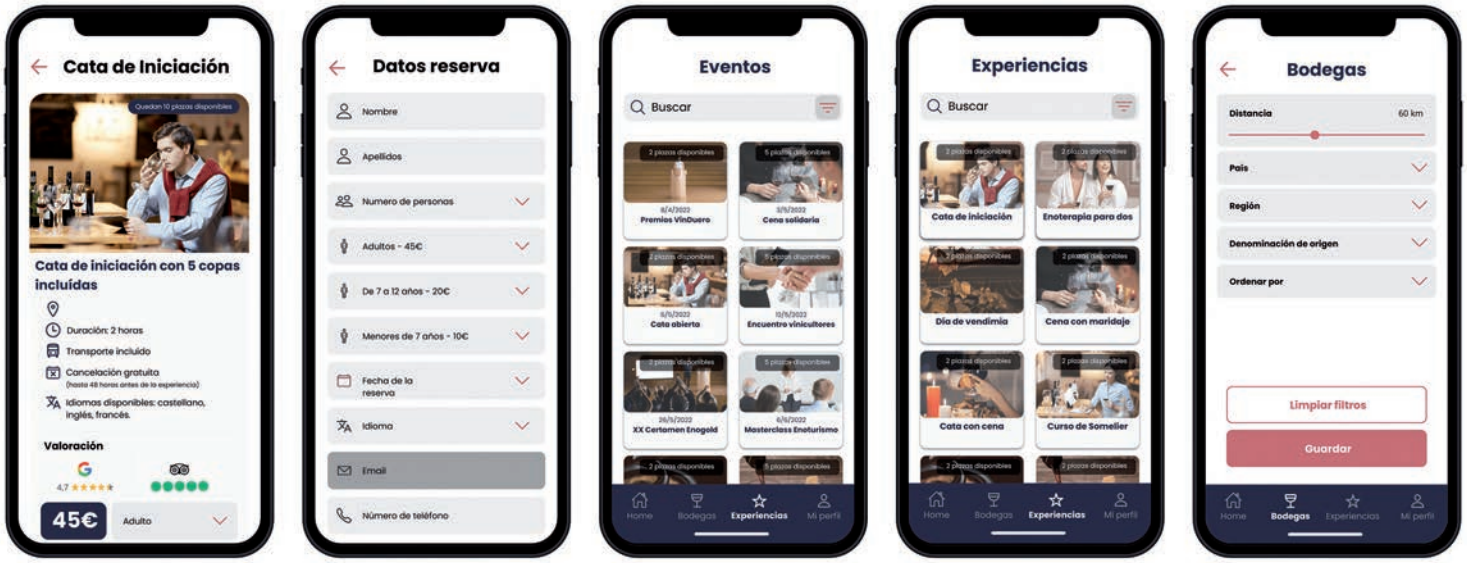
Visitas

- Horario: De lunes a sábado a las 11:00h. y a las 16.00h. Domingos a las 11:00h.
- Tiempo aproximado de la visita: 1-1:30 horas
- Precio: 12 euros por persona. Niños hasta 16 años gratuito.
- Reservas: Tel.: 977 825 026 / 646 743 922 visites@cellermasroig.com

**Consultar precios especiales para grupos de más de 10 personas.*

**Se puede añadir un suplemento de 2€ por persona para visitar las viñas.*

**Es necesario reserva previa.*



Enolovers.app

La aplicación “Booking” del enoturismo en España

Esta aplicación, que arrancó a finales del pasado año, se compromete a transformar la manera en que los amantes del vino exploran y disfrutan del turismo del vino en todo el territorio español.

Detrás de esta ambiciosa iniciativa se encuentran Pablo Carrasco y Rosa Palao, dos entusiastas del vino con una visión compartida: hacer que el enoturismo sea más accesible, emocionante y personalizado para todos.

Enolovers.app surge con la misión de difundir la cultura vinícola y conectar a los aficionados con una amplia gama de actividades enoturísticas, desde visitas a bodegas hasta catas exclusivas, en cualquier rincón de España.

Lo que distingue a Enolovers.app es su enfoque centrado en el usuario y su compromiso con la simplicidad y la transparencia. La aplicación ofrece una experiencia intuitiva que permite a los usuarios explorar una amplia variedad de opciones en diferentes bodegas, comparar precios y realizar reservas con tan solo unos pocos clics.

“Queríamos crear una plataforma que hiciera que el enoturismo fuera accesible para todos, tanto para los amantes del vino experimentados como para aquellos que recién comienzan a explorar este fascinante mundo”, explica Pablo Carrasco, cofundador de Enolovers.app.

Pero la aplicación no solo beneficia a los usuarios; también ofrece a las bodegas una oportunidad única para promocionar sus actividades enoturísticas de manera efectiva y sin complicaciones. A través de un modelo de colaboración sencillo y transparente, las bodegas pueden unirse a la plataforma sin pagar cuotas mensuales, solo una comisión por visita confirmada.

La presencia en Enolovers.app no solo ofrece visibilidad a las bodegas, sino que también les brinda una herramienta poderosa para gestionar sus actividades enoturísticas y garantizar una experiencia de alta calidad para los visitantes.

En resumen, Enolovers.app representa un cambio de juego en el mundo del enoturismo en España, conectando a los amantes del vino con experiencias auténticas y memorables en todo el país. Con una plataforma fácil de usar y una amplia gama de opciones, esta aplicación promete convertirse en el compañero indispensable para cualquier entusiasta del vino que busque explorar lo mejor que España tiene para ofrecer en términos de cultura vinícola.

Para obtener más información sobre Enolovers.app y descubrir cómo formar parte de esta emocionante experiencia enoturística, los interesados pueden visitar su página web oficial.✻

Más información: https://enolovers.app/





Pago de Cirsus

Experiencia completa

La bodega, el hotel y el restaurante conforman un conjunto único en torno al mundo del vino, que ofrece una experiencia para los sentidos en la Ribera Baja de Navarra.



Bodega Pago de Cirsus está ubicada en Ablitas. Ofrece toda una experiencia enoturistica con sus 200 hectáreas de terreno y sus más de 136 sembradas de viñedos, con sus 7 tipos de uvas, elaboran unas siete referencias entre vinos blancos, tintos, rosado y dulce a base de moscatel de vendimia tardía.

Esta bodega pertenece al prestigioso grupo de las sólo 22 certificadas en España como Vino de Pago, su DOP es Bolandin, lo que se traduce en que poseen su propia Denominación de Origen y a su vez son mayores los controles de calidad y elaboración, gracias a los factores diferenciales de la finca y sus procesos, y por los cuales han sido merecedores de esta certificación.

La producción de la finca está en torno a los 4.000-4.500 Kg de uvas por hectárea, muy por debajo de lo que marca la regulación, y esto se hace para lograr unos vinos de "muy alta calidad", al seleccionar de forma cuidadosa la uva a procesar.

"Los bajos rendimientos, nos aseguran un buen color, firmes taninos para crear un vino con cuerpo y estructura poderosa que junto a las barricas de roble francés de la mejor calidad hacen que logremos un vino elegante y longevo. Las barricas que utilizamos son las mejores del mercado", comenta Alejandro Gómez Sigala (propietario), siendo reflejo de la filosofía de calidad bajo la cual la marca Pago de Cirsus, así como todas las otras bodegas que hoy en día conforman, lo que ellos llaman "Familia Cirsus", profesan y plasman en cada uno de los vinos y aceites que elaboran.

Comprometidos con el entorno, la bodega y todo el grupo desarrolla diversos procesos de sostenibilidad, cuidando desde la selección de proveedores y materiales más sostenibles, así como la implantación de ciertas prácticas que permitan reducir la huella de carbono.

A parte de la alta calidad de sus vinos, en La Finca Bolandín de Pago de Cirsus, los enoturistas podrán disfrutar de un hotel estratégicamente ubicado en el centro de las instalaciones, para mantenerlos siempre rodeados de viñedos. Su fantástico restaurante con una propuesta honesta de platos tradicionales renovados, ofrece una cocina de mercado, innovadora, que conserva los sabores típicos de la tierra Navarra donde el ingrediente principal es el producto de temporada, la mayoría ecológicos y de proximidad.

Esta maravilla gastronómica esta comandada por el reputado Chef Pedro Larumbre, quien junto a su equipo confeccionan cada menú, supervisan los banquetes, así como las elaboraciones que se ofrecen en los eventos.

Más información: www.pagodecirsus.com ❋



La propuesta

Desde Pago de Cirsus dicen: "Os invitamos a visitar la bodega, su espectacular sala de barricas y a descubrir nuestra historia y filosofía, a través de una visita guiada de aproximadamente 60 minutos en los que podrás conocer de primera mano la elaboración de nuestros vinos".

**** sábados y domingos a las 12:00h. Cita previa.***

D.O. Bierzo

Viñedo único e inimitable



Los viñedos del Bierzo constituyen un mosaico de parcelas que forman un mapa complejo y que ha permanecido a lo largo de la historia. Se trata de un viñedo único que en ningún lugar del mundo se puede repetir. Inimitable. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. BIERZO, RUTA DEL VINO BIERZOENOTURISMO (RUTA DEL VINO BIERZOENOTURISMO) Y LAS BODEGAS**



Viña Sapita - Paraje Valdepiñeiro- Casar de Burbia

Situada al noroeste de España, en la vertiente más occidental de la provincia de León, la D.O. Bierzo es una zona que cuenta con un microclima suave facilitado por la protección natural de la sierra de los Ancares. Debido a este clima y a sus suelos moderadamente ácidos compuestos de pizarra y arcilla mayoritariamente, consiguen reflejar la sensación mineral y de *terroir* en sus vinos.

La producción de vino en la D.O. Bierzo es minifundista, con una división en multitud de parcelas ubicadas en terrenos con pendiente orientados a los cuatro puntos cardinales. La altitud de los terrenos va de los 350m a los 1200m. Y es que en El Bierzo existe una gran diferenciación de suelos, alturas, y diferentes espacios geológicos.



Ruta del Vino Bierzoenoturismo

En cifras

74
Bodegas

2,180
Viticultores

9
Millones de botellas anuales

2,4%
de la producción nacional

Ese conjunto de pequeñas parcelas de viejos viñedos son mayoritariamente de la variedad de uva mencía (76,5%), cultivada en la zona desde la Edad Media. De todos aquí era conocido que la mencía del valle, en Valtuille o Cacabelos, era distinta de la mencía de la montaña, en Ozuela o Corullón. Que los suelos con pizarra daban un carácter diferente a los de suelos con arenas o arcillas o la importancia de orientación o la cercanía al río. En El Bierzo se han mantenido esas parcelas, de cepas viejas y de una variedad autóctona y única en el mundo. No obstante, hubo un tiempo en el que se arrancaron cepas de altura y viñas viejas por su bajo rendimiento y productividad. Eso ocurrió en los años 80 del pasado siglo y gracias a bodegas como Casar de Burbia, no se extinguieron. Fue concretamente a finales de los años 80, cuando el fundador de Casar de Burbia, Nemesio Fernández, se propuso crear los mejores vinos del Bierzo y decidió recuperar viñas abandonadas en Valtuille de Arriba, localidad del municipio leonés de Villafranca del Bierzo. Eran las zonas más altas del Bierzo y allí las viñas daban muy poca producción, pero de gran calidad. En aquellos momentos, la mayoría de los viticultores estaban haciendo justo lo contrario, irse a las zonas bajas para conseguir más producción, incluso el doble que en las viñas altas. Eran años en los que se pagaba muy poco por la uva en El Bierzo y era muy difícil defender el precio de los vinos en el mercado. Sin embargo, Casar de Burbia, recuperó viñedos abandonados, mantuvo las viñas originales, y sobre ellas injertó la mencía. Esto no era lo habitual, ya que en aquellas fechas se daban subvenciones por quitar las viñas viejas de palomino y plantar viñas nuevas de mencía, y eso es lo que se hizo en la mayoría de los casos. Casar de Burbia, sin embargo, prefirió conservar las viñas viejas y realizar el paso a la mencía a través de injertos. Apostó por la calidad de las uvas aunque no pudiera beneficiarse de las subvenciones. Pero los años le dieron la razón. Nemesio junto a su hijo, Isidro, no solo consiguió crear grandes vinos, sino que además supo defenderlos en el mercado poniendo en valor la región vinícola del Bierzo. Él es solo un ejemplo de un buen puñado de bodegas y enólogos como Raúl Pérez –enólogo berciano elegido dos veces el mejor del mundo– que han contribuido a impulsar y dar a conocer esta región vinícola.
El Bierzo es sin duda una de las regiones vinícolas que más prestigio ha ganado en los últimos años y esto se refleja en su expansión comercial.


D.O. Bierzo - Vendimia Pittacum



D.O. Bierzo

Cómo son los vinos

- **Tintos:** **Son vinos elaborados principalmente con un 85% de las variedades mencía, garnacha tintorera, estaladiña y/o merenzao. El resto por cualquiera de las variedades autorizadas. Se caracterizan por su color intenso y aterciopelado sabor. Atendiendo al tiempo de crianza encontramos jóvenes, roble, crianza, reserva y gran reserva. Los tintos D.O. Bierzo, por su riqueza y sabor, son perfectos para disfrutar de platos contundentes, como carnes rojas, caza, quesos curados o el afamado Botillo del Bierzo.**
- **Blancos:** **Los vinos blancos D.O. Bierzo se elaboran con las variedades autorizadas godello y doña blanca, principalmente, y se complementan con palomino y malvasía, en diferentes porcentajes. Son vinos de excelente calidad, en su mayoría jóvenes. Visualmente son vinos limpios y brillantes, de colores claros que oscilan entre la gama de los verdes y amarillos. En nariz nos ofrecen olores primarios afrutados o florales, con un marcado carácter de frescura. En boca destacan frescas sensaciones, con aromas en retro nasal afrutados y florales en gran armonía y equilibrio. Estos vinos maridan a la perfección con menús de pescado blanco, aperitivos y guisos de pollo y aves.**
- **Rosados:** **Los vinos rosados tienen un espacio propio en la D.O. Bierzo. Se elaboran con al menos un 70% de variedades tintas autorizadas. Son vinos frescos y brillantes, de colores claros entre el rosa y el rojo, y con un sabor armonioso y afrutado. Son vinos alegres, con sensaciones afrutadas de frutas rojas, suaves al tacto y de agradable paladar. Los vinos rosados D.O. Bierzo son una excelente elección para disfrutar con platos de pasta, pescado azul y quesos suaves.**
- **Clarete:** **El vino clarete se elabora con un porcentaje entre un 40% y un 60% de variedades tintas autorizadas, el resto de uva deberá ser uva blanca de cualquiera de las variedades autorizadas. En la fermentación alcohólica del mosto es obligatorio emplear un porcentaje de entre un 5% y un 10% de hollejos despalillados de variedades blancas o tintas sobre el volumen total del mosto.**



Nueva clasificación

La forma en la que se organizan los viñedos en El Bierzo, es algo característico y diferenciador de esta región vinícola, ya que pone en valor los suelos y la identidad de las distintas viñas que luego se refleja en los vinos.

En 2018 se aprueba la nueva clasificación que complementa a la clásica ordenación por edad de los vinos (jóvenes, crianza, reserva y gran reserva).

Así, la nueva clasificación del viñedo se organiza en unidades geográficas menores: Vino de DO, Vino de Villa, Vino de Paraje, Viña Clasificada y Gran Viña Clasificada. La clasificación se centra en la procedencia de las uvas y las características climáticas y edafológicas de los viñedos. Es ahí cuando toman protagonismo los pueblos, parajes o parcelas.

Si bien en España no es habitual esta clasificación, el mercado la reconoce en los modelos propios de la Borgoña, en Francia, o Piamonte, en Italia.

El Bierzo contaba con las condiciones, la realidad y un gran grupo de bodegas vinificando los vinos por unidades geográficas menores por lo que solo era cuestión de regularlo. La clasificación de viñedos repercutirá directamente en la mejora del precio del vino, de la uva y del viñedo, evitará el abandono de viñedos e incentivará la plantación y recuperación de las parcelas en desuso que fueron viñedos en el pasado.

El proceso de cambio se inició en enero de 2015. Tres años después, tras años de intenso trabajo, se logró presentar el pliego de condiciones: un ambicioso documento que sitúa al Bierzo a la cabeza de la clasificación.

Un 40% de las bodegas inscritas en la D.O., ya han comunicado al Consejo Regulador su intención de elaborar y etiquetar sus vinos de acuerdo con la nueva clasificación por unidades geográficas menores.

Los parajes están definidos en la base cartográfica de la D.O. Bierzo quedando delimitado cada paraje por las referencias catastrales de las parcelas que lo componen. Así, se trata de un plano que se irá perfeccionando con el paso del tiempo.

EL BIERZO ESTÁ FORMADO EN UN 80% POR VIÑEDO VIEJO, DEL QUE UN 60% ES CENTENARIO

Nuevas variedades y municipios

Recientemente se han sumado otras dos variedades minoritarias, estaladiña y merenzao, a las seis variedades tradicionales de la denominación: mencía, garnacha tintorera, godello, doña blanca, palomino y malvasía.

La estaladiña y la merenzao forman parte del viñedo viejo. Son minoritarias pero históricas y eso las dota de una gran importancia enológica. Además, se han incorporado diez nuevos municipios vitivinícolas.

Nuevas designaciones

- **Vino de la D.O. Bierzo - Elaborado con uvas procedentes de viñedos inscritos de las variedades autorizadas y que cumplan con los requisitos del pliego de condiciones respecto a rendimientos máximos, sanidad y maduración de la uva.**
- **Vino de Villa - El 100% de la uva que se utilice debe proceder de parcelas que pertenezcan al municipio o pedanía en cuestión. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 20% menor al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.**
- **Vino de Paraje - El 100% de las uvas que se utilicen deben proceder de un mismo paraje, de nombre reconocido en el pliego condiciones. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 25% inferior al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.**
- **Viña Clasificada - El 100% de las uvas que se utilicen deben proceder de una misma parcela o parcelas colindantes de un mismo paraje, de nombre reconocido en el pliego condiciones y que al menos durante cinco años hayan sido tipificados como vinos de paraje y cuya calidad haya sido verificada con controles por el Consejo Regulador. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 30% inferior al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.**
- **Gran Viña Clasificada - Caso similar al anterior, pero tipificados con al menos cinco años como vinos de viña clasificada y cuya calidad haya sido verificada con controles por el Consejo Regulador. El rendimiento de la uva (kg/ha)será un 35% al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.**



Paraje Valdaiga - Casar de Burbia

LA ZONA DE PRODUCCIÓN INCLUYE 21 MUNICIPIOS Y MÁS DE 100 PEDANÍAS

El futuro

La nueva clasificación del viñedo supone consolidar la dignidad histórica a una zona productora como El Bierzo, que sufrió como otras zonas las consecuencias de la decadencia de la agricultura durante el siglo XX. Aporta novedad a un tipo de consumidor que podrá comparar vinos de distintos productores dentro del mismo municipio o de un mismo paraje; es un gran valor donde el territorio es el protagonista, más que el elaborador. Y lo es hasta tal punto que algunos productores comparten sus marcas que llevaban el nombre de un paraje en pro del bien común. La clasificación es idónea para un consumidor ávido de vinos con diferenciación, puesto que ofrece la posibilidad de poder comparar vinos de distintas villas o parajes pero también la forma en la que cada productor interpreta un lugar. El nuevo etiquetado permite marcar la trazabilidad del vino, devolver la identidad histórica del Bierzo puesto que recoge las diferencias entre parcelas de las que hablaban los abuelos de los que hoy son produc-



Ruta del Vino Bierzoenoturismo



ES UNA DE LAS REGIONES VINÍCOLAS QUE MÁS PRESTIGIO HA GANADO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS

tores y marcar las singularidades de villas, parajes y viñas, frente a la tendencia existente hasta ahora que era amalgamar todo bajo el paraguas de las denominaciones de origen regionales. Se trata de llamar al vino por su nombre, por el lugar del que procede. Con esta clasificación piramidal se pretende devolver el honor y la dignidad a las zonas vinícolas, dar un paso más, y adecuar a la D.O. Bierzo a las exigencias de los mercados de los grandes vinos. Es el futuro de un Bierzo que se diferencia, un lugar donde la clasificación es legítima por ser un territorio lleno de matices y de contrastes, donde la clasificación es la mejor forma de identificar los vinos en relación a su origen, calidad, identidad y autenticidad porque, por encima de todo, fijará su identidad y su potencial para la posteridad.❋

Bodega del Abad



La bodega se encuentra en el corazón de la olla berciana, en la localidad de Carracedelo (León). Con la tinta mencía y la blanca godello, castas autóctonas de esta región tradicionalmente ligada a la vitivinicultura, se elaboran sus vinos monovarietales, todos ellos amparados por la Denominación de Origen Bierzo. "Creemos en el Bierzo, en nuestra gente y en los terruños de donde provienen nuestros vinos. Apostamos por el trabajo en equipo, la búsqueda de la excelencia en todos los pasos para la elaboración de nuestros vinos y la firme búsqueda de lo mejor de nuestra tierra. Desde la primera cosecha en 2001, nuestro objetivo es hacer vinos auténticos que nos permitan a vivir la experiencia. Pretendemos resaltar los detalles, transportarte a nuestros parajes, elevar la experiencia, compartir los resultados y disfrutar los logros de nuestro apasionado equipo", afirman desde la bodega, y añaden: "Elaboramos vinos con carácter, manteniendo la identidad y la herencia de nuestra tierra y gentes. No perdemos de vista el pasado, para comprender el presente y forjar el futuro de nuestros vinos. Porque Bodega del Abad no solo es el nombre de una bodega. Es una forma de reivindicar la historia, el presente y el futuro de El Bierzo vinculado al cultivo de las vides".❋



NOTA DE CATA

Nombre: San Salvador
Variedad: Godello
Características: Color amarillo pálido con irisaciones y destellos amarillo limón, muy brillantes y limpios. Aromas fragantes de frutas frescas de hueso con apuntes minerales. Tiene cuerpo, estructura, volumen y un perfil aromático. Buen paso de boca, persistente, con un final intenso y afrutado.

BODEGA DEL ABAD
Carratera nacional 6, km 396 · 24549 Carracedelo (León)
Tel.: 987 562 417 · www.bodegadelabad.com

Entrevista al presidente de la D.O. Bierzo: Adelino Pérez

“Estamos consiguiendo unos vinos muy frescos, afrutados y elegantes que son tendencia”



El Bierzo es conocido a nivel vinícola especialmente por la mencía pero el godello está entrando con fuerza en los mercados... ¿Están potenciando también esa variedad?
Desde el consejo regulador estamos tratando de promocionar todas nuestras variedades. Si bien es verdad, que por la variedad que somos más conocidos es por la mencía, en estos momentos la variedad godello ha demostrado tener unas crianzas excelentes y está de moda, debemos aprovechar el tirón y no dejar pasar este momento para darla a conocer y mantener su demanda.

Los vinos de paraje y los de viña clasificada, son las nuevas apuestas de la D.O. Bierzo. Háblenos de ellos. ¿Qué tienen de especial?
El Bierzo ha sido la primera Denominación de Origen en España en establecer la clasificación por Pueblos, Parajes y Viñas. Nuestra geografía, clima y viñedo viejo, hace que tengamos unos lugares donde el viñedo produce unas uvas de calidad excepcional y por qué no llamar a los vinos por ese lugar tan privilegiado, nosotros estamos de paso, esos lugares con sus viñedos son los verdaderos protagonistas.

¿Apuesta la D.O. por la sostenibilidad, el viñedo ecológico...?
La Denominación de Origen Bierzo al igual que por sus viñedos centenarios apuesta por la sostenibilidad y la ecología, aunque climatológicamente para nosotros sea difícil debido a las plagas. El mercado está demandando cada día más vinos ecológicos y elaborados de una manera sostenible.

¿Están notando en la zona los efectos del cambio climático? ¿Cómo repercute este hecho en los vinos?
En todas las regiones estamos notando los efectos del cambio climático. La sequía y las altas temperaturas hacen que se acorten los ciclos de maduración y vendimias sean más tempranas. Pero para nuestras variedades, tanto mencía como godello y el resto de las tintas y blancas, con estas características climáticas, estamos consiguiendo unos vinos muy frescos, afrutados y elegantes que son tendencia.

Lleva al frente del Consejo Regulador desde hace dos años ¿Ha podido ya cumplir alguno de los objetivos que se marcó al inicio de su mandato? ¿Cuáles son las próximas acciones de promoción?
Dentro de nuestros principales objetivos era estar presentes en las ferias más importantes para dar una gran visibilidad a los Vinos del Bierzo, creo que en el año 2023 eso se vio refrendado por artículos de prensa especializada que ensalzan nuestras elaboraciones y muy buenas puntuaciones de los mejores prescriptores a nivel nacional e internacional.
También estamos promocionando festivales de música donde los jóvenes tienen un papel principal.
En cuanto al enoturismo estamos creciendo en visitas año tras año, pero todavía debemos profesionalizar más este sector, que tiene un gran potencial.

“La variedad godello está de moda y debemos aprovechar el tirón”

¿Qué retos o proyectos aún tiene pendientes el Consejo Regulador?
Nuestro principal reto es seguir haciendo que se hable del Vino del Bierzo en todos los rincones del mundo y ayudar a las bodegas y viticultores a promocionar los vinos y conseguir facilitarles las relaciones con las instituciones.✻

Demasiado Corazón

Allá por el 2009, cuando el Bierzo era solo mencía y alguna uva tinta más, Almázcara Majara –la bodega de Javier Álvarez, Manolo Benito Otero y Raúl García– apostó por la godello para crear el primer vino blanco con trabajo de bodega, Demasiado Corazón, fruto de uvas de viñedo viejo recolectadas a mano y criado durante 9 meses en barricas de 600 litros. Así nacía un vino que ya lleva muchas añadas a sus espaldas y alguna que otra historia mediática… Considerado por muchos de sus adictos consumidores como uno de los grandes vinos blancos que no deja indiferente a nadie.

Podemos decir que con Demasiado Corazón empezó todo… Hoy es imposible pensar en El Bierzo sin godello,



imán de grandes bodegas y bodegueros.

Estos "Majaras" de Almázcara siempre con sus ideas un poco iconoclastas colocando al Bierzo donde tiene que estar. Eso sí, con una filosofía muy clara que firma Javier Álvarez: "Siéntete vivo por querer, nunca por odiar, y no te avergüences por hacer tonterías o el ridículo por amor, arrepiéntete si lo haces por rencor, arrogancia o envidia. Disfruta de este vino con la gente que quieres o recordando y brindando por los que quisiste y continúan en tu corazón".❋



NOTA DE CATA

Variedad: Godello
Características: Color amarillo con matices verdosos, limpio y brillante. En nariz es intenso, con aromas a frutas maduras y fondo de flores blancas y miel. En boca es redondo, fresco, con volumen, equilibrado, con buena estructura y gran permanencia en el final de boca.

BODEGAS ALMÁZCARA MAJARA, S.L.
Las Eras, 5
24398 Almázcara (Léon)
Tel.: 609 322 194
www.almazcaramajara.com

Casar de Burbia

Nemesio Fernández se propuso, a finales de los años 80, crear los mejores vinos del Bierzo. Fue entonces cuando el fundador de Casar de Burbia decidió recuperar viñas abandonadas en Valtuille de Arriba, localidad del municipio leonés de Villafranca del Bierzo. Una decisión arriesgada y pionera, pues allí las viñas daban uvas de gran calidad pero eran de producción muy escasa. Nemesio junto a su hijo Isidro, no cesó en su empeño y más de cuarenta años después, no solo elaboran vinos de gran calidad sino que fieles a su espíritu inconformista, siguen siendo una de las bodegas más inquietas del Bierzo, siempre en busca



de hacer los mejores vinos. Para ello llevan la viticultura ecológica como bandera y todos sus vinos proceden de uvas de viñas propias, algo que esta bodega familiar considera imprescindible para conseguir crear vinos que expresen la identidad y tipicidad del Bierzo más puro. También fue una de las primeras bodegas en crear Vinos de Paraje y apoyar el desarrollo de este concepto en El Bierzo.

Hoy en día, sus vinos se encuentran en los mejores restaurantes. Son vinos elegantes, expresivos, sedosos y agradables de beber. Todos ellos cuentan con sello ecológico. En su gama de ocho vinos encontramos seis mencía y dos godello, y cinco de ellos son Vino de Paraje, elaborados con uvas de viñas ubicadas en un único paraje. Hombros, es uno de estos Vinos de Paraje, el vino más representativo de Casar de Burbia y uno de los vinos de referencia del Bierzo.❋

NOTA DE CATA

Nombre: Hombros
Variedad: Mencía
Características: Un vino largo y complejo en boca, con una untuosidad y frescura en perfecto equilibrio.



CASAR DE BURBIA
La Constitución
24549 Carracedelo (Léon)
Tel.: 987 562 910
www.casardeburbia.com

Barcelona Wine Week

Feria consolidada

Al cierre de su cuarta edición, Barcelona Wine Week se ha consolidado como el salón de referencia del vino español de calidad, posicionándose, asimismo, entre las tres ferias internacionales más importantes del sector. Dado su notable éxito de participación, y para responder a la alta demanda de bodegas y visitantes profesionales, BWW aumentará su superficie expositiva en 2025.







Este año Barcelona Wine Week ha alcanzado de nuevo cifras de récord: se ha registrado la participación de 952 bodegas procedentes de 73 Denominaciones de Origen, así como la asistencia de cerca de 21.000 visitantes profesionales (un 20% internacionales). En total, durante el evento se han celebrado más de 12.000 reuniones de negocio, fruto de la interacción entre las empresas expositoras y hasta 1.000 compradores nacionales o 650 destacados importadores internacionales (Estados Unidos, Alemania, Canadá, Países Bajos, Reino Unido, entre otros), invitados por BWW en colaboración con ICEX.

El incremento total del salón ha sido de un 15%, tanto en cifras de expositores como en metraje, por lo que BWW tiene previsto ampliar su superficie para su próxima edición de 2025 –que se celebrará del 3 al 5 de febrero–, sin abandonar su emblemática ubicación en el recinto de Montjuic de Fira de Barcelona ni perder su esencia exclusiva.







Catas y grandes expertos

Durante tres días, se sirvieron más de 300.000 copas de vino para catar de grandes empresas como Matarromera, Pago de los Capellanes, Protos, Marqués del Atrio, Hammeken Cellars, Lan, La Rioja Alta S.A., Arabex, Juvé & Camps, Vicente Gandía, Freixenet o Vallformosa, así como de centenares de medianas y pequeñas bodegas agrupadas en Denominaciones de Origen y otros sellos de calidad. Las que han tenido mayor presencia han sido la D.O. Ribera del Duero, la D.O.Ca Rioja y la D.O. Cava, pero también otras como Priorat, Bierzo, Alicante, Mallorca, Jumilla, Cigales, Rías Baixas, Arlanza o Navarra.

En cuanto a los expertos participantes –Masters of Wine, sumilleres, críticos y elaboradores–, su número ascendió a más de 160, quienes analizaron los grandes retos y macrotendencias del sector. Entre estos se encontraban elaboradores como Dominik Huber y Sara Pérez (D.O.Ca Priorat), Masters of Wine como Fernando Mora, Almudena Alberca y Tim Atkin, y expertos como Peter Richards y Beth Willard.

Apuesta por la sostenibilidad

BWW posee un firme compromiso con la sostenibilidad. En este sentido, el 70% del mobiliario y stands del salón se reutilizan, mientras que la moqueta empleada era ecológica. Además, en colaboración con Ecovidrio, en esta edición se recogieron más de 17 toneladas de vidrio. El salón recuperó también los tapones de corcho gracias a la implicación del Institut Català del Suro, y eliminó los plásticos de un solo uso.

Cabe destacar que los expertos participantes en BWW trataron temas relacionados con el



Carlos Aliaga de Viña Aliaga, una de las 952 bodegas asistentes







Laura Curt, Directora de *Vinos y Restaurantes*, con nuestro colaborador Javier Campo

cambio climático y los avances en sostenibilidad e hicieron referencia a la utilización de recipientes singulares para elaborar el vino, más allá de la madera.

Balance positivo

En líneas generales, los expositores valoran positivamente su participación en el salón y esperan repetir la experiencia en próximas ediciones. Para Masaveu Bodegas, BWW es uno de los salones más importantes en los que presentar sus vinos –procedentes de bodegas ubicadas en cinco indicaciones geográficas del país– a diferentes mercados internacionales. Afirman, además, haber mejorado las relaciones comerciales de sus marcas Fillaboa, Leda, Murua, Pagos de Araz y Valverán, "tanto en nuestro país como fuera de nuestras fronteras".

Para Martínez Lacuesta, BWW "supone un revulsivo internacional, pero también nacional, ya que este es el primer encuentro del año, donde están presentes muchos de nuestros distribuidores y clientes".

Por su parte, Guillermo de Aranzabal Bittner, Adjunto a la Dirección General de La Rioja Alta S.A., considera satisfactoria la respuesta nacional (distribuidores, grandes cadenas, grupos de hostelería, periodistas y prescriptores...), aunque cree que en cuanto a exportación "aún queda camino por recorrer". En este último aspecto coincide Javier Bañales, Director General deMartínez Lacuesta: afirma que les hubiera gustado contar con más visitas internacionales; sin embargo, otorgan muy buena nota a las que pudieron concertar. Esta misma bodega explica que el salón les ha sido de gran utilidad para presentar dos nuevos vinos y contrastar su aceptación.

Por otra parte, tanto Aranzabal Bittner como Javier Bañales creen que el límite de aforo establecido fue excesivo y que la feria admitía un número más elevado de visitantes.

Finalmente, Isabel Vea, Directora de comunicación en Familia Torres afirma que la BWW es una cita fija en su calendario, participando desde la primera edición. "A pesar de ser una época intensa en cuanto a ferias,







consideramos importante participar por la relevancia que tiene el certamen a nivel nacional (y cada vez más a nivel internacional) y porque somos una bodega catalana fuertemente vinculada a la ciudad de Barcelona". Con respecto a la impresión general de esta edición nos comenta que ha sido positiva "tanto por lo que se refiere al gran número de bodegas participantes, actividades y profesionales asistentes". Eso sí, coincide con otros expositores como aspecto de mejora "la gestión del aforo que se realizó y que dejó fuera a mucha gente con entrada y que en algunos casos venía de lejos para asistir al salón". Y sobre la participación de Familia Torres especifica que en general están satisfechos: "Hemos podido vernos con clientes, consolidar las relaciones, abrir vías de diálogo con partners potenciales y recibir un feedback valioso sobre nuestros vinos. Las limitaciones de aforo nos obligaron a cancelar varias visitas y reuniones, pero sí que podríamos decir que se han cumplido nuestras expectativas de negocio. Además, realizamos una cata con Mireia Torres, directora de Innovación y Conocimiento, donde mostramos nuestra capacidad de innovación enológica en los diferentes lugares donde tenemos presencia. En la cata presentamos algunos vinos que verán la luz en los próximos meses, como nuestro icono Pago del Cielo 2019 de la D.O. Ribera del Duero, y otros ensayos que estamos realizando como un espumoso de la variedad ancestral forcada elaborado en la bodega Jean Leon. También destacaría la participación de nuestro presidente Miguel A. Torres en un acto de las International Wineries for Climate Action, que reunió a las bodegas españolas y portuguesas de la asociación y en el que firmamos un acuerdo conjunto para intensificar la reducción colectiva de emisiones de CO_2. Tuvimos presencia con estands en las zonas dedicadas a las denominaciones de origen del Penedès, Priorat, Conca de Barberà y Costers del Segre y mostramos los principales vinos que estamos elaborando en cada región, incluidos los vinos de variedades ancestrales recuperadas como Clos Ancestral o Grans Muralles".❋

D.O. Cava



El chef del estrellado restaurante Barro de Ávila, Carlos Casillas, y el prestigioso sumiller Agustín Trapero, se aliaron para armonizar un menú único y exclusivo con grandes cavas de guarda superior, una experiencia enogastronómica singular, única y exclusiva. El presidente de la D.O. Cava, Javier Pagés, destacó: “Se ha creado un menú maridado a medida que ha sido de una armonía plena”. Y también aprovechó la ocasión para remarcar el carácter gastronómico del Cava, un producto que se sitúa “entre los mejores espumosos de calidad del mundo”.



Bodega Win Sin Alcohol

Representada por Maria Sevillano, directora de Sostenibilidad, Bodega Win –primera bodega en conseguir vino desalcoholizado– estuvo presente en la feria para hablar de vinos sin alcohol, tendencias, y de su compromiso con la sostenibilidad dentro de una mesa redonda. El vino sin alcohol se consolida como una tendencia en ascenso, especialmente entre las generaciones más jóvenes. María Sevillano comentó: "Los consumidores más comprometidos con la salud y el medio ambiente desean experiencias atractivas, sin alcohol y sin azúcares añadidos”.

Torre del Veguer



La bodega Torre del Veguer está situada en un enclave idílico en Sant Pere de Ribes (Barcelona, D.O. Penedès) y cuenta con diferentes espacios para eventos, reuniones, catas y maridajes. Familiar, de producción artesanal, Torre del Veguer es una masía fortificada de 1359 donde elaboran vinos de finca a partir de sus propios viñedos ecológicos que vendimian a mano, bajo la filosofía de mínima intervención, dando como resultado vinos de producción limitada y altísima calidad. Aspiran a la excelencia en todo el proceso, desde el viñedo a la comercialización, y sus vinos ya fueron premiados con la Medalla de Oro en la Exposición Universal de Barcelona de 1888. Desde entonces no han dejado de trabajar en la excelencia y en participar en exposiciones y ferias como la Barcelona Wine Week, donde dieron a conocer la nueva añada del vino Abellerol 2023. Además, el vino blanco Raïms de la Immortalitat ha sido recientemente reconocido como “Vi de Finca Qualificada” por el INCAVI, siendo un reconocimiento a la trayectoria y la cúspide de calidad de los vinos catalanes.

TORRE DEL VEGUER
Urb. Torre del Veguer s/n
Salida 1A Autovía C-15
08810 Sant Pere de Ribes (Barcelona)
Tel.: 938 963 190
www.torredelveguer.com



NOTA DE CATA

Nombre: Abellerol 2023
D.O.: Penedès
Variedad: Muscat de grano menudo
Características: Color amarillo pálido brillante. Intensidad aromática donde las notas de flor de almendro se combina con las notas afrutadas de naranja y melocotón. Tiene también una parte balsámica expectorante y mentolada. Sensaciones dulces en la entrada en boca, equilibrado, evocando aromas encontrados en nariz. Final muy largo y agradable. Recomendado con aperitivos, tapas y entrantes ligeros. Acompaña muy bien el pescado blanco y la cocina asiática. Adecuado también con el queso de vaca y cabra poco curado.

Bodegas Eidosela

Vinos atlánticos, frescos y elegantes

Bodegas Eidosela nace en 2003 en Arbo (Pontevedra) de la unión de varias familias viticultoras con el objetivo de poner en valor el comercio local, conservar y mimar su entorno y dejar un legado a sus descendientes. Tras más de veinte años, están realizando una renovación completa que incluye una nueva imagen.



Bodegas Eidosela representa la más arraigada tradición del Condado do Tea, en la D.O. Rías Baixas. Su nombre nace de la unión de los topónimos Eidos y Sela que son el barrio y la parroquia pertenecientes al Concello de Arbo en donde se asientan las instalaciones de la bodega, a pocos metros del río Miño y rodeada de innumerables fincas dedicadas al cultivo de la uva albariño y otras variedades como treixadura, loureira, caiño blanco o torrontés. Los viñedos, dado el marcado carácter minifundista gallego, se encuentran situados principalmente en parcelas pequeñas, ocupando un total de unas 60 hectáreas. Bodegas Eidosela está dotada con la última tecnología y cuenta con numerosos depósitos de acero y barricas con capacidad para la elaboración de 600.000 litros de vino. Además, la investigación científica, el desarrollo y la innovación tecnológica (I+D+i) son claves en su estrategia empresarial. De hecho, Bodegas Eidosela se enorgullece de ser la primera bodega que incursionó en la elaboración de espumosos gallegos, marcando un hito en la tradición vinícola de la región.

Unión, familia y entorno

Los vinos de Bodegas Eidosela –calificados por quien los prueba como atlánticos, frescos y elegantes– son fruto del espíritu de trabajo y cooperación que hay en la empresa que, como apuntábamos al principio, nace de la unión de varias familias viticultoras. "Somos una bodega de familias que está transmitiendo y dejando un legado a sus descendientes, que muy orgullosamente están cogiendo el mando y relevo de sus padres y abuelos". Unas familias que quieren "poner en valor el comercio local, la aldea y todos sus beneficios para la salud. Queremos conservar y mimar nuestro entorno", afirman. Es por ello que sus vinos son, en la práctica, veganos, aunque aún están pendientes de de su calificación oficial.

Finalmente, nos hablan de su nueva imagen: "Estamos dando un cambio de 180 grados, realizando una renovación completa en todos los aspectos posibles. Vinos nuevos, imagen corporativa nueva, color corporativo nuevo, y muchas más novedades que se irán descubriendo poco a poco". Estaremos atentos. ✻

Más información: www.bodegaseidosela.com



NOTA DE CATA

Nombre: Eidosela Joven Albariño
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Color amarillo pajizo con brillantes destellos verdes. En nariz de intensidad media alta destacan las notas a fruta de hueso.En boca es sedoso y fresco, con un final largo. Equilibrio acidez y alcohol muy correctos. Es ideal para degustar mariscos, pescados, carnes blancas, arroces y quesos, o cualquier otro plato de consistencia media.

Mujeres del Vino

Exitoso *showroom* de vinos elaborados por mujeres



Foto de familia con las 45 mujeres productoras que participaron

El grupo "Mujeres del Vino" es una comunidad conformada por mujeres apasionadas del mundo del vino creada por Anne Cannan de Clos Figueras y Meritxell Falgueras del Celler de Gelida. Un año más, en el marco de la *Barcelona Wine Week*, organizaron un *showroom* de vinos elaborados por mujeres con gran éxito de convocatoria.



Anne Cannan, Alba Balcells –Directora General de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)– y Meritxell Falgueras

El pasado 7 de febrero de 19:00 a 22:00h el Palau de Pedralbes de Barcelona acogió un nuevo encuentro de "Mujeres del Vino" en formato *showroom* en colaboración con el INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi) donde se dieron cita 45 mujeres productoras de vino con mucho talento, de más de 20 Denominaciones de Origen, que ofrecieron la oportunidad a los asistentes de probar aproximadamente 200 vinos distintos y excelentes. Una ocasión única para apoyar y celebrar el talento femenino en la industria vitivinícola.

El equipo de la revista *Vinos y Restaurantes* no se perdió este evento y además nuestra publicación se distribuyó de forma gratuita entre los asistentes.

Más de una década de trayectoria

El grupo "Mujeres del Vino" surgió con el propósito de visibilizar el trabajo y la contribución de las mujeres en la industria vitivinícola, así como promover su participación y liderazgo en este sector, que históricamente ha estado dominado por hombres.



Meritxell Falgueras y Anne Cannan, las fundadoras

Las integrantes de este grupo incluyen a enólogas, sumilleres, viticultoras, propietarias de bodegas y otras profesionales vinculadas al vino. A través de eventos, catas, charlas y redes sociales, las *Mujeres del Vino* comparten conocimientos, experiencias y promueven la colaboración y el empoderamiento entre sus miembros.

Además de destacar el trabajo de las mujeres en la industria del vino, el grupo también busca fomentar la igualdad de género y contribuir al desarrollo de nuevas generaciones de mujeres interesadas en incursionar en este campo. En resumen, "Mujeres del Vino" es una comunidad dinámica y comprometida que busca promover la diversidad y la inclusión en el mundo del vino.

Rompiendo tópicos y barreras

Anna Espelt de la bodega Espelt Viticultors, una de las integrantes del colectivo, apuntaba cómo se están, al fin, empezando a romper tópicos: "Ahora, cuando hablamos de vinos de mujeres, queremos decir que son hechos por profesionales del vino y quizás también con feminidad", y añadía que "los vinos tintos con crianza tampoco los calificamos ya de vinos de hombres".

Meritxell Falgueras, una de sus fundadoras, concluye: "Espero que dentro de un par de años ya no haya que hacer el *showroom* 'Mujeres del Vino'. Lo espero como agua de mayo porque tras 128 añadas en el mundo del vino, al sector todavía le hacen (mucha) falta este tipo de reivindicaciones". ❋

Más información:
www.mujeresdelvino.es

Anne Cannan

Manager de Clos Figueras



A parte de fundar el colectivo de Mujeres del Vino, Anne trabaja en la bodega familiar Clos Figueras ubicada en la región vinícola del Priorat. Clos Figueras fue fundado en 1997 por Christopher Cannan, y ha destacado por producir vinos de alta calidad utilizando métodos tradicionales y sostenibles. La bodega se caracteriza por su compromiso con la viticultura ecológica, así como por la variedad de uvas autóctonas que cultiva, como garnacha y cariñena. Sus vinos, reconocidos internacionalmente, reflejan la singularidad del terruño del Priorat, con una combinación de equilibrio y elegancia.

www.closfigueras.info

Laura Tragant

Enóloga de Codorníu



Laura Tragant se define como una apasionada del sector, pero llegó a él casi por casualidad. Creció en Barcelona en el seno de una familia poco interesada por el vino y estudió ingeniería agrícola en la UPC, donde descubrió el apasionante mundo del vino y decidió cursar Enología. Sus primeras prácticas la llevaron hasta Artesa Winery, en Napa Valley. Más tarde siguió creciendo en Raimat (Costers del Segre) y hace más de 15 años aceptó un puesto en Codorníu como enóloga y mano derecha del considerado Mejor Enólogo de Espumosos del Mundo 2021, Bruno Colomer. Desde entonces busca la perfección en las bodegas de Codorníu y, en especial, con la colección *Codorníu Ars Collecta,* la cúspide del cava que ha recogido centenares de reconocimientos. Afirma que lo que hace a un vino perfecto son "lugares, recuerdos y personas".

www.codorníu.com

Mayte Calvo de la Banda

Directora de Bodegas Bilbaínas



Lleva más de 20 años entre viñedos y bodegas, pero se sigue emocionando con los vinos que crea. Su secreto, asegura, es "entender el vino desde el viñedo, saber interpretar cada variedad, cada parcela y saber maximizar todo lo que la naturaleza nos da". Mayte Calvo de la Banda es riojana (de pura cepa) y hoy dirige Bodegas Bilbaínas, la bodega con el registro embotellador más antiguo de la región. Ha trabajado con distintos elaboradores de reconocido prestigio de la DOCa y su amplia experiencia la ha posicionado como una de las profesionales más destacadas de la zona. Lo mejor de su profesión, admite, “es crear algo para el disfrute de la gente, para crear un momento inolvidable”. Entre sus vinos elaborados para perdurar en la memoria, *La Vicalanda Tempranillo Blanco.*

www.raventoscodorniu.com/es/bodegas/bodegas-bilbainas

Maoz Eliakim -ozfoto



Merche Dalmau

Propietaria de Clos Galena

Clos Galena es el sueño hecho realidad de su fundador Miguel Pérez, apasionado del mundo del vino, pasión que transmitió a su mujer Merche Dalmau. Cuando conocieron el Priorat se enamoraron del territorio y fue allí donde se hizo realidad el sueño, construyendo una bodega sostenible y ecológica, modelando así un paisaje que vive en torno a la importante espiritualidad que desprende el Priorat. Lamentablemente, Miguel falleció en 2013, y desde entonces Merche dirige la bodega junto al reconocido enólogo Toni Coca, elaborando vinos ecológicos y elegantes que transmiten la esencia del territorio.

www.closgalena.com

Clara Verheij

Propietaria de Bodegas Bentomiz



Clara nos explica en primera persona su proyecto: “Nos encontramos en Sayalonga, al este de la Axarquía malagueña, una región que goza de una tradición vitivinícola histórica. Estamos condicionados por una serie de factores que marcan nuestros vinos: proximidad al Mar Mediterráneo, viñedos centenarios de altura y suelos pobres de pizarra salpicados de cuarzo blanco. Si a esto sumamos un clima benigno para el cultivo de la vid, el resultado son grandes vinos que elaboramos principalmente con variedades autóctonas, como la moscatel de alejandría y la romé. Personas, terroir, y mucha dedicación, estos son los tres ejes fundamentales de nuestro proyecto. Siempre desde el respeto por nuestro entorno y la intención de crear vinos con vidas largas, para ser disfrutados ahora y en los años que vienen. Miramos al futuro con entusiasmo y ganas de conseguir nuevas metas”.

www.bodegasbentomiz.com

Paloma Romeral

Propietaria de Atavus Priorat



Paloma Romeral es una empresaria madrileña que decidió vender su empresa y afincarse en el Priorat para dedicarse a la viticultura y producción de vinos.

“Practico una agricultura regenerativa sin utilizar química, y lo he querido reflejar igualmente en el vino, que elaboramos sin aditivos. Intento reflejar lo más honestamente posible la variedad y el suelo, me apasiona hacerlo para que la gente que tiene intolerancias como me pasa a mí, pueda disfrutar de un vino que no le vaya a perjudicar, que sea limpio y elegante.

www.atavuspriorat.com

Anna Gallisà

Enóloga de Casa Gran del Siurana

Trabaja en la bodega del Priorat desde 2013. Como parte de la nueva generación de enólogos, ha adquirido experiencia en diversos entornos, culturas y climas, lo que le ha permitido desarrollar vinos con elegancia y profundidad, captando la atención de los amantes de la enología. Al hablar sobre la elaboración de sus vinos, Anna Gallisà suele comparar su trabajo con el de una artista que, con una amplia paleta de colores y lienzos, utiliza diferentes procesos para lograr la creación deseada.

El proyecto de Casa Gran del Siurana comenzó en el año 2000 con la prioridad de elaborar vinos singulares de gran calidad, que hablen en nombre de los vinos del Priorat, expresando toda la esencia característica del territorio. Por ello, la bodega aborda cada vino a su manera, combinando la sabiduría del agricultor, la dedicación del artesano y la creatividad del artista. **www.casagrandelsiurana.com**



Gemma Plaza Teixidó

Responsable de Producción en Grupo Tomàs Cusiné



Gemma Plaza Teixidó, ingeniera y enóloga, es responsable de Producción en el grupo bodeguero de Tomàs Cusiné: Castell del Remei, Cérvoles Celler y Tomàs Cusiné (D.O. Costers del Segre), y Cara Nord Celler (D.O. Conca de Barberà), con una gestión de 114 ha de viñedo propio ecológico y una producción de 1 millón de botellas anuales, que se exportan a más de 40 países de los 5 continentes.

Castell del Remei es la bodega más antigua de Cataluña en la elaboración y etiquetado de vinos de crianza como Gotim, Oda, Garnatxa y 1780. Cérvoles Celler, nacido en 1997, es el primer proyecto de viticultura de montaña de Cataluña. Los vinos de parcela Colors, Cérvoles, Garnatxa y Estrats reflejan el carácter salvaje del terruño. Tomàs Cusiné crea su bodega de autor en el año 2003. El resultado, los vinos Auzells, Vilosell y Geol, y la gama de fincas Racons, La Serra del Vent, Comabarra y Barqueres. Finalmente, Cara Nord, fundada en 2012, se caracteriza por vinos de altitud inspirados en las montañas que lo rodean. **www.tomascusine.com/es**

Ana Carazo

Propietaria de La Loba

Paco Santamaria



Ana Carazo extrae la tinta de aquellas vides que lleva rescatando del olvido desde el año 2011 en la pequeña aldea soriana de Matanza de Soria, y con ella vinifica cada capítulo y elabora cada añada. Descorchar uno de sus vinos es sumergirse en la lectura de un pasado al que ha devuelto su color, su aroma y su sabor. Su proyecto, La Loba, es un homenaje a su legado familiar y a su tierra, pero, sobre todo, a su sueño de poder crear un vino extraordinario. Ella, enóloga, viticultora y bodeguera, firma sus elaboraciones con las manos con las que ha aprendido a domar los suelos arcillosos de Soria. Su constancia, su ilusión y su afán de superación, están reflejadas en sus creaciones. **www.laloba.es**



Anna Zahorodnya

Copropietaria de Celler Terra de Marca

Anna Zaharodnya –de origen ucrainés– fundó en 2002 junto con su pareja, Raimon Coll, esta pequeña bodega en el Penedès, donde elaboran vinos tranquilos y espumosos. Su proyecto nació a partir de la recuperación de unos antiguos lagares de vino en Cal Minguet de la Múnia, en Castellví de la Marca. Fueron sumando hectáreas –de xarel·lo, macabeo y parellada–, y al fin, en 2021, pudieron celebrar que habían embotellado toda su producción en la bodega de la propiedad, ya que el primer cava, en 2007, lo elaboraron con uvas compradas a viticultores amigos.

"Nuestros vinos solo salen de nuestras viñas, que cuidamos como un hijo, con amor y delicadeza. Queremos que nuestros vinos transmitan la autenticidad de la zona donde vivimos", afirma Anna. **www.terrademarca.com**



Bodega Abadal

Garnacha tinta

VARIEDAD PODEROSA

La garnacha tinta es la auténtica reina de la producción vitivinícola en España, y aunque antaño denostada, ahora cuenta con el reconocimiento que realmente merece. Sus vinos, altamente valorados, figuran entre los mejores y obtienen excelentes puntuaciones en certámenes internacionales.

Hasta hace algunos años, nadie apostaba por la garnacha tinta. Se la consideraba una variedad poco elegante, sinónimo de vino anónimo y de granel. El porqué de esta mala fama habría que ir a buscarlo en las formas en las que solía trabajarse el vino en el pasado, sin tener en cuenta sus condiciones de vinificación. Se creía que con ella solo podían elaborarse vinos que se oxidaban con facilidad y que no aguantaban bien en botella, por lo que en numerosas ocasiones se destinaba casi en exclusiva al *decoupage*. Sin embargo, nada más lejos de la realidad: esta uva, bien tratada, genera unos vinos de excelente calidad y gran reconocimiento.

En nuestro país, la garnacha tinta es la variedad con mayor superficie plantada -59.260 ha-, solo por detrás de la tempranillo, y reina en Denominaciones de Origen como Campo de Borja, con notable presencia en Navarra e incluso en La Rioja. Destacan también los vinos de garnacha de la Denominación de Origen de Méntrida y las garnachas de altura de Madrid, sin olvidar, por supuesto, las de Aragón.

Internacionalmente, la garnacha se concentra principalmente en España y Francia –ambos países reúnen casi el 90% de la producción total-, y a continuación se situaría Italia, seguida de África del Norte y del Sur, Australia, América del Norte y del Sur, y otros países de la cuenca mediterránea, como Croacia, Grecia o Líbano.

Una uva poderosa

La cepa de garnacha es vigorosa y de porte erguido. Presenta una alta fertilidad y es muy resistente al viento. Destaca también por adaptarse a todo tipo de suelos y por ser muy versátil, tanto en viña como en bodega. El exceso de lluvias puede ocasionarle mildiu, y si estas llegan tarde, podre-



D.O. Ribera del Guadiana

dumbre. Por el contrario, soporta muy bien la sequía y se adapta a la fuerte insolación. Sus racimos son de tamaño medio y compactos, con una baya esférica y de tamaño mediano. En cuanto a su hollejo, este es fino de color rojo violáceo a morado.

Vinos con carácter

De maduración tardía, la garnacha tinta otorga a los vinos una alta graduación, así como una acidez media-alta. Son de color granate y desprenden aromas ligeros, entre los que destacan la fruta roja y negra madura. Suelen formar parte de crianzas en *coupage* con otras variedades, tales como tempranillo, cabernet sauvignon, macabeo o syrah. En cuanto a los monovarietales, estos hablan del lugar de donde proceden: por ejemplo, los del Priorat, con envejecimientos cortos, mantienen su atractivo color y poseen aromas a fruta madura y a manzana, con toques minerales.

Admiten muy bien la crianza en madera. El uso de la garnacha tinta se ha extendido al mundo del cava para la elaboración de cavas rosados, y es frecuente encontrarla en la elaboración de vinos dulces.

En algunas zonas el aroma de los vinos de garnacha tinta llega incluso a recordar a higos, café y nueces. En general, todos resultan especiados y sabrosos, con cuerpo y personalidad.

El mejor maridaje

Los vinos elaborados con garnacha tinta destacan por su versatilidad, motivo por el que es posible combinarlos con numerosos platos.

Con el producto cárnico, constituyen un matrimonio perfecto. Potencian el sabor del cordero asado o a la plancha, de las carnes blancas con salsas y también de estofados y guisos de cerdo, pato o faisán. Además, son ideales con las carnes rojas hechas a la barbacoa o con una degustación de embutidos variados.

Los vinos de garnacha tinta se adaptan perfectamente a todo tipo de quesos curados, pero encajan mejor con los de oveja,



Curiosidades de la garnacha

- **Las garnachas viejas que se crían en terrenos con poca producción ofrecen unos vinos excepcionales.**
- **La garnacha tinta permite elaborar también vinos rosados, dulces e incluso cavas.**
- **Los vinos de garnacha tinta son ideales para citas románticas, dadas su calidez y su sedosidad.**
- **Son vinos que ofrecen una excelente relación calidad precio.**
- **La garnacha tinta se adapta a muchos suelos y a un sinfín de elaboraciones, por lo que da vinos jóvenes, frescos y ligeros, vinos cálidos y sabrosos o vinos muy complejos y elegantes.**
- **La garnacha tiene un alto contenido en azúcar, lo que se traduce en vinos con una elevada graduación alcohólica, que puede superar el 15 % de volumen de alcohol.**
- **La garnacha tiene también un alto contenido en antioxidantes, especialmente en resveratrol, un compuesto que se ha relacionado con la prevención de determinadas enfermedades.**
- **También se la conoce con nombres como lladoner, gironet, roussillon, tinto aragonés, grenache, garnacha negra y vernassa.**
- **España es el país que más vinos de garnacha produce en todo el mundo.**
- **La garnacha cuenta con su propio día de celebración, el Día de la Garnacha, que en este 2024 será el 20 de septiembre (siempre es el tercer viernes de septiembre).**

Restaurante Volevo. Bless Hotel Ibiza



y son acompañantes recomendados de ensaladas complejas y verduras de sabor intenso, como el pimiento o la berenjena. En cuanto a los arroces y pastas, obtendrán el máximo partido de los preparados con carne.

Grenaches du Monde: premio a los vinos españoles

Los vinos españoles de garnacha tinta poseen un elevado reconocimiento internacional. Y eso es algo que se puso de manifiesto en la pasada edición de los Premios Grenaches du Monde, celebrados en Nueva York -por primera vez fuera de Europa-. El concurso se saldó con un total de 286 medallas, de las que 141 fueron a parar a bodegas españolas.

Los ochenta miembros del jurado -compuesto por distribuidores, sumilleres, importadores periodistas y personalidades influyentes de Estados Unidos- escogieron a los ganadores a través de una cata a ciegas de más de 800 muestras de vinos de garnacha –tanto monovarietales como ensamblajes- procedentes del país anfitrión, Francia, España e Italia.

España consiguió, concretamente, 7 medallas Double Gold, 100 Gold y 34 Silver, un número que casi constituyó el 50 & del medallero total.

Grenaches du Monde es un concurso surgido a partir de una iniciativa del Consell Interprofessional des Vins du Rousillon (CIVR). Tras celebrar sus primeras ediciones en Perpiñán, adquirió un carácter itinerante que lo llevó a zonas como Aragón, Cataluña, Cebreros y Navarra en España; Monpellier y Châteauneuf en Francia, y Ascoli Piceno en Italia.

La Próxima edición del certamen, la número 12, se celebrará el 13 de mayo en París. La fecha límite de inscripción y de envío de muestras será el próximo 15 de abril.

La D.O. Campo de Borja y las garnachas históricas

Dado que en todas las bodegas de Campo de Borja su vino más emblemático es un 100% garnacha y con el objetivo de preservar la colección de garnachas históricas que todavía permanecen en su territorio, la D.O. ha constituido un grupo de trabajo e investigación que ha presentado un proyecto a la administración autonómica de Aragón y a la UE para valorizar, preservar, proteger y promocionar los viejos viñedos de garnacha, dispersos por su paisaje.

El grupo está constituido por las bodegas más grandes de la D.O. que suponen más del 95% del viñedo (Bodegas Ainzón, Bodegas Aragonesas y Bodegas Borsao) y las Universidades de Zaragoza (Dr. Vicente Ferreira) y pública de Navarra (Dr. Gonzaga Santesteban), que realizan dos líneas de investigación. Por un lado, la UNIZAR, a través del Laboratorio de Aromas del Vino y Enología de la Facultad de Ciencias, está realizando un estudio durante 4 años (2022-2025) para "demostrar científicamente por qué las uvas de parcelas de garnachas históricas presentan mejor capacidad de envejecimiento que las uvas de parcelas de viñedo joven", y por otro, la UPNA, inmersa en el desarrollo de una metodología específica para "certificar científicamente" la edad de los viejos viñedos de garnacha.✻

Vinos de Parcela de LoAlto

Fusión del viñedo con su paisaje

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





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

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

En este tiempo se han sucedido los estudios del terreno y del subsuelo para entender la finca palmo a palmo, hasta conocer cada cepa, para conseguir plasmar las sensaciones del monte, de la tierra y sus paisajes en los vinos que salen de este pago vitícola.

Después de siete vendimias se impone plasmar la identidad de cada parcela, por lo que de los terrenos que tienen alguna característica diferenciadora se ha elaborado un vino que refleja esa identidad. Estos son los nuevos Vinos de Parcela de LoAlto, profundos, complejos y de carácter mineral. Con su lanzamiento, la bodega ha renovado la imagen de las botellas, que son personalizadas, minimalistas y muy elegantes.

Los Álamos A y El Guindal G

Por el momento ya se pueden ver dos Vinos de Parcela de LoAlto, un blanco y un tinto, Los Álamos A y El Guindal G, elaborados con garnacha blanca y garnacha tinta respectivamente, con los que se consolida como bodega de referencia con el factor diferencial de la máxima calidad.

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

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

En ambos casos la cosecha es manual, con prensado de las uvas es directo, con parte de racimo entero y fermentación natural.

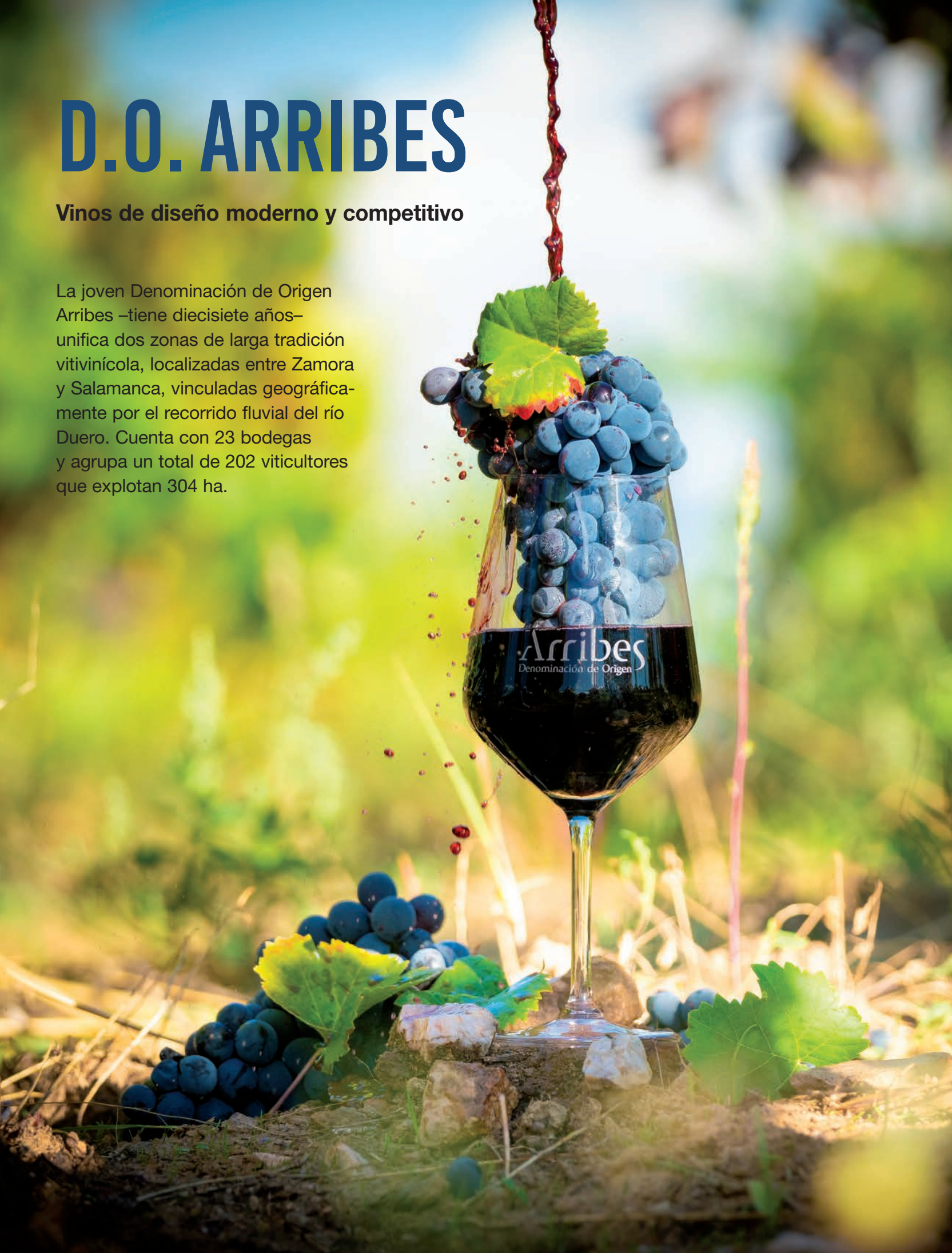
En todos los vinos de LoAlto el embotellado es sin clarificación, solo con una ligera filtración, por lo que la aparición de sedimentos es algo natural en su proceso de envejecimiento. ❋

Más información: www.casaloalto.com

D.O. ARRIBES

Vinos de diseño moderno y competitivo

La joven Denominación de Origen Arribes –tiene diecisiete años– unifica dos zonas de larga tradición vitivinícola, localizadas entre Zamora y Salamanca, vinculadas geográficamente por el recorrido fluvial del río Duero. Cuenta con 23 bodegas y agrupa un total de 202 viticultores que explotan 304 ha.







Existen Denominaciones de Origen muy conocidas y otras que apenas lo son, pero no por ello dejan de tener en su haber vinos de gran calidad, generalmente elaborados con variedades de uva autóctonas, es el caso de la D.O. Arribes. Vamos a conocerla.

Situación geográfica

La delimitación geográfica de la Denominación de Origen Arribes comprende el suroeste zamorano y el noroeste salmantino, con una superficie total de 4.800 hectáreas, de las cuales actualmente 304 hectáreas están inscritas en el Consejo Regulador. En la descripción del relieve de la comarca vitivinícola, propiamente dicha, se aprecian dos unidades morfológicas. La penillanura, formando una estrecha y alargada franja, y los encajados y recogidos valles al borde a veces del abismo que han horadado el Duero y sus afluentes (Tormes, Uces, Huebra y Águeda).

En el año 2002, la comarca fue declarada por alto valor ecológico Parque Natural de Arribes del Duero, reconocimiento que se extiende a tierras portuguesas buscando la cooperación en la protección y conservación de un paraje rico, tranquilo y mínimamente alterado por la mano del hombre. Reconocimiento avalado en el año 2015 con la declaración del espacio como "Reserva de la Biosfera Meseta Ibérica".





Variedades

La variedad principal es juan garcía, uva autóctona de gran personalidad y finura, complementándose con las variedades rufete, tempranillo, bruñal, garnacha, syrah y mencía. La malvasía es la variedad principal entre las blancas complementándose con verdejo y albillo. Actualmente la Denominación de Origen Arribes ha incorporado otras variedades autóctonas de potencial enológico comprobado, para recuperar y potenciar su desarrollo en la comarca: la tintas bastardillo chico, tinta jeromo, mandón y gajo arroba y la blanca puesta en cruz.

Condiciones favorables para la vid

En Arribes del Duero se dan unas condiciones ecológicas especialmente favorables para el cultivo de la viña: suelos dotados de fertilidad y frescura, formados por granitos pizarrosos, un clima diversificado por efecto del relieve conformado, como apuntábamos antes, por dos grandes unidades morfoestructurales, la penillanura y las laderas propiamente dichas del gran cañón diseccionado por el curso del río Duero y sus afluentes en el zócalo granítico.

Estas circunstancias históricamente se han aliado a un varietal dominante, conocido como juan garcía que además de vegetar perfectamente en las tierras de Arribes, proporciona al viticultor la calidad deseada. A ella se unen una interesante diversidad de castas de uvas nobles y de calidad, formada tanto como variedades blancas como tintas: malvasía castellana, verdejo, verdejo colorao, puesta en cruz, rufete, tinta madrid (tempranillo), mandón, garnacha, tinta jeromo, bastardillo chico o la reina de las tintas, la bruñal.

Municipios

- **En la provincia de Salamanca: Ahigal de los Aceiteros, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, La Fregeneda, Hinojosa de Duero, Lumbrales, Masueco, Mieza, La Peña, Pereña de la Ribera, Puerto Seguro, La Redonda, San Felices de los Gallegos, Saucelle, Sobradillo, Valdenoguera, Vilvestre, Villar de la Yegua, Villar del Ciervo y Villarino de los Aires.**
- **En la provincia de Zamora: Abelón Almaraz de Duero, Argañín, Badilla, Carbajosa de Alba, Castro de Alcañices, Cibanal, Cozcurrita, Fariza, Fermoselle, Formariz, Fornillos de Fermoselle, Gamones, Luelmo, Mámoles, Monumenta, Moral de Sayago, Moralina, Muelas del Pan, Pinilla de Fermoselle, Pino, Salto de Castro, Santa Eulalia, Torregamones, Villadepera, Villalcampo y Villardiegua de la Ribera.**

Motor económico

Así conformando un vínculo prácticamente indisoluble entre las gentes, la tierra, la tradición y las escasas posibilidades de cultivos alternativos hacen que la vitivinicultura siga siendo una de las grandes bazas del desarrollo comarcal de este singular espacio agrario. Pero además se trata de un cultivo que lleva asociado otros que lo suplementan: olivo, almendro y frutales. El vino es en estos momentos un producto final que goza de gran prestigio y, sobre todo, que genera y puede seguir haciéndolo, rentas importantes, sin dejar de ser a su vez un complemento muy ponderable en el conjunto del desarrollo económico sostenible de todo el ámbito comarcal, al complementarse con otros recursos que se proyectan sobre el futuro inmediatamente como el desarrollo del parque natural, junto a la gastronomía y la potenciación global del sector turístico.

Los vinos de la D.O. Arribes cada día están presentes en más mercados nacionales y en internacionales como China, Japón, Estados Unidos o Colombia, gracias en gran parte a jóvenes que apuestan por el campo como medio de vida y ponen en marcha nuevas bodegas con un futuro muy prometedor.

Cómo son los vinos

BLANCOS

COLOR: Se trata de vinos brillantes, de color paja con matices verdosos, en general pálidos. El vino fermentado en barrica presenta mayor intensidad de color, siendo amarillo dorado.

NARIZ: La intensidad aromática es media alta, caracterizándose por las frutas de pepita, las frutas exóticas (piña, maracuyá) acompañadas de suaves notas cítricas. Aparecen recuerdos florales (jazmín, rosa) y algo de tomillo y paja mojada. Algún recuerdo de pan tostado y torrefacto, así como un toque de yogur.

BOCA: Se trata de vinos secos, de acidez equilibrada, con delicado amargor que les confiere persistencia, ligeros y a veces algo picantes. En el fermentado en barrica se aprecia mayor intensidad y complejidad aromáticas, con un adecuado ensamblaje entre variedad y madera, meloso, persistente.

ROSADOS

COLOR: Limpios, de intensidad media, de color grosella con matices fresa.

NARIZ: Intensidad alta, con aromas a fruta roja (fresa, frambuesa) cítricos (pomelo, naranja) florales y algo vegetal. Se aprecian notas lácteas y un recuerdo mineral.

BOCA: Melosa, equilibrada, algo amarga, picante y cálida, equilibrada y persistente.

TINTOS

COLOR: Limpios, de intensidad media, color cereza con matices granate.

NARIZ: De intensidad media, agradable y carácter personal. Aromas a frutas rojas (ciruela, grosella) y negras, recuerdos a pimiento. Especias como vainilla y regaliz, y en alguno se aprecia un toque de madera. Recuerdos balsámicos (incienso, eucalipto), ahumados. Algo de frutos secos y mineral.

BOCA: : Son vinos secos, de acidez media, levemente amargos, algo ligeros y persistentes. Poseen gran estructura, cuerpo y prolongado paladar en su paso por la boca. Muy aptos para el envejecimiento en barrica.



El Consejo Regulador

En 1988 se realizan los primeros pasos con la administración para obtener la denominación de origen. Habría que esperar diez años, hasta el 24 de septiembre de 1998, para que fuera otorgado el calificativo de "Vino de la Tierra Arribes del Duero". La Asociación, tras años de esfuerzo, unificaba así dos zonas de tradición vitivinícola localizadas entre Zamora y Salamanca, y vinculadas geográficamente por el recorrido fluvial del magnánimo Duero.

Una vez obtenida la calificación de "Vino de la Tierra", la actuación de la asociación se centra en conseguir la Denominación de Origen. Este es sin duda el objetivo más importante, pues dicho marchamo vendría a reconocer la tradición vitivinícola de la comarca, y ello supondría la conservación de variedades autóctonas minoritarias y la reactivación de la zona cuya población sigue manteniendo la ilusión por el cultivo de esos viñedos arraigados en bancales, legado histórico de sus antepasados.

En el año 2004 se consigue dar un paso hacia delante en la Asociación y es entonces cuando comienza a ser "Vino de Calidad de Arribes". Finalmente, nace como Denominación de Origen Arribes el 27 de Julio de 2007. 17 años después, las bodegas adheridas buscan la excelencia día a día para ofrecer unos vinos únicos.

Enoturismo

La Ruta del Vino de Arribes (certificada por la Asociación Española de Ciudades del Vino) ofrece una gran variedad de posibilidades gastronómicas, enológicas, arquitectónicas y culturales en un entorno de gran riqueza natural. Este año, la Ruta del Vino de Arribes ha dado un paso adelante con la integración de la inteligencia artificial en su propuesta turística. La presentación "Ruta del Vino Arribes con Inteligencia Artificial" destacó en la última edición de Fitur –celebrada a finales del pasado enero– cómo esta tecnología puede personalizar y enriquecer la experiencia de los visitantes, haciendo que la planificación del viaje sea más accesible y disfrutable. El proyecto que se desarrollará a lo largo de este año, pondrá a disposición de los visitantes la elaboración de viajes a la carta para cada perfil, acercando los recursos, organizando la oferta y favoreciendo el conocimiento y organización de viajes para todos aquellos que visiten la Ruta del Vino Arribes en las provincias de Salamanca y Zamora.❋

D.O. León

Todavía joven –acaba de cumplir dieciséis años– y pequeña en producción, está formada por trescientos viticultores y cuarenta bodegas que explotan las excelencias de sus dos variedades de uva autóctonas –albarín y prieto picudo–, excepcionales, casi exclusivas, singulares, diferentes y diferenciadoras por sus cualidades organolépticas.





Marymarkevich-Freepik

Vinos singulares

Los vinos de la D.O. León beben agua de varias riberas –Valderaduey, Cea, Esla, Órbigo, Tuerto, Eria y Duerna– y son fruto del mimo, la dedicación y el esfuerzo. Con ese objetivo trabaja esta denominación, territorialmente la más amplia y compleja de la comunidad autónoma de Castilla y León –3.317 kilómetros cuadrados– al extenderse sobre el sur y sureste de la provincia de León –desde las puertas de la capital– y el norte de la de Valladolid, y desde Sahagún, en límite con Palencia, hasta las proximidades de la Sierra del Teleno, el monte sagrado y mítico de los romanos cuando buscaban oro donde hoy hay viñas.

El territorio y el terruño

La Denominación de Origen León ocupa, como decíamos antes, el sur y sureste de la provincia de León y norte de la de Valladolid. Muy expensa territorialmente pero poco productiva, porque el viñedo se asienta sobre los páramos elevados entre las vegas de los ríos, sobre una altitud media de 800 metros, llegan-

Las variedades

La uva tinta prieto picudo –también son principales la mencía y la negro saurí, en proceso de recuperación– supone más de dos tercios de la producción en vino. Es de racimo cónico, pequeño y compacto (prieto) y de uva ovalada (picudo) que posibilita la elaboración de aromáticos rosados, pero también de tintos jóvenes y envejecidos de excelente calidad y marcada personalidad. La albarín –no confundir con la albariño, nada que ver– es una vinífera todavía en proceso de recuperación y expansión. Se presenta en racimos pequeños y la uva da vinos con aromas florales y frutales, cítricos y tropicales.



Albarín



Prieto picudo

do a alcanzar los 935 en el extremo occidental de la zona de producción.

La composición del suelo mezcla, en distintas proporciones en cada subzona del territorio, arcilla, arena y mucho canto rodado. La producción, muy limitada también por el propio reglamento –entre 6.000 y 10.000 kilos, dependiendo de variedades (blancas o tintas) y tipo de plantación (rastrera o espaldera)–, no suele sobrepasar los cinco mil kilos por hectárea. Las bajas temperaturas y sobre todo el fuerte contraste térmico entre el día y la noche, especialmente en el último tramo del ciclo vegetativo, son determinantes en la definición del carácter de los vinos: frescos, aromáticos y altamente expresivos en boca. Y especialmente aptos para elaboraciones que aporten complejidad, no solo a los tintos, sino también a blancos y rosados.

Cómo serán los vinos de la cosecha 2023

Los blancos de 2023 serán especialmente aromáticos, frescos y frutales; los rosados ganan en fragancia sobre los del año anterior y los tintos se presentarán muy varietales, de elevada expresividad y menos alcohólicos.

Gran potencial

El consejo regulador está tan convencido de la potencialidad de sus vinos que aspira a "no perder más viñedo, incrementar el volumen de producción de vino y, sobre todo, a desarrollar la variedad blanca albarín y avanzar en el proceso enológico y de calidad de los tintos", explica su presidente, Rafael Blanco. Hasta ahora, casi el 70% de la producción es de rosado. "El mejor rosado del país", asegura. León es ya la cuarta denominación de origen española por volumen de rosados. De los blancos, y aunque también son variedades principales la verdejo y el godello, la albarín "es diferente, excepcional, una joya enológica. Y así lo está entendiendo la crítica vinícola más acreditada". Blanco señala que uno de los grandes retos pasa por "cambiar el perfil del consumidor" y "buscar un público más joven, porque nuestros blancos y rosados se ajustan muy bien a esos nuevos gustos". Otro gran reto es incrementar las exportaciones, ahora el 10% de la producción de una vendimia media anual que debe apuntar a los cuatro millones de kilos de uva. El objetivo es aumentar

Objetivos

- ✓ No perder más viñedo
- ✓ Incrementar el volumen de producción de vino
- ✓ Desarrollar la variedad blanca albarín
- ✓ Avanzar en el proceso enológico y de calidad de los tintos
- ✓ Buscar un público más joven
- ✓ Incrementar las exportaciones
- ✓ Que los consumidores identifiquen los vinos por su origen: "un León"



ese porcentaje y ampliar los mercados nacionales más allá de León y Asturias, los dos grandes clientes. "Vamos a abrirnos al norte. Cantabria y Galicia son ahora nuestro objetivo prioritario y vamos a extender a ese territorio nuestra actividad promocional", afirma el presidente. "Creemos que, sobre todo con blancos y rosados, tenemos posibilidades de alcanzar una mayor presencia comercial en un momento en el que las ventas de ese tipo de vinos están creciendo de manera importante en España y en el resto de los grandes mercados internacionales", añade. Además, apunta que la apuesta de esta todavía joven denominación no es el volumen sino la diferenciación. También está avanzando a pasos agigantados en la calidad elaboradora a partir del envejecimiento, incluso largo, de sus vinos: "El albarín y el prieto picudo siguen sorprendiéndonos en ese aspecto y nuestras variedades despiertan el interés de algunos de los enólogos más importantes del país, con Raúl Pérez Pereira a la cabeza y, sin duda alguna, como referencia más internacional".

Identificar los vinos por su origen

El otro gran reto es ir encauzando la mención de los vinos una vez que la autoridad europea resolvió tras cinco años el farragoso proceso del cambio de nombre para pasar de ser Denominación de Origen Tierra de León a simplemente Denominación de Origen León, que era una vieja aspiración que evita confusiones al remitir a la calificación inferior de vino de la tierra. Porque hasta ahora los consumidores los piden por su variedad, un prieto picudo... o un clarete en la referencia más clásica de los consumidores históricos. "Lo que pretendemos –explica el presidente del Consejo Regulador– es que se identifiquen por su origen, un León, de la misma manera que un Rías Baixas, un Bierzo, un Rioja o un Toro. Y que se aprecie su calidad". Una calidad que, a partir de unas uvas extraordinarias, es fruto de los rigurosos controles a los que es sometido el viñedo antes y durante la vendimia, así como las bodegas, una vez que esa uva traspasa sus puertas y durante todo el proceso de vinificación y crianza hasta llegar al producto embotellado y etiquetado con el certificado de garantía. Cada paso es importante en este laborioso ciclo en el que viticultores, enólogos y bodegueros, los de cuarenta instalaciones, no escatiman esfuerzos en su trabajo y ponen la máxima ilusión con el objetivo de elaborar y ofrecer vinos que consigan dejar el mejor sabor de boca.



LEÓN ES YA LA **CUARTA DENOMINACIÓN** DE ORIGEN ESPAÑOLA POR VOLUMEN DE **ROSADOS**

Últimas actividades promocionales

Ocho bodegas adscritas al Consejo Regulador representaron a la Denominación de Origen León en la Barcelona Wine Week, consagrada ya como una de las grandes citas internacionales del vino. Las bodegas Belote (Roales de Campos), Pincerna (Grajal de Campos), Vile La Finca y Tampesta-Andrés Marcos (ambas de Valdevimbre), Vinícola Valmadrigal (Castrotierra de Valmadrigal) y Noelia de Paz (Ardón), además de Pardevalles (Valdevimbre) y Gordonzello (Gordoncillo), exhibieron sus vinos en la feria celebrada en la Ciudad Condal a principios del pasado febrero, las seis primeras en el espacio expositor que la Consejería de Agricultura, a través del Itacyl, puso a disposición de la D.O. León, mientras las dos últimas lo hicieron con stand propio. Los vinos blancos de las variedades albarín y los rosados y tintos de prieto picudo, en el caso de los jóvenes mayoritariamente ya de la añada 2023, compartieron espacio con los de las diferentes regiones productoras del país en un viaje sensorial que puso de relieve la riqueza vitivinícola y las singularidades propias de cada zona.



El presidente del Consejo Regulador: RAFAEL BLANCO

Tras diez años en el Comité de Cata de la antigua D.O. Tierra de León, el periodista Rafael Blanco, autor de numerosas publicaciones sobre el vino, llegó a la presidencia el 7 de septiembre de 2017. Ni viticultor ni bodeguero, es presidente externo, una circunstancia infrecuente en un sector en el que ese cargo lo ocupan profesionales que desarrollan su actividad en el propio sector, ya sean bodegueros o viticultores. En el tiempo transcurrido desde entonces su empeño ha sido defender la calidad y redoblar las actividades promocionales de los vinos.

La asistencia de esta importante representación a la BWW2024 cierra un intenso primer ciclo anual de actividades divulgativas y promocionales a través del Consejo Regulador o por iniciativa de las propias bodegas. A principios de año la D.O. León tuvo presencia también en la Feria Internacional de Turismo (Fitur) y en Madrid Fusión, donde en el primer caso sirvió sus vinos genéricos en la clausura de la asamblea nacional de agencias de viajes y en la presentación de la propuesta del Consorcio Provincial de Turismo, y en el segundo dirigió dos aulas del vino y realizó una presentación-maridaje con productos cárnicos leoneses.



Enoturismo

La Ruta del Vino de León se marca como objetivo prioritario conseguir a lo largo de este año la acreditación como Ruta del Vino de España por parte de la Asociación de Ciudades del Vino de España (Acevin), único ente certificador reconocido por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

La publicación el pasado 26 de diciembre de la orden de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte por la que se concede a la entidad gestora de la Ruta del Vino de León la subvención de 50.000 euros para afrontar los costes del proceso certificador permitirá al territorio sursureste de la provincia de León y norte de Valladolid convertirse en la décima ruta del vino en Castilla y León –una comunidad autónoma especialmente avanzada en el aprovechamiento de este importante recurso– y la número 37 a nivel nacional entre las inscritas en el producto turístico Rutas del Vino de España.

El Consejo Regulador congregó en la asamblea fundacional de la Asociación Ruta del Vino de León a los cuatro grupos de acción local que operan en el territorio —Poeda, Adescas, Montañas del Teleno y Adri Valladolid Norte—, una quincena de ayuntamientos, trece bodegas adscritas a la D.O. León, la Asociación Provincial de Productores Agroalimentarios, propietarios de alojamientos y restaurantes y representantes de las fundaciones Los Oteros y Rehabitar Tierra de Campos.

La nueva asociación, creada al amparo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen León como actor meramente impulsor y canalizador del proyecto, tramitará de manera inmediata la certificación del territorio vitivinícola del sur de la provincia y norte de Valladolid como Ruta del Vino por parte de la Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin). Definirá y gestionará, una vez alcanzada la certificación, el modelo de gestión y la marca del producto turístico y aplicará las cuotas anuales por estratos que deberán aportar todos los socios de acuerdo con sus posibilidades de financiación.❋

ALIMENTARIA & HOSTELCO 2024







Una edición de grandes cambios

El salón Alimentaria & Hostelco 2024 está ya preparado para abrir sus puertas a una edición que contará con una participación internacional de récord y en la que la innovación será otro de los factores clave, tanto en alimentación como en restauración y hostelería.







Este año Alimentaria & Hostelco regresará con fuerzas renovadas, y con unas reservas que, a dos meses de la celebración del salón, ya superaban el 96%. Además, cabe destacar el incremento de un 15% en el metraje neto de la participación de empresas internacionales respecto a la pasada edición, ya que 900 compañías foráneas –más del 28 % del total- formarán parte del espacio expositivo, todo un record en cuanto a internacionalización. A estas se sumarán unas 2.300 españolas, entre las que se aprecia una elevada representación del sector cárnico y de la restauración.

Tras España, el país que ocupará mayor espacio en Alimentaria & Hostelco 2024 será Italia, seguida de Turquía, China y Hong Kong, Polonia, Portugal, Francia, Bélgica, Alemania, Países Bajos y Argentina. Será, asimismo, especialmente significativa la vuelta de las compañías asiáticas, lideradas por China y Hong Kong, y con una notable representación de Taiwan, Tailandia, Corea del Sur, Indonesia y Japón.

En cuanto a visitantes, la organización del evento espera atraer a un 25% de origen internacional. Para ello, ha desarrollado un potente programa de invitaciones de compradores, mediante el que espera reunir a más de 2.200 importadores, distribuidores, directores y responsables de compras del más alto nivel. De estos, más de la mitad son internacionales, procedentes de 80 naciones. En esta edición, el listado de los países prioritarios lo encabezan Estados Unidos, México, China, Canadá, Reino Unido y Corea del Sur.







LA **SOSTENIBILIDAD** EN EL SALÓN ESTARÁ REPRESENTADA NO SOLO EN EL **AHORRO DE ENERGÍA** DE LOS NUEVOS EQUIPOS, SINO TAMBIÉN EN LOS ACCESORIOS, VAJILLA Y CONTENEDORES ***ECOFRIENDLY*, REUTILIZABLES Y RECICLABLES,** HASTA LLEGAR A LOS PLATOS, CUBIERTOS, VASOS O BOLES **COMESTIBLES**



Innovación ante todo

Uno de los grandes temas de interés del salón es la innovación, y esta hace referencia a la alimentación, la restauración y la hostelería. Este concepto se plasmará principalmente en los espacios de difusión de conocimiento Alimentaria Hub y The Horeca Hub; esta última se ofrecerá como un área de nueva creación, multidisciplinar y experiencial, que difundirá contenidos clave para el canal Horeca, como la sostenibilidad, la digitalización, la atracción del talento, la gestión de recursos humanos, la mejora de la experiencia del cliente o la internacionalización, y mostrará las últimas tendencias con la participación de grandes chefs y expertos en gastronomía y restauración. Además de las novedades en equipamiento y maquinaria para la hostelería, que suponen el 43% de la oferta global, se presentará una amplia gama de accesorios, menaje, servicio de mesa, equipos y productos relacionados con el café, panadería y pastelería. También se exhibirán artículos de interiorismo, decoración, textil y mobiliario, junto con las últimas soluciones tecnológicas para el sector horeca.





Buscando la hostelería inteligente

Día a día la inteligencia artificial (IA) va incrementando su integración en el ámbito de la hostelería, donde emerge como una herramienta imprescindible para optimizar diversas áreas, tales como la identificación y preparación de alimentos, control mediante sensores de temperatura y salubridad antes y después de la cocción, así como la gestión de inventarios. Además, la IA está transformando la industria con la digitalización de la gestión, automatización de procesos, aplicaciones eficaces para la fidelización, pagos con móvil, restaurantes domóticos y menús con realidad aumentada.

Ocupación y distribución

Alimentaria ocupará siete pabellones, la práctica totalidad de los 100.000 m^2 del recinto Gran Via de Fira de Barcelona. La oferta expositiva se estructurará en 13 sectores diferenciados. Por una parte, contará con ocho salones verticales que cubren la demanda de sectores estratégicos: Intercarn (carne y derivados), Interlact (lácteos), Expoconser (conservas), Restaurama (*food service*) y Snacks, Biscuits & Confectionery (aperitivos y dulces), ya presentes en ediciones anteriores, a los que se suman Fine Foods (productos gourmet), Organic Foods (productos ecológicos) y Coffee, Bakery & Pastry (cafetería, panadería y pastelería).

Por otra parte, otros cinco salones abarcan una oferta heterogénea: Alimentaria Trends (incluye segmentos en auge como son la alimentación vegana o los alimentos sin alergenos), Functional Foods y Halal, International Pavilions, Lands of Spain, Grocery Foods y FoodTech (dedicado al equipamiento para la industria de alimentación y bebidas). Sin olvidar Premium, que volverá a ser el espacio más exclusivo y sibarita de Alimentaria.

En cuanto a Hostelco, este salón reunirá equipamiento, productos, servicios y actividades para que los profesionales de la restauración, hostelería y colectividades hallen novedades, ideas creativas y propuestas de formatos de negocios.

Nuevos espacios

- Coffe, Bakery & Pastry: este espacio reunirá las innovaciones en los ámbitos de café, pan y pastelería, con el objetivo de facilitar el encuentro entre profesionales de la distribución, el minorista y el canal Horeca. Acogerá concursos, demostraciones, *master classes*, conferencias y catas que contarán con la presencia de maestros y campeones pasteleros, panaderos, *pizzaioli* y expertos en café. Entre los ponentes confirmados se encuentran Antonio y Ciro Coppola, *pizzaiolis* propietarios de Grupo Copppola; Josep Esutri, Chef pastelero en el Mandarin Oriental Barcelona, y Yohan Ferrant, director de Baking School Barcelona.

- Horeca Hub: este apartado reunirá propuestas para afrontar los desafíos a lo largo de toda la cadena de valor de canal horeca, desde la estrecha unión con el minorista hasta los nuevos sistemas de gestión del negocio y recursos humanos, sin olvidar equipamiento, distribución, logística, robótica, digitalización, *delivery* y productos de alimentación y bebidas. Incluirá, entre otras actividades, *showcookings* y *master classes* a cargo de chefs con Estrellas Michelin y Soles Repsol, y la edición 2024 de los concursos "Cocinero del Año" y "Camarero del Año".

- Restauración en colectividades: área vinculada al mundo de la restauración social y colectiva. Incluirá presentaciones, mesas redondas y demostraciones culinarias, y contará con la participación de más de 50 profesionales que debatirán temas como la sostenibilidad y el desperdicio alimentario, la inocuidad, la hostelería hospitalaria, alimentación para personas que viven con disfagia, nutrición y digitalización.❋

Fòrum Gastronòmic Girona 2024

Escaparate de innovación

El Fòrum Gastronòmic Girona se celebrará entre los días 11 y 13 de marzo en el Palau de Fires de la ciudad, con un carácter exclusivamente profesional. Esta edición contará, además, con numerosas novedades, así como con un espacio de exposición y un programa de actividades reformados y ampliados.













Uno de los ejes centrales del evento serán los sabores del mar y los productos marinos: se tratarán aspectos tales como la sostenibilidad en mares y océanos, los pescados poco valorados, la vinculación entre pescado y gastronomía, así como los oficios derivados de dicha relación.
Fòrum Gastronòmic Girona apostará también por la montaña, la morralla y el jabalí, prestando especial atención a la cocina tradicional, a partir de la cual se vertebrarán sesiones, se mantendrán concursos -como el dedicado al Mejor Steak Tratar- y se hará especial hincapié en los productos de proximidad y los profesionales del territorio.
Por otra parte, cabe destacar que el congreso encarará un tema tan prioritario para el sector como es el liderazgo en la sala y la captación y fidelización de talento.

Propuesta profesional

El Fòrum se ofrece como un acontecimiento de alto nivel, exclusivo para el sector profesional. Los asistentes al Fòrum encontrarán allí una programación específica, trabajada con el sector, dirigida al debate, a la toma de decisiones y a la implantación de estrategias comunes, en beneficio de la gastronomía y la restauración. De hecho, el objetivo del Fòrum es ser punto de encuentro entre profesionales, empresas, productores alimentarios y amantes de



Actividades y concursos

- **Concurso Mejor Steak Tartar:** este año se celebrará la tercera edición del Concurso del Mejor Steak Tartar, todo un clásico en el programa de actividades del Fòrum Gastronòmic Girona.

- **Presentación de la manzana Tutti:** es esta la primera manzana del mundo adaptada al cambio climático, y se cultiva en Girona. En una presentación llevada a cabo en el marco del Fòrum se darán a conocer todos los detalles de esta variedad.

- **Concurso Mejor Xuixo:** los asistentes al Fòrum podrán asistir también a la entrega de premios del Concurso al mejor *Xuixo*, un pastel dulce, típico de Girona, consistente en una masa fina de forma cilíndrica, frita y azucarada por fuera, rellena de crema.





la gastronomía, y entre otros, se dará la palabra a cocineros, maestros de sala, sumilleres, cafeteros, pasteleros, panaderos, queseros y charcuteros.

Amplia participación

Este año, el Fòrum Gastronòmic Girona contará con un 40 % más de área expositiva con respecto a la edición anterior -con lo que la superficie total de exposición será de 12.000 m^2-, y se prevé la participación de más de 150 empresas expositoras, que mostrarán sus productos y soluciones al sector.

Por otra parte, cabe destacar que el evento llevará a cabo un completo y variado programa de actividades. Se espera la asistencia de más de 80 ponentes que compartirán su experiencia y trayectoria en el mundo de la gastronomía. Entre estos, podemos destacar los siguientes: Jordi, Josep y Joan Roca, de el Celler de Can Roca (Girona); Anna Bellsolá, de Baluard (Barcelona); Diego del Río, de Boho Club (Marbella); Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañes, de Disfrutar (Barcelona); Fina Puigdevall, de Les Cols (Olot), y Paco Pérez, de Miramar (Llançà).❋

Entre los expositores, la feria acoge desde empresas líderes del sector *foodservice*, horeca, equipaciones, servicios y distribución, hasta pequeños productores del sector primario y artesanía alimentaria.

Espacios destacados

Tres espacios fundamentales repetirán en la edición 2024 del Fòrum Gastronòmico de Girona:

- **Auditorio gastronómico:** se podrá disfrutar nuevamente de un gran Auditorio Gastronómico donde actuarán profesionales de reconocido prestigio nacional e internacional con sesiones de cocina en directo, diálogos y degustaciones que permitirán descubrir todas las novedades del sector.

- **Barra gastronómica:** la Barra Gastronómica será un espacio donde la cercanía y la interacción entre el ponente y el público serán clave. Habrá debates, demostraciones y *showcookings*. Se trata del lugar ideal para descubrir, degustar y conocer de primera mano productos de gran calidad.

- **Aula Sala:** es este un lugar excelente para debatir, reflexionar y adquirir nuevos conocimientos. Un aula abierta, dinámica y diáfana, donde hacer fluir las ideas, los argumentos y las tendencias.









Ideas de regalo

DÍA DEL PADRE

Adoras a tu padre –no en vano es la figura que te ha guiado y apoyado incondicionalmente– pero las prisas y el estrés diario hacen que muchas veces no se lo demuestres. Seguro que el mejor de los regalos para él es poder tomarse un café o una copa contigo y disfrutar de una amena charla. Y es que el tiempo compartido no se puede comprar. Eso sí, no estará demás que en ese encuentro le lleves un detalle que capture la esencia de vuestra especial relación.

Para compartir una larga sobremesa

El nuevo Single Vintage 2008 es una extraordinaria referencia que hace homenaje al tiempo con las mejores reservas de Ron Diplomático. Un regalo excepcional para cualquier ocasión y qué mejor oportunidad que el Día del Padre para regalar esta nueva edición y compartir con él una larga sobremesa.



Para amantes de lo artesano

The Balvenie French Oak 16 Años es un whisky escocés *single malt* ideal para aquellos padres amantes de lo artesano. Madura durante unos años en barricas de roble americano, que le otorga unas notas de vainilla ligeramente picante con toques de miel cálida. Se termina en barricas de vino francés Pineau des Charantes, proporcionando toques de notas de pomelo, geranio, frutas glaseadas y jengibre.



Para gourmets

Dehesa de Los Llanos ha lanzado un estuche gourmet para los padres que incluye la Cuarta Edición Limitada de la Navaja de los Cuchilleros Artesanos Albaceteños Expósito. Incluye 3 degustaciones de queso, una botella de vino Mazacruz Tinto 2022 y una botella de Aceite de Oliva Virgen Extra de variedad arbequina.





Botella numerada

Regala una experiencia única por el Día del Padre con Louis XIII, el coñac más exclusivo de la Maison Rémy Martin. Una botella numerada y elaborada por once maestros cristaleros, cuyo cuello contiene 24 quilates de oro. Un regalo para cautivar a los padres que aprecian la artesanía y distinción.



Brindis familiar

Hace 25 años que la familia Entrecanales Domecq e Hijos lidera el rumbo de la bodega Cosme Palacio, en Rioja Alavesa, y lo celebra con un estuche especial con tres vinos de tres cosechas distintas, en un claro homenaje a las tres generaciones de una familia que trabaja por mantener el legado del fundador. Se presentan en un estuche especial 100% ecológico.





Para paladares exigentes

Elaborado con tempranillo de viñas centenarias y una dedicación artesanal, Tarsus Finca El Canto se convierte en el regalo perfecto para homenajear la figura paterna en su día especial. Concebido para los paladares más exigentes, encuentra su compañía perfecta en guisos de carne, aves de caza y corral, así como en postres elaborados con mermelada de frutas negras del bosque y chocolate.



Clásico, delicioso y atemporal



El Pack Original de Catanias Cudié rinde homenaje a la nostalgia de lo familiar, el anhelo de pasar tiempo juntos. Con cada bocado, se conseguirá recordar aquellos momentos entrañables compartidos en familia. Cada caja contiene las clásicas Catanias de Cudié, elaboradas con almendra del mediterráneo recubierta de praliné y cacao en polvo, una combinación irresistible.

FUERTE ALIANZA



Tras 10 años de colaboración, Raíces Ibéricas entra con un 30% en el capital de Sierra Norte. Con el compromiso sellado entre ambas bodegas de origen familiar, Manuel Olmo, de Sierra Norte, y Mark Schiettekat, de Raíces Ibéricas, confirman la sintonía entre ambos proyectos y los refuerzan, ampliando el territorio en el que seguir construyendo un futuro más diverso y sostenible.



Cosecha ecológica temprana

Aceite de Oliva Virgen Extra Dehesa de Los Llanos presenta su primera cosecha extra de arbequina temprana con certificado ecológico. El aceite ostenta color dorado y un aroma afrutado, así como un ligero sabor a manzana, verde herbáceo y medio amargo. Destacan notas específicas de tomatera y hierba recién cortada.

Café para *coffe lovers*

Cafès Novell ha presentado su nueva gama de café de especialidad, The Roastery, pensada para sorprender a los *coffee lovers*. Cuenta con una valoración superior a los 80 puntos según el sistema internacional de la SCA (Speciality Coffee Association) y sus granos provienen de cultivos privilegiados. A ello hay que sumar las mejores prácticas de procesamiento y almacenaje.





Expansión del grupo Chalito

El grupo de restauración Chalito, especializado en milanesas, abrirá diez locales en Madrid de aquí a mediados del 2025; cinco en Barcelona (estarán en centros comerciales y en los barrios de Poblenou y Sagrada Familia) y unas cocinas centrales de 1.000 metros cuadrados en Gavà (Barcelona).



Campaña circense

La bodega Grandes Vinos ha abierto la página elcirco-wines.es, una campaña en la que la Inteligencia Artificial es la gran protagonista. En ella aparece un circo –El Circo es una de las marcas bandera de la firma-, en el que la directora es Pilar Larumbe, enóloga de la bodega, y el resto de "artistas" son el director general, el de marketing, los de comercial y los otros *area managers* de Grandes Vinos.



VINO DE CINE

Mar de Frades ha patrocinado por primera vez el Festival de Málaga, manifestando una vez más su compromiso con el mundo del cine. Con su presencia dotó a esta edición de la frescura y el sofisticado carácter atlántico que representa al albariño de moda.

Un viaje al origen del jamón

El nuevo proyecto de Enrique Tomás, "País Jamón Tour", propone dos tours para conocer este emblemático manjar: Tour Glamurós, con estancia en hoteles 5 estrellas y una experiencia gastronómica de la mano de algunos de los mejores chefs del mundo, y el Tour Ibérico, con alojamiento en hoteles rurales con encanto. Ambos incluyen espectáculos musicales, visitas a dehesa y secaderos y catas 'verticales' de jamón.



La hora más dulce



Un nuevo concepto llega a Majestic Hotel & Spa Barcelona: el Sweet Majestic Pastry Corner, un espacio en El Bar del Majestic que ofrecerá una serie de creaciones dulces de la mano del chef Marc Pérez. Incluirá creaciones especiales para cada ocasión y época del año.



Ganador de la final nacional

Alberto Díaz, propietario del Patio de Butacas, ha sido proclamado ganador en la final nacional de España de Torres Brandy Zero Challenge –la única iniciativa que reconoce y premia la innovación y el compromiso ambiental en el mundo de la mixología– y participará en final internacional el próximo 20 de marzo en Barcelona.



Pasión tinerfeña

Jessica Martín y Tomas Mesa son los creadores de Ruku Ruku, un vino tinto que encarna el carácter de las variedades tradicionales del norte de Tenerife como el listán. La parcela de viñedo que poseen está asociada a otros cultivos que sirven en su casa de comidas, 'Guachinche Ramón', donde los productos de la huerta y km0 son los protagonistas.

CINCO VINOS DESTACADOS



Clos de Lôm ha empezado el año con cinco nuevos sobresalientes en la Guía Vivir el Vino 2024. Casa Las Monjas y Clos de Lôm Malvasía encabezan esta lista de éxitos con 93 puntos, y los vinos Clos de Lôm Isidra, Tempranillo y Monastrell también han sido destacados por la guía.

Apuesta por la D.O. Ribeiro

Bodegas José Pariente ha adquirido la bodega gallega A Vilerma con el objetivo de dar continuidad al proyecto de Arsenio Paz, fundador de la finca y pionero recuperador de las variedades autóctonas de la zona. A Vilerma trabaja desde 1977 la recuperación de variedades autóctonas en el valle del Avia, lo que contribuyó al resurgir de la D.O. Ribeiro como referente de vinos de calidad.





Sobrasada ibérica en un nuevo formato

Señorío de Montanera, prestigiosa firma especializada en ibérico puro de la D.O. Dehesa de Extremadura, ofrece su sobrasada 100% ibérica de bellota en un nuevo formato de menor calibre, que facilita el consumo y la conservación de sus características organolépticas.



Mayor superficie de viñedo ecológico

La superficie de viñedo ecológico en España ha registrado un importante crecimiento durante los últimos años al sumar más de 30.000 hectáreas a este modelo de producción, lo que ha supuesto un incremento del 33% de la superficie total ecológica en cuatro años.



Queso con solera

El queso curado "Etiqueta Roja" Los Cameros, Premio Alimentos de España 2023, cumple medio siglo entre recuerdos, galardones y maestría quesera. Este queso condensa toda la experiencia que aporta el paso del tiempo, desde la primera pieza que maduró el fundador, Jesús Martínez, hasta las desarrolladas por el actual Maestro Quesero, Javier Martínez, segunda generación de esta empresa familiar.



ÉXITO DE SABOREA ESPAÑA

La asociación de turismo gastronómico Saborea España ha cerrado su intervención en Madrid Fusión Alimentos de España 2024 con un éxito rotundo de participación. Durante las tres jornadas del congreso, la totalidad de las más de 100 actividades programadas en su stand tuvieron llenos absolutos. El stand contó con la presencia de chefs tan renombrados como Susi Díaz, Pedro Subijana, Pedro Larumbe, Sergio Fernández o Begoña Rodrigo.

Papel fruto de sarmientos de poda



El proyecto Vinebox™, impulsado por Bodega Matarromera, Pago de Carraovejas y Ence, con la colaboración de Papelera de Brandia, ha logrado desarrollar con éxito una bobina de papel fabricada con celulosa calidad Naturcell® especial, ya que contiene fibra obtenida de sarmiento de poda de vid.

Nueva directora de marketing y comunicación

Nuncha Marañón ha sido nombrada nueva directora de marketing y comunicación para Bodegas Familiares Matarromera con el objetivo de potenciar las marcas que tiene la empresa de manera internacional, así como resaltar los importantes valores del grupo bodeguero que destaca por la sostenibilidad, digitalización y la búsqueda constante de la excelencia.



COVIDES RENUEVA SU CONSEJO RECTOR

La última asamblea general de la cooperativa ha renovado a los miembros del consejo rector y ha elegido a Rafel Ramon como nuevo presidente. Entre los objetivos del nuevo equipo están seguir creciendo en el porcentaje de vino embotellado, garantizando el valor y la sostenibilidad.





Reconocimiento a la D.O. Valencia

11 proyectos de la D.O. Valencia han sido recompensados con los prestigiosos puntos Parker, otorgados por el crítico Luis Gutiérrez. Todos los premiados comparten una misma forma de entender el vino, que implica el compromiso con el territorio, así como la búsqueda de la excelencia.



Pacharán de gran tradición

Pacharán Belasco Oro de GLN (Grupo La Navarra) rinde homenaje a Don Diego de Belasco, el primer miembro de la familia Belasco del que se tienen noticias, ya que en 1580 elaboró su primer pacharán en Lerín (Navarra). Producido con endrinas de primera calidad, presenta un intenso color rojo y un sabor especialmente afrutado y fresco.

ÁGAPE ÚNICO



El chef Martín Comamala organizó el pasado mes en su restaurante, 539 Plats Forts de Puigcerdà (Girona), un evento excepcional titulado "12 cocineros, 12 apóstoles, 24 platos". Los chefs que cocinaron únicamente para doce comensales fueron Nacho Manzano de Casa Marcial (Arriondas, Asturias); Miquel Pardo, de Cruix (Barcelona); Marc Gascons, de Els Tinars (Llagostera, Girona); Jordi Jacas, del Molí de l'Escala (L'Escala, Girona); Oliver Peña, del Teatro Kichen Bar (Barcelona); Óscar Manresa, de Catalina (Gavà, Barcelona); Sergio Manzano, de A'Barra (Chamartín, Madrid); Esther Manzano, de Narbasu (Cereceda, Asturias); Albert Boronat, del antiguo Ambassade de Llívia (Llívia, Girona), Oriol Balaguer, de Oriol Balaguer Pastisseria (Barcelona y Madrid), y Toni Gerez, del Castell de Perelada (Perelada, Girona).

Juve & Camps se une a la FCV



La bodega Juve & Camps se añade como nuevo patrono en la Fundación Para la Cultura del Vino (FCV), en un momento en el que el patronato inicia una nueva etapa que reivindica la formación de la cultura en la sociedad, la sostenibilidad familiar en el negocio empresarial y la defensa de la excelencia de los vinos españoles en el mundo.

100 años de curiosidad y excelencia

Ramón Bilbao celebra su centenario con la mirada puesta en el futuro y con voluntad de expansión internacional. La bodega de Rioja, presente también en Rueda, ha sido una de las precursoras en elaborar vinos con un estilo diferencial basado en la fruta, así como en el lanzamiento de vinos en altura, vinos rosados de guarda o de variedades ancestrales.





SUIZA EN GRANADA

El primer restaurante propio de Quesos de Suiza, 'El Chalet Suizo', ha reabierto sus puertas en las pistas de Sierra Nevada y estará operativo durante toda la temporada de esquí. Su oferta incluye platos elaborados con las siete principales variedades helvéticas de queso: Le Gruyère AOP, Appenzeller®, Emmentaler AOP, Tête de Moine AOP, Sbrinz AOP, L'Etivaz AOP y Raclette Suisse.

Seleccionadas cinco empresas familiares

Cinco empresas excepcionales de Japón, Italia y Estados Unidos han sido seleccionadas entre las candidatas de todo el mundo para la tercera edición del Premio #FamilyIsSustainability de PFV. Una de ellas recibirá la próxima primavera un premio de 100.000€.





Tapa de premio en casa

El pincho 'Pucela Roll' creado por Teo Rodríguez del restaurante vallisoletano Trasto y galardonado con el primer premio en el XIX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, ahora puede disfrutarse en casa. Se puede recoger en el restaurante siempre que se encargue con 24 horas de antelación y se haga un pedido mínimo de 4 unidades.



La barra más larga

La Whiskería, además de estar considerado como el mejor bar de whisky de España, destaca por contar con la barra de bar más larga de Barcelona. Mide 11 metros de largo, y constituye la parte más bonita de este emblemático local situado en el número 39 de la calle Caspe.



Alianza estratégica

Empordà Turismo y la D.O. Empordà han comenzado una nueva etapa de colaboración. Esta sinergia tiene como objetivo destacar las actividades y eventos de las bodegas a lo largo de todo el año, ofreciéndoles una plataforma para mostrar su excelencia y todas las actividades que organizan, ampliando su visibilidad a través del portal web de Empordà Turismo.

D.O. Rueda



D.O. Rueda

Nacida en 1980, la D.O. Rueda es conocida y reconocida a nivel nacional e internacional por ser una zona especializada en vinos blancos, especialmente los elaborados con su variedad autóctona, la verdejo. Una variedad capaz de producir elaboraciones tan diferentes como vinos jóvenes, espumosos o dorados, así como vinos de guarda.

Variedad chardonnay

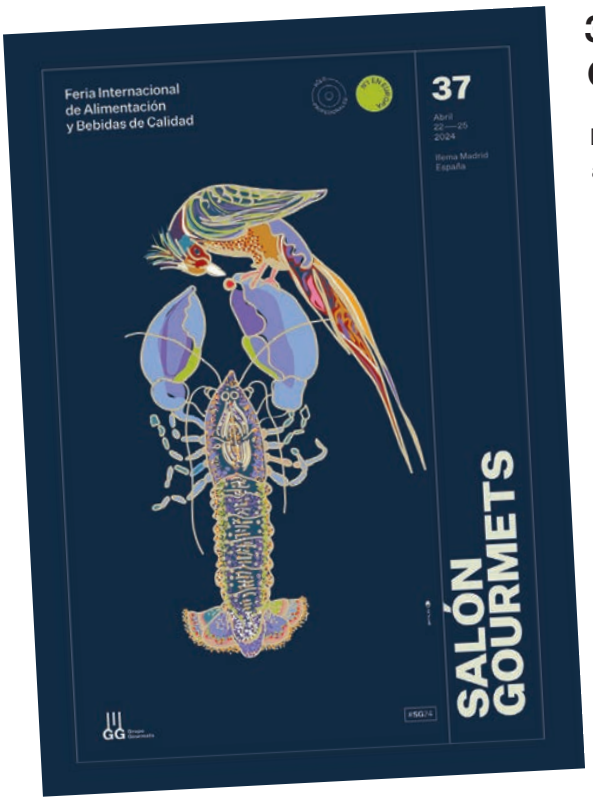
Su cualidad más aplaudida quizás sea su versatilidad, ya que es capaz de expresar en diferentes estilos su origen o la firma de su creador. No en vano, muchos de los mejores vinos del mundo se elaboran con chardonnay.

Bullas, Jumilla y Yecla

Estas tres Denominaciones de Origen –que tienen a la variedad monastrell como nexo común– avalan la calidad de una amplia oferta de vinos tintos, rosados y blancos ricos en matices y que cada vez gozan de mayor prestigio entre el público.



D.O.P. Jumilla



37 Salón Gourmets

Del 22 al 25 de abril la feria gastronómica dedicada al producto gourmet más prestigiosa del mundo abrirá sus puertas en Madrid con más de 2.000 expositores, 55.000 productos y un sinfín de actividades gastronómicas interesantes y atrevidas que amenizarán la visita de los más de 100.000 profesionales previstos.

Comer en Madrid

Restaurante Abya



Aprovechando la celebración del Salón Gourmets serán muchos los que visitarán Madrid en busca de novedades pero también los hay que han recalado en la capital por trabajo o para hacer turismo y buscan esos lugares auténticos donde comen los 'gatos'.

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



NOS IMPULSA
Junta de Castilla y León

www.crdobierzo.es
WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

bodegas 74
viticultores 1053
superficie 2375 ha

Bierzo
DENOMINACIÓN DE ORIGEN


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