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

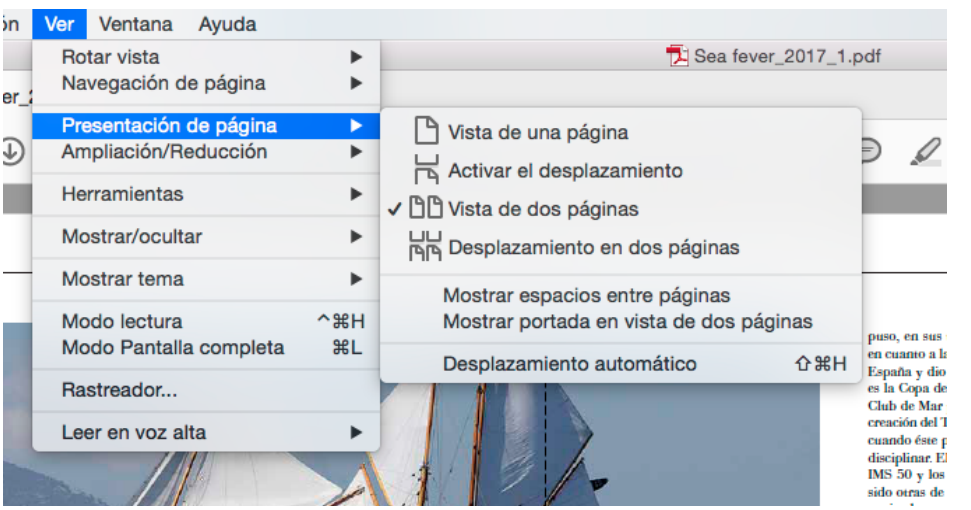
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

DOP BULLAS · DOP JUMILLA · DOP YECLA

Nº 260-ABRIL-5 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES



ENTREVISTA A LOS CHEFS

Sara Peral y Jorge Muñoz

Restaurante Osa
Madrid



Salón GOURMETS

El **escaparate** de los productos más novedosos

Comer en MADRID

Novedades que no te puedes perder

D.O. RUEDA

Calidad, excelencia y versatilidad

Chardonnay Sinónimo de elegancia

SOLES GUÍA REPSOL 2024

Descubre los restaurantes galardonados

SÓLO PROFESIONALES

Nº1 EN EUROPA

Feria
Internacional
de Alimentación
y Bebidas
de Calidad

ufi
Member



37

Abril
22—25
2024

Ifema
Madrid

SALÓN GOURMETS

GG Grupo Gourmets

#SG24

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:
Lola Beceiro
publicidadrevistas@curtediciones.com

E-mail publicidad:
lcurt@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

Estrenamos primavera

Casa Marcial



Llega una nueva estación, un nuevo mes y un nuevo número cargado de temas interesantes. Para empezar, recorremos cuatro denominaciones de origen vinícolas: Rueda, donde reina la variedad de uva blanca verdejo, y Bullas, Jumilla y Yecla, donde la tinta monastrell hace lo propio. También os hablamos de la variedad chardonnay y de los vinos que con ella se elaboran, así como de los vinos y destilados sin alcohol, una tendencia que está dejando de ser una moda pasajera porque va en ascenso, especialmente entre el público joven.

A nivel de restauración, os ofrecemos un resumen de lo más destacado de la feria Alimentaria que tuvo lugar recientemente en Barcelona y os avanzamos lo que ofrecerá el Salón Gourmets que abrirá sus puertas en Ifema Madrid del 22 al 25 de abril. Aprovechando esta circunstancia, hemos elaborado un reportaje sobre 'Comer en Madrid' con novedades que no os podéis perder. También dedicamos tres reportajes a los restaurantes madrileños Santerra, Toki y Cebo, que han estrenado estrella Michelin. Y hablando de distinciones, os ofrecemos todas las novedades de los Soles Guía Repsol 2024. Y tanto soles (dos) como estrellas (una) tienen, entre otros reconocimientos, nuestros chefs de portada: Sara Peral y Jorge Muñoz, que triunfan con su restaurante Osa, ubicado junto al Manzanares, en su zona más verde, donde te olvidarás que estás en la capital. Hemos hablado con ellos para que nos cuenten en primera persona cómo han logrado un éxito tan fulgurante.

El Salón Gourmets se celebrará en Madrid del 22 al 25 de este mes

Laura Curt

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



ABRIL 2024



9

Vino del mes



Valdecuevas Orange

La bodega Valdecuevas apuesta por la innovación con esta original propuesta, marcando un antes y un después en la D.O. Rueda, al presentar el primer vino naranja que se elabora en la prestigiosa región vitivinícola.

20 D.O. Rueda

Desde el Consejo Regulador afirman que uno de sus objetivos es seguir ayudando al consumidor a crear momentos inolvidables cuando comparten un vino de la D.O. Rueda.

30 Jumilla, Yecla y Bullas

POR JAVIER CAMPO.

Desconocidas para algunos, denostadas injustamente por otros y ensalzadas por los expertos en vino de todo el planeta, la trinidad murciana en lo que a la viña respecta merecen una especial atención que se va a convertir en muchas alegrías.

38 Chardonnay

Actualmente otras variedades se han puesto de moda pero la chardonnay, como si de un vestido clásico de alta costura francesa se tratara, sigue manteniendo su atractivo, su elegancia y su glamour.

42 Vinos y destilados sin alcohol

Estamos presenciando el surgimiento de nuevos horizontes en el mundo del vino como son los vinos desalcoholizados o parcialmente desalcoholizados, una tendencia al alza que también vive el sector de los destilados.









48 Salón Gourmets

Del 22 al 25 de abril la feria de alimentación y bebidas de calidad más exclusiva de Europa prepara una edición memorable, con Andalucía como Comunidad Autónoma Invitada y Marruecos como el País de Honor.

54 Comer en Madrid

La ciudad estrena establecimientos y cartas, sorprendiendo a comensales de todo el mundo con sabores inéditos. Seleccionamos algunas de las novedades más destacadas.

60 Entrevista a Sara Peral y Jorge Muñoz

Estos dos jóvenes chefs son un buen ejemplo de que el trabajo bien hecho tiene recompensa. En su caso, ha sido una lluvia de reconocimientos por su restaurante madrileño Osa.

70 Soles Repsol 2024

La Guía Repsol suma 98 nuevos Soles. La gran protagonista de la reciente edición ha sido Begoña Rodrigo, merecedora del nuevo y único Tres Soles de este año.





08 - 09/ 04
XIX GastroPirineus



Esta edición de las Jornadas Profesionales de Gastronomía y de la Cocina de los Pirineos, será una de las más transversales, con representación de todas las comarcas del Pirineo y Prepirineo, con las cocinas de jóvenes como Víctor Torres, de Les Magnòlies, o la veteranía de chefs como Francesc Rovira, de la Fonda Xesc.
Más información: www.gastroevents.cat/gastropirineus

Hasta el 21/ 04
El Museo Vicanco llega a Málaga

Vivanco desembarca en Málaga con su colección artística y sus referencias vinícolas, las cuales se podrán disfrutar gracias a la Ruta Vivanco de Málaga, una iniciativa a la que se han unido diferentes bares y restaurantes de la ciudad y que se podrá consultar a través de la web.
Más información: www.vivancoculturadevino.es/rutavivanco/



Todo el mes
Vívid

El festival del enoturismo en la Costa Brava llega a su decimoprimera edición con más de sesenta propuestas enoturísticas para todos los públicos durante los fines de semana del mes de abril. Actividades que maridan el vino, la gastronomía y la música en un ambiente festivo.



Celler Pere Guardiola – Iolanda Bustos - Arxiu-imatges PTCBG



09/ 04
XII Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia

Una vez más, Dénia reunirá a participantes, profesionales y aficionados a la cocina para disfrutar del ingenio a los fogones de los chefs finalistas y ver en directo su maestría.
Más información: www.gambarojadedenia.com

11/ 04
Menú París - Barcelona

Los amantes de la gastronomía tienen la oportunidad de ser parte de un evento culinario sin precedentes en el Restaurante Tendiez, ubicado en el hotel Sofitel Barcelona Skipper. Un menú exclusivo a 4 manos creado por el chef catalán José Sánchez y el talentoso chef francés Martín Simolka.
Más información: www.sofitel.com



©GeraldineMartens

03- 05/ 04
Wine Innovation Week 2024

Organizada por INNOVI, llega este año a su tercera edición consolidada como un evento de referencia en el ámbito vitivinícola, donde se explo-ran y comparten las innovaciones más recientes en cada etapa del proceso de producción y comercializa-ción del vino.
Más información: www.wineinnovationweek.com

Hasta el 19/ 04
19º Concurso Nacional de Pintura ‘Primero 2024’

Bodegas Fariña busca etiqueta para su vino Primero. Pueden participar artistas que residan en España hasta el 19 de abril. El premio para el ganador, 3000€ en metálico y la reproducción de su obra en más de 150 mil eti-quetas. **Más información: www.bodegasfarina.com/es/concurso**





22-25/ 04
37 Salón Gourmets

La Feria Internacional de Alimenta-ción y Bebidas de Calidad más ex-clusiva de Europa pondrá en valor, una edición más, el producto gour-met. Contará con Marruecos como País de Honor, Andalucía como Co-munidad Autónoma Invitada y 7 es-cenarios repletos de actividades. Más información: www.gourmets.net

Hasta el 23/ 04
Guest Punch Series



El mixólogo Alberto Fernández de Mo-mus Cocktail Bar, ofrecerá un ponche especial por un tiem-po limitado en el Punch Room de The Barcelona Edition: el ponche “Harmony”, elaborado con ron añejo, milky oolong tea, sirope de piña especiada y solución cítrica.
Más información: www.editionhotels.com/es/barcelona/restaurants-and-bars/punch-room/



20 y 21/04
II Festival Cruïlla D.O. Terra Alta

La segunda edición del festival se celebrará en Batea (Tarragona). Además de la música, el otro gran protagonista será el vino de la D.O. Terra Alta, que estará muy presente durante todo el fin de semana en el espacio Village. Más información: concerts.cruillabarcelona.com/es/cruilla-do-terra-alta

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

MASTINELL HERETAT

UNA LICENCIATURA EN ENOLOGÍA Y UNA EXTENSA Y EXITOSA CARRERA PROFESIONAL ELABORANDO VINOS EN BODEGAS DE DIFERENTES LATITUDES Y CON MUY DIVERSOS VARIETALES, AVALAN LA TRAYECTORIA DE ISIDRO, QUE HA SIDO NOMBRADO NUEVO DIRECTOR TÉCNICO DEL GRUPO COVIÑAS.



ISIDRO RODRÍGUEZ

Grupo Coviñas, La Mejor Bodega Cooperativa del Mundo según DWM (Deutche Wein Marketing), que en la actualidad produce más de 15 millones de botellas y comercializa entre 80 y 100 millones de litros de vino por medio de su división de granel Bobal Wine Cellars, ha decidido confiar en Isidro Rodríguez para el cargo de director técnico dada su sólida trayectoria profesional, que se une a este ilusionante proyecto en la defensa internacional de los varietales autóctonos.

"A lo largo de mi carrera he tenido la inquietud de viajar y elaborar vinos con diferentes profesionales en distintas partes del mundo. He aprendido cómo el valor del territorio y de la sabiduría popular transmitida de generación en generación son esenciales para la elaboración de grandes vinos, porque el vino empieza en el viñedo y la figura del viticultor es primordial. En Coviñas tenemos 10.000 ha y la experiencia de 3.000 familias, varietales autóctonos de gran potencial frutal que responden al perfil de consumo actual y un equipo motivado y profesional. Es un gran proyecto en el que trabajar y disfrutar haciendo lo que más me gusta, grandes vinos", ha afirmado Isidro.

Por su parte, Jorge Srougi, Director General del Grupo, ha matizado: "En un mercado internacional atomizado y altamente competitivo en el que el consumidor es cada vez más exigente, el talento, la colaboración y el buen entendimiento entre los miembros del equipo son pilares necesarios para construir un proyecto. La incorporación de Isidro Rodríguez se engloba en la estrategia de la bodega de buscar la excelencia y desarrollar una potente política de expansión". ❋

Incorporación a un gran Grupo

Grupo Coviñas es un grupo vinícola nacido en Requena (Valencia) en los años 60 tras la unión de los viticultores de 10 cooperativas de la zona, con el objetivo de potenciar sus vinos y ofrecer la mejor calidad. En la actualidad, ostenta una posición de liderazgo en la DOP Utiel-Requena, donde reúne a más de 3.000 familias entorno a un proyecto común, el vino, y es propietaria de más del 41% del viñedo, adscrito a la DOP UR.

El Grupo Coviñas ha sido reconocido este año como La Mejor Bodega Cooperativa del Mundo por parte de la empresa alemana organizadora de los más importantes concursos de vino a nivel mundial, la DWM Wine Trophy, de quien dependen el Berliner Wein Trophy, Portugal Wein Trophy y Asia Wein Trophy. De esta forma, Coviñas se incorpora a la Liga de los productores más importantes a nivel mundial –Golden League 2022. The League of Wine Champions– y contribuye a dar visibilidad a nivel mundial a su razón de ser, como un ejemplo de vertebración del territorio.



Joya enológica

Habla presenta su nueva edición de syrah, una de las variedades más esperadas de toda su colección numerada. Habla Nº 32 es un vino elegante y poético, lleno de matices, capaces de transmitir una calidad emocional que invita a disfrutar de cada sorbo. Una joya enológica que siempre se agota.

Calidad a buen precio

En la la nueva bodega *online* de Lidl encontramos por menos de 4€ el vino Encanto con DO Tierra de Castilla del que la sumiller Meritxell Falgueras subraya: "esta mencía de 91 puntos Peñín de Castilla y León se muestra fresca por su acidez y por su fondo especiado (pimienta, clavo) a la vez que demuestra una buena calidad de fruta madura (negra)".





CLÁSICO MODERNO

Pomal Reserva 2017, que estrena nueva imagen, es un tempranillo de Bodegas Bilbaínas que encarna la mejor tradición vitivinícola de Rioja Alta. Con más de 100 años de historia, es uno de los vinos más emblemáticos de la zona, el clásico moderno de la DO.Ca. Rioja.



Tómalo con platos de la abuela

La Felisa 2022 es el homenaje a la madre y abuela de la tercera y cuarta generación de Bodegas Emilio Moro. Según La Feli, quien da nombre a este vino, La Felisa es el perfecto aliado para degustar con embutidos y carnes rojas, "aunque yo siempre preparo algo más elaborado, como un solomillo de ciervo, que así me aseguro de tener a todos ese día en casa".

Garnacha de premio

El concurso de garnachas The Global Grenache Masters 2023 ha otorgado su máximo reconocimiento a Masdeu 2018, de la bodega Scala Dei. En su elaboración se han recuperado técnicas ancestrales de vinificación que habían desaparecido en el Priorat.



Valdecuevas Orange

El primer vino naranja de la D.O. Rueda

La bodega Valdecuevas apuesta por la innovación con esta original propuesta, marcando un antes y un después en la D.O. Rueda, al presentar el primer vino naranja que se elabora en la prestigiosa región vitivinícola.



Tras más de diez años de historia, Valdecuevas está consolidada como una de las bodegas más destacadas de la D.O. Rueda gracias al trabajo de la familia Martín Rodríguez que cuenta con más de cuatro décadas de experiencia en el sector alimentario de Castilla y León. Ahora nos sorprende lanzando su propuesta más innovadora, original y sorprendente hasta la fecha, Valdecuevas Orange 2022. Se trata de un vino naranja elaborado con una combinación al 50% de uvas de las variedades verdejo y viognier. El vino, que estará disponible a mediados del mes de mayo y del que tan solo se han elaborado 1.000 botellas, representa una propuesta exclusiva, audaz y seductora para los paladares más curiosos. Las uvas proceden del viñedo propio de la bodega que, en 2022, se vendimiaron de forma temprana debido al clima extremo del verano. Sin embargo, la sequía tuvo un efecto inesperadamente positivo en la salud de la fruta, ya que la falta de humedad redujo notablemente la incidencia de enfermedades. Como resultado, se obtuvieron mostos y, posteriormente, vinos de gran concentración y potencia en el paladar. Valdecuevas Orange 2022 es un buen ejemplo. El vino ha sido meticulosamente elaborado en barricas de acacia, que le aporta cuerpo y aromas muy afrutados, y ánforas. Una combinación que contribuye a su carácter complejo y único. Un vino que promete sorprender con su singularidad y encanto. Su calidad ya ha sido reconocida por el prestigioso crítico de vinos británico, Tim Atkin, que lo ha valorado con 92 puntos. ❋

Más información: www.valdecuevas.es

Valdecuevas Orange 2022

Tipo: Vino naranja
D.O.: Rueda
Variedad: 50% verdejo y 50% viognier
Graduación: 13,7%
P.V.P.: 19,90€ (disponible a partir del 15 de mayo)

Características: Cautiva desde el primer sorbo ya que destaca por poseer una nariz seductora y un paladar que equilibra la fuerza con la elegancia. Se distingue por su color ambarino y aromas complejos entre los que se aprecian notas de frutos secos, frutas maduras, pieles de cítricos, hierbas aromáticas y flores blancas. En boca, muestra su elegancia con una acidez equilibrada y un toque salino que invita a seguir degustándolo. Para disfrutar plenamente de sus cualidades, se recomienda servirlo a una temperatura que oscile entre 13ºC y 16ºC. Su versatilidad lo convierte en el compañero perfecto para una amplia variedad de platos, desde comidas picantes hasta carnes curadas y quesos.

FRESCO Y ELEGANTE

El vino blanco Sonrisa de la bodega berciana Dominio de Tares ya tiene nueva añada. Una crianza de cinco meses sobre sus lías lo ha convertido en un vino con estructura, muy fresco, con buena acidez y que derrocha frescura y elegancia.





Poderoso blanco de Toro

A partir de cepas centenarias de malvasía castellana ubicadas en la D.O. Toro, Bodega Matsu elabora este blanco de guarda con nombre de mujer que representa el papel fundamental de ésta en el sector vitivinícola. La Jefa de Matsu es un vino con carácter, sabor, estructura y fuerza.



Recién llegado

La bodega El Grillo y la Luna (D.O.P. Somontano), completa con un nuevo vino, 12 Lunas gewürztraminer, su gama de jóvenes. "Hemos creado un vino joven sin paso por barrica, muy fresco, vivo y con los exóticos aromas de la variedad para acercar a más gente al mundo del vino del Somontano", ha revelado el gerente de la bodega, José María Cidad.



Buque insignia de la bodega

El Albariño Condes de Albarei es el buque insignia de la bodega de la D.O. Rías Baixas. La añada 2023 se caracteriza por su color amarillo pajizo y reflejos verdosos con aromas varietales, dominando las notas de frutas de hueso y frutas tropicales, con presencia de flores blancas. Fresco y equilibrado, con un largo paso por boca.



Crianza en cemento

Esta añada 2023 del Xarel·lo de Can Sumoi llega al mercado con una crianza de 4 meses sobre lías, consiguiendo un vino más estable y con mayor estructura en boca. Además, una parte de esta crianza se ha realizado en depósitos de cemento, aportando complejidad y expresividad aromática al vino.

Diálogos de

ARTE & VINO



Capítulo 2

LA ELABORACIÓN

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA



Caballo ganador

Cuando se trata de vinos rosados, Enterizo Rosado de Coviñas es siempre caballo ganador. Es un vino elaborado 100% con la variedad bobal, autóctona de la DO Utiel-Requena. Goloso, fresco y con un post gusto largo, es un aliado perfecto en la mesa mediterránea. Su excelente relación calidad/precio lo confirma año tras año como una de las mejores opciones en rosados.



Saborea el momento

Elyssia Gran Cuvée de Freixenet se presenta como un cautivador cava de burbujas finas y vivaces. Despierta el olfato con aromas de flores de acacia, un delicado toque de miel, y notas de frutas maduras de verano. En boca, se distingue por su suavidad y atractivo. Elegante y fresco, es capaz de transformar cada momento en una celebración extraordinaria.



ROSADO PIONERO

Larrosa Rosé fue uno de los vinos pioneros en el resurgir de los rosados de estilo provenzal o rosados pálidos en España. Larrosa Rosé 2023 sigue fiel a su sutil color rosa pálido y a su alta expresividad en nariz con matices a flores y fruta de hueso y su característica untuosidad.



Etiqueta termosensible

Brut Nature de Mar de Frades, con su fina y elegante efervescencia, es perfecto para brindar. Acompaña magníficamente platos sencillos de pescado blanco, bogavante y todo tipo de mariscos. La etiqueta incorpora un logo termosensible, que revela un pequeño barco cuando el vino alcanza la temperatura óptima de consumo.

Perfil gastronómico



Ya está disponible la nueva añada 2023 de "Victoria", el rosado de Bodegas José Pariente. Con aromas a fresa, frambuesa, granada y mora, recuerdos a pétalos de rosa y jazmín, su amplia boca, largo retrogusto, versatilidad y elegancia, lo han consolidado como un vino de perfil gastronómico.

Whisky de coleccionista



The Bruichladdich Eighteen es un whisky puro de malta de 18 años de maduración de edición limitada. Posee gran cuerpo y agradable fragancia. La miel, el caramelo y los cítricos de naranja se abren paso en nariz, con una mezcla de frutas tropicales y suave roble que perdura en el paladar. Ha madurado en barricas de bourbon, logrando así un equilibrio perfecto entre los tonos florales y afrutados.



MATCH PERFECTO

Puerto de Indias apuesta por Edurne –cantante, actriz y presentadora de televisión– como su nueva imagen y embajadora para este año. Desde la marca sevillana de ginebras comentan que la artista posee valores que ambos perfiles simbolizan: como la cercanía, la confianza, naturalidad y sofisticación.

Aperitivo chispeante

El emblemático St-Germain, reconocido licor de flores de sauco cosechadas y seleccionadas a mano, es el ingrediente clave del aperitivo de moda, el St-Germain Spritz (vino espumoso seco, soda y 'twist' de limón). Fácil, fresco, ligero y tremendamente chispeante y creativo.



Cócteles que se transforman en arte

El vodka Absolut ha elegido a los artistas españoles Carmen Mora, Cesc Abad y Lola Zoid, para que transformen los "clásicos" cócteles Absolut Mule, Bloody Mary y Vodka Tonic en tres magníficas obras de arte, protagonistas de su campaña "The World of Absolut Cocktails".



Mezcal distintivo

El nuevo Clase Azul Mezcal San Luis Potosí se produce a partir del agave verde de esa zona mexicana. Presenta notas aromáticas de caramelo, chile verde, frutos dulces, pasto recién cortado y flores silvestres con matices de cáscara de lima y clavo con un retrogusto mineral y especiado. El color rojo de la licorera rinde homenaje a los huachichiles, nómadas de los paisajes desérticos de San Luis Potosí.



HERMANOS TORRES
renuevan acuerdo



Cervezas San Miguel y los Hermanos Torres han renovado su acuerdo de colaboración, ampliando por cinco años más la estrecha relación que une a la marca con los reconocidos chefs desde hace seis años.
Javier y Sergio han colaborado con la marca cervecera de manera activa en diferentes acciones y seguirá estando presente, como hasta ahora, en todos los restaurantes de su propiedad.



ROBERTO MARTÍNEZ
triunfa en un mercado

Tripea, liderado por Roberto Martínez, ha recibido el reconocimiento de 'Mejor puesto de mercado' en los Premios Food & Drink Madrid 2024 de la revista *Time Out.* Martínez ofrece un menú degustación de ocho pases donde los ingredientes del Perú y el Sudeste Asiático son protagonistas. Un concepto de "market food" pionero, dentro del Mercado de Vallehermoso.

RICARDO SOTRES
cocinará en un palacio

El chef, que cuenta con una estrella Michelin y dos soles Repsol en su restaurante de Llanes, se pone ahora al frente de la gastronomía del hotel Palacio de las Nieves (La Felguera, Langreo), también en Asturias. El hotel cuenta con diferentes espacios para albergar celebraciones sociales y corporativas y un restaurante donde se podrá disfrutar de una propuesta de mercado con guiños a la cocina de siempre.





ÍÑIGO URRECHU
estrena proyecto en Barcelona

El cocinero vasco estrena Erre Barcelona en el nuevo hotel Torre Melina Gran Meliá. Como no podía ser de otra manera, ofrece una propuesta gastronómica basada en el arte de la brasa. "Usamos madera de encina para la carne, de naranjo para las verduras y de olivo para el pescado; damos mucha importancia al mar y a la huerta, y siempre busco darle al producto el protagonismo que merece", cuenta Urrechu.





El señor Jaume Subirós

En este país que según Manuel Vázquez Montalbán descubrieron los marcianos un día que andaban cazando conejos por el universo, los homenajes suelen ser notas necrológicas.

Es una manera sutil de no dar fe de lo bien que ha trabajado el afectado y de sumarse, cuando este ya no tiene uso de palabra, a la hueste de sabios con muchas ganas de hacerse partícipes de su gloria. Una forma de dejar en segundo término al homenajeado. Se descubren así infinitos detalles mínimos en los que lo importante es un matiz ensalzatorio del escritor oficiante. Una lástima, porque no hay nada mejor que un homenaje en vida y cuando esta se encuentra en un momento óptimo. Es el instante crucial en el que se pueden valorar las distintas opiniones que tienen sobre el personaje central aquellos periodistas, cocineros o simplemente zampones que lo han conocido muy de cerca. En el caso de esta fórmula que propongo, Martín Berasategui estaría en un máximo de genio para recibir laureles, aún dando garrote. Lo mismo sucedería con otros cocineros de alcurnia, el maestro Jean Louis Neichel, Subijana, el profesor Arzak o, por qué no, Joan Roca.

De hecho, este concepto ya ha tenido una primera versión en el reconocimiento que se dio en el Fòrum Gastronòmic de Girona a Jaume Subirós y su Motel Empordà. Una acción importantísima porque este caballero representa un punto de inflexión culinaria trascendente dentro de la cultura de nuestro país. Es obligado recordar que don Jaume, un hombre nacido en Pont del Príncep, que no es exactamente Figueres (Girona) pero casi, trabajó desde niño a las órdenes del gran Josep Mercader, un detalle crucial dado que, en los últimos años de vida del señor Mercader, Subirós era su prolongación en los fogones, aquel que ejercitaba las dotes de alquimia a las que el maestro ya no tenía acceso por problemas de orden respiratorio. Así se formó de la mejor mano, y así inició una andadura gastronómica que se tradujo en una carta a la que muchos debemos la vida, tanto en sus aspecto meramente sensitivo como intelectual, porque era el Hotel Empordà el punto de anclaje cuando el viajero llegaba de la dulce Francia. Antes de caer en el horror estético provocado por el General podíamos aterrizar cultamente, voluptuosamente, en un contexto en que la libertad parecía posible, propiciada por guisos, vinos, postres y quesos de absoluta dignidad y equilibrio. Lo hacíamos mientras nos asombrábamos de un plato en el que se fundamenta toda la cocina que luego llamamos moderna, de ruptura o deconstruida, a través de una ensalada de habas con menta que era una deconstrucción reconstruida una vez el bocado invadía nuestro paladar. Una receta que debe aparecer como iniciática. Así consiguió una clientela fiel, capitaneada por el tantas veces citado Josep Pla.

> "NO HAY NADA MEJOR QUE UN HOMENAJE EN VIDA"

Tiempos magníficos en los que a veces Subirós, al que he tenido la suerte de ver cocinar en distintas ocasiones, las suficientes como para darme cuenta de su concepción exquisita del recetario, se libraba a confidencias que vale la pena recordar ahora que son anécdotas. Por ejemplo su actividad como embajador de Josep Pla frente a Dalí y su musa, Gala, en Portlligat. Los dos genios cara a cara, mecidos por la mirada inquisitoria de la dama surrealista. Esta le servía un cava rosado, siempre caliente, con el que Dalí bendecía el entorno. Al acabar la charla, la musa preguntaba al escritor: "¿Y el champagne le ha gustado?". Pla contestaba invariablemente, tras valorar su temperatura: "Una mierda, como siempre". Ser el espíritu rector del Motel Empordà requiere mucha diplomacia.*



Napolitano de referencia

Fundado por Ciro Esposito y su familia, Murivecchi cumple veinte año consolidado como el restaurante napolitano de referencia de Barcelona, y es que sus pizzas son toda una oda a la textura y al sabor. Para celebrar el aniversario han creado un plato especial: Tagliolini con ceps, guanciale, azafrán y yema de huevo.

MURIVECCHI Princesa 59 08003 Barcelona Tel: 933 152 297 www.murivecchi.com

Brasas y humo

Eduardo Espejo y Ricardo Espíritu, que acaban de conseguir 1 Sol Repsol, firman la carta de este restaurante gastronómico cuya cocina definen como *woodfired kitchen*. Los productos frescos de calidad combinados con una cocina de brasas y humo, derivan en una experiencia gastronómica única. Restaurante Revelación 2024 por la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana.



FLAMA
Gran Via del Marqués del Túria, 63, Bajo Derecha · 46005 Valencia · www.restauranteflama.com

Apuesta por el formato 'platillo'

Gandul está ubicado en el Eixample de Barcelona, en un pequeño local decorado con encanto. Se caracteriza por su firme apuesta por el formato "platillo". Debes probar las croquetas de ceps y trufa, la ensaladilla rusa de pollo o el arroz de montaña con producto de temporada. Dispone de terraza.

GANDUL Londres, 73 · 08036 Barcelona · Tel.: 676 173 511 · www.restaurantgandul.com





TASCA REINVENTADA

La tasca familiar del chef Artur Martínez, tercera generación de cocineros, ha reabierto reinventada, rindiendo ahora su particular homenaje a las tapas: bravas como las de antaño, pinchos morunos bien hechos, caracoles, pulpo en salsa, huevos y calamares rellenos, mollejas de pollo al ajillo... "Esas recetas de toda la vida, muchas en extinción, que ya no se encuentran en los bares de hoy en día", lamenta Martínez.

EL BUEN GUSTO (1952)
Carrer d'Alcoi, 44 · 08225 Terrassa (Barcelona) · Tel.: 937 358 039 · www.elbuengusto.cat

EXPERIENCIAS GASTROCULURALES





Bitxo Gastroexperiencies es un proyecto personal del chef Carlos Campos Feria, donde ha consolidado su enfoque distintivo, caracterizado por una fusión intrépida de sabores y una presentación magistral, inspirada por su amor por el arte, el cine y la cultura en general. Como ejemplo, una de sus últimas experiencias culinarias, que giró en torno a platos inspirados en películas icónicas como 'Deliciosa Martha' o 'Como agua para chocolate'. Además, el sumiller Xavier Viles, guió a los asistentes a través de un maridaje de vinos y cavas cuidadosamente seleccionados para realzar los sabores y complementar las historias de las películas representadas en los platos que Campos Feria y su equipo prepararon frente a los invitados, ofreciendo una visión íntima de su proceso creativo y compartiendo anécdotas sobre la influencia del cine en su cocina.



BITXO GASTROEXPERIENCIAS Carrer de les Carreteres, 2-4. 08980 Sant Feliu de Llobregat (Barcelona). Tel: 676 181 434. www.bitxo.cat



Disfrutar con vino

Los amantes de la gastronomía y el vino encontrarán en Público Taberna Gastronómica & Wine Bar una propuesta de cocina de mercado basada en un producto de gran calidad, y un recorrido a través del mundo del vino con más de 200 referencias, entre las que se incluyen vinos unicornio (cuya producción es inferior a 1.200 botellas) de pequeños productores

PÚBLICO TABERNA GASTRONÓMICA & WINE BAR
Enrique Granados, 30. 08008 Barcelona. Tel.: 935 344 525.
www.publicobcn.com

Carne de alta gastronomía

Pilar Akaneya –con un reciente Sol Repsol- es uno de los 150 restaurantes de fuera de Japón con licencia para vender *Matsusaka Beef, Kobe Beef y Ōmi Beef,* las tres marcas registradas de wagyū más prestigiosas de Japón. El restaurante ofrece también la posibilidad de sublimar el wagyū más preciado con Kishū Binchōtan de Wakayama, considerado como el mejor carbón del mundo.



PILAR AKANEYA
Espronceda, 33. 28003 Madrid. Tel.: 913 307 699. https://pilarakaneya.com

CITRUS DEL TANCAT

Temporalidad, proximidad y elegancia

El chef Aitor López –que acaba de ganar su primer Sol Repsol– ofrece una cocina de producto en perfecto equilibrio entre origen y técnica. Se caracteriza por la innovación, el uso de los productos del Delta del Ebro y la búsqueda del sabor.

Hotel Tancat de Codorníu
www.citrusdeltancat.com





EL MIRADOR

Una experiencia para los cinco sentidos

La nueva carta del restaurante bistró El Mirador firmada por el chef José María Climente, fusiona la esencia mediterránea con la Valencia desenfadada, tomando especial protagonismo las carnes y pescados a la brasa, las paellas de autor – como el arroz "en llanda" de plumilla ibérica con shiitake, trigueros y ajos tiernos– y los platillos para compartir.

Only You Hotel Valencia
www.onlyyouhotels.com/hoteles/only-you-hotel-valencia



DAGMA

Platos clásicos mediterráneos modernizados

Los chefs Pedro Montolio y David Bourg nos presentan una reinterpretación de la cocina mediterránea tradicional con toques de vanguardia –aires, esferas, falsos caviares o espumas– e influencia de otras cocinas del mundo como la asiática y la francesa. La crema de alcachofas con cigalas y falso caviar de jamón ibérico y las vieiras con migas de castañas y aire de pimiento verde, son buenos ejemplos.

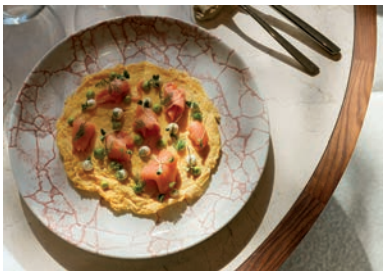
Hotel Barcelona Princess
www.hotelbarcelonaprincess.com/es/dagmarestaurant/



VINUM

Sabores del Ebro

Comandado por el chef del Gran Hotel Mas d'en Bruno, el tarraconense Josep Queralt –premio a mejor chef del Camp de Tarragona y las Terres de l'Ebre-, el restaurante Vinum ofrece una propuesta gastronómica conectada a su territorio con sutiles toques internacionales. Cuenta con menú degustación, menú ejecutivo y menú a la carta. Las recomendaciones de maridaje, a cargo del sommelier, consiguen que la experiencia culinaria sobrepase cualquier expectativa. Por su parte, los desayunos, con productos como embutidos locales y huevos de corral —así como con una nueva carta donde la oferta se eleva con ingredientes como el caviar—, son la guinda que contribuye a que la inmersión en la zona sea total.



Gran Hotel Mas d'en Bruno
www.masdenbruno.com

PASATEMPO

Del desayuno a la cena

Pasatempo es un restaurante mediterráneo abierto desde el desayuno hasta la cena y situado en la planta principal del hotel Sabàtic de Sitges, a pie de calle, que ofrece productos de temporada, saludables y de alta calidad basados en la proximidad, la sostenibilidad y el patrimonio gastronómico local.







Los comensales pueden degustar y deleitarse con una mezcla de platos locales como el popular Xató de Sitges con anchoas y romescada, los langostinos de Vilanova y el arroz sitgetà con verduras de temporada, junto con platos típicos del país, entre los que destacan las croquetas de rustido y el jamón ibérico. El restaurant Pasatempo cuenta con una capacidad interior de hasta 70 comensales, con una terraza con vistas al mar, así como con una zona *chillout* donde semanalmente se celebran sesiones de DJ y música en directo.

Hotel Sabàtic
https://hotelsabaticsitges.com

Vinos para crear **momentos inolvidables**

D.O. RUEDA

D.O. Rueda



Desde el Consejo Regulador afirman que uno de sus objetivos es seguir ayudando al consumidor a crear momentos inolvidables cuando comparten un vino de la D.O. Rueda. Y es que un Rueda es mucho más si lo disfrutas en buena compañía.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. RUEDA Y LA RUTA DEL VINO DE RUEDA

La zona de producción amparada por la D.O. Rueda se encuentra en la Comunidad de Castilla y León y está integrada por 74 municipios, de los cuales 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 4 al norte de Ávila.

Las diferentes variedades de uva cultivadas están repartidas de manera irregular por los distintos términos municipales que conforman la denominación. Sin embargo, el viñedo alcanza su mayor concentración e intensidad en los términos municipales de La Seca, Rueda y Serrada. El viñedo de la variedad verdejo es el que mayor superficie ocupa, ya que esta variedad autóctona es la reina en la zona y la que da fama a sus vinos blancos.

Líder en blancos

La D.O. Rueda, en lo que a ventas se refiere, se reafirma como líder en el sector del vino blanco en el panorama nacional y es la se-





D.O. Rueda

gunda Denominación de Origen de vino tranquilo (sin burbuja) en España, rozando los 116 millones de contraetiquetas, 6 millones más que en 2022, lo que supone un crecimiento acumulado del 5,4% respecto al ejercicio anterior. En concreto, la cifra asciende a 115.957.448, de las cuales casi el 100% (115.852.418) corresponden a vino blanco, donde el grueso de las contraetiquetas, 115.503.501, se lo lleva el "Vino Tranquilo", elaborado principalmente por la variedad autóctona verdejo. Le sigue el "Gran Vino de Rueda" –el etiqueta negra de la Denominación de Origen enfocado a la alta gastronomía– con 190.579 y un incremento del 11% respecto a 2022; mientras que la categoría de "Vino Espumoso" suma 146.744 y los "Vino de Licor" se quedan en 11.594. Además, fruto de los buenos resultados, la D.O. Rueda afianza su primera posición en el conjunto general de Castilla y León. "Estamos muy satisfechos de este nuevo récord de ventas, que nos vuelve a situar como la D.O. más consumida por los españoles en el sector de los vinos blancos en España y nos coloca a la cabeza de las Denominaciones de

D.O. Rueda



D.O. Rueda



D.O. Rueda



Tú eliges con quién compartirlo

Los vinos de Rueda son conocidos por su gran versatilidad y capacidad para maridar con los grandes momentos pero también con los pequeños, de hecho, no se necesita una ocasión especial para abrir una botella y tomarte una copa, lo más importante sin duda es con quién te la tomas: con tu pareja para celebrar vuestro amor; con tu padre para así no arrepentirte más adelante de no haber pasado momentos especiales con él; con tus amigos, esos con los que te diviertes y que son tu familia elegida; y por qué no, también puedes tomarte una copa acompañada de un buen libro, porque la lectura siempre es un buen maridaje.

D.O. Rueda



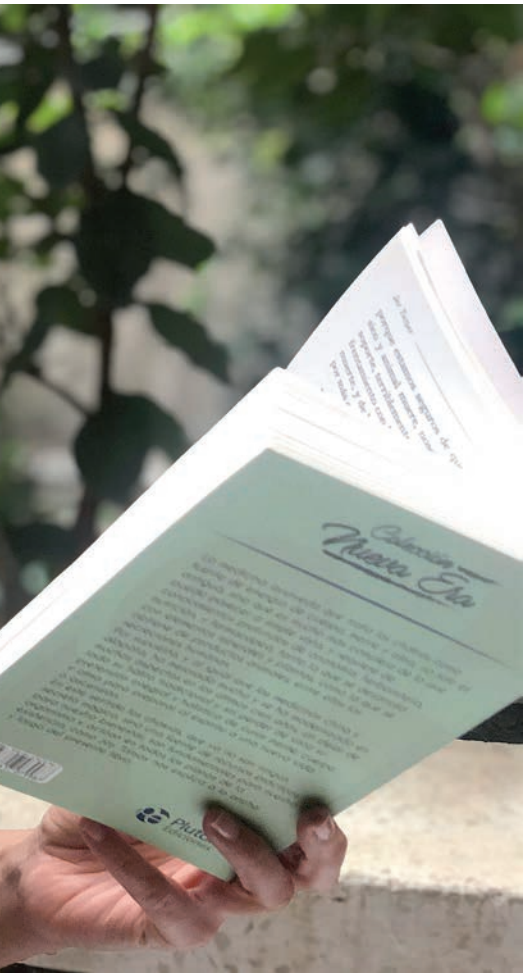
Origen de Castilla y León", asegura Carlos Yllera, presidente del C.R.D.O. Rueda. Y recuerda: "La tendencia al alza en la D.O. Rueda es aún más excepcional si tenemos en cuenta que el consumo del vino a nivel mundial en 2023 ha descendido de manera generalizada, mientras nosotros crecemos un 5,4%".

Defender el territorio

El pasado mes de noviembre la D.O. Rueda se sumó a la Asociación de Vino con Origen de Castilla y León (AVOCYL) para defender, junto a las otras diez denominaciones socias, el vino con origen. A ese respecto, Carlos Yllera, nos dice: "Ya hemos dado los primeros pasos, que tienen que ver con sentarse a hablar con las instituciones pertinentes. Ahora, nos queda un largo camino en el que el objetivo principal es reivindicar los derechos que nos unen y poner en valor la importancia del origen en el mundo del vino".

Promoción internacional

La D.O. Rueda no solo tiene como objetivo el mercado nacional, promocionar sus vinos a nivel internacional para aumentar sus exportaciones es fundamental. En este sentido, la excelente calidad de los vinos de la D.O. Rueda ha tenido su recompensa en el 30º Aniversario de ProWein, la feria más importante del sector del vino celebrada en Düsseldorf (Alemania) los días 10, 11 y 12 de marzo. Y es que el stand de la Denomina-



Variedades vendimiadas

(campaña 2023)

Verdejo	**115.269.278 kg**
Viura	**5.587.420 kg**
Palomino	**37.040 kg**
Sauvignon	**8.833.161kg**
Chardonnay	**185.480 kg**
Viognier	**157.391kg**
Tempranillo	**329.820 kg**
Merlot	**8.200 kg**
Garnacha	**29.300 kg**
Cabernet S.	**10.920 kg**
Syrah	**6.689 kg**

Tipos de vino

BLANCOS:
Blanco, Blanco Dorado, Blanco Espumoso, Gran Vino Rueda y Vino de Pueblo
ROSADOS:
Rosado y Rosado Espumoso
TINTOS:
Tinto Joven, Tinto Crianza, Tinto Reserva y Tinto Gran Reserva

D.O. Rueda



Variedad verdejo

SIGUE SIENDO LA SEGUNDA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN VINO TRANQUILO DENTRO DEL CONJUNTO NACIONAL Y LA PRIMERA EN CASTILLA Y LEÓN EN CUANTO A CIFRAS DE VENTAS



D.O. Rueda

ción de Origen ha tenido más de medio millar de visitas (con un crecimiento de 172 visitas respecto al año pasado) en esta feria, que ha aglutinado a 47.000 visitantes profesionales y 54.000 expositores de 65 países.

"El balance de Prowein es muy positivo", afirma Carlos Yllera. "Para nosotros es un orgullo que los profesionales del sector del vino sepan situar a la D.O. Rueda como marca de vinos de altísima calidad y que lo demuestren interesándose por la historia y la innovación que encierran nuestros vinos, por la excepcional versatilidad de nuestra uva autóctona, la verdejo… Y que lo demuestren acercándose a conocerlos, más que ningún año, a nuestro túnel de cata", añade.

Profesionales provenientes de Alemania, Países Bajos, Portugal, Hungría, Bélgica,

Mujeres sin etiquetas



Compartir un espacio de encuentro y creación artesana de etiquetas de vino dirigido por y para mujeres y apreciar las peculiaridades sensoriales de los blancos de la D.O. Rueda. En eso consistió "Mujeres sin etiquetas", un taller organizado por la D.O. Rueda que tuvo lugar en el marco de la semana del 8 de marzo, Día Internacional de la Mujer. Dirigido por María Pérez, ilustradora al frente del estudio creativo Doce Leguas, en él participaron 15 mujeres emprendedoras de negocios locales de áreas tan diversas como la joyería, el interiorismo, la hostelería, la farmacia, la literatura y el teatro, entre otras.

Las participantes partieron de una imagen común: una mujer vendimiadora. A partir de ese momento, contaron con elementos como recortes de recortes de periódico, fotos, libros, telas, pan de oro y otros materiales para completar y dar forma a sus propias etiquetas. Al final, las botellas de vino D.O. Rueda resultantes se convirtieron en todo un homenaje a su historia y a la de las mujeres de su familia. Además, con el objetivo de fusionar vino y arte como elementos fundamentales en el acervo cultural de los pueblos, en el taller "Mujeres sin etiquetas" corrieron de forma paralela la creación de etiquetas con la cata de vinos genéricos de la D.O. Rueda elaborados con la variedad verdejo, autóctona de la zona. El verdejo joven, el fermentado en barrica y el espumoso fueron las elaboraciones escogidas para acompañar el momento creativo de las participantes. La cata estuvo dirigida por la enóloga del C.R.D.O. Rueda, Beatriz Oteruelo.



Italia, Bulgaria, Moldavia, Rumanía, Suiza, Dinamarca, además de un buen número de españoles, acudieron al túnel de cata donde se cataron 136 vinos de 47 bodegas de la D.O. Rueda. Allí se pudieron degustar desde elaboraciones más jóvenes hasta vinos fermentados en barrica, criados sobre lías, generosos (dorados y pálidos) o 21 referencias de Gran Vino de Rueda, el "etiqueta negra" de la marca destinado a la alta gastronomía.

Además, por primera vez en los 20 años que la D.O. Rueda viene participando en ProWein, la Denominación de Origen organizó 7 *masteraclass* sobre el Gran Vino de Rueda, vinos generosos y la importancia del *terroir* en las elaboraciones de Rueda. Dirigidas por grandes figuras mundiales del mundo del vino, Pedro Ballesteros, Ferran Centelles, Tim Atkin y Beth Willard, estas clases magistrales obtuvieron un lleno total de asistentes. "En la de Tim Atkin hubo una expectación máxima e, incluso, hubo gente que siguió la cata de pie, al llenarse muy pronto las plazas disponibles, porque no se querían perder a un referente mundial, a un Master of Wine como Tim, hablando sobre vinos de la D.O. Rueda", asegura Santiago Mora, director general de la D.O. Rueda. Y es que, el MW aprovechó para anunciar los "D.O. Rueda Awards by Tim Atkin", unos premios que él mismo ha creado después de la impresión que le ha causado la D.O. Rueda tras su visita a la zona este año y que "ponen de manifiesto el interés a nivel internacional de los vinos de la D.O. Rueda por parte de los mayores expertos mundiales en el tema", puntualiza el director.

"Los premios concedidos por Tim Atkin reflejan perfectamente la proyección internacional de nuestra Denominación de Origen", afirma Carlos Yllera. "Lo que está pasando aquí ahora mismo interesa; y mucho, dentro y fuera de España. Somos el foco de atención en vino blanco y eso se debe al trabajo de nuestros enólogos, la innovación de nuestras bodegas y el empeño de nuestros viticultores", añade.

En concreto, Tim Atkin ha concedido 11 medallas de excelencia, clasificadas en 10 categorías a marcas, bodegas, viticultores, experiencias enoturísticas y profesionales de la enología de la D.O. Rueda.

El Festival de Cortometrajes Rueda con Rueda crea ‘WineSip’

La IX edición del Festival que une vino y cine, llega con novedades. Incorpora, por primera vez, una categoría de premios que, bajo el título de “WineSip”, premiará los contenidos en formato vertical y con una duración de 15 a 60 segundos. Se trata de una nueva sección cuyo contenido se subirá al recién creado perfil de Tik Tok del festival, además de a sus otras redes sociales y que, a su vez, podrán compartir los creadores en sus propios perfiles. Como para el resto de participantes, es obligatorio que en los WineSip aparezca una botella de vino blanco de la D.O. Rueda y además, se mantiene la cláusula de que solo podrán participar mayores de edad. Las bases se pueden consultar en la página web www.ruedaconrueda.com.





Ana Lahiguera, Brand Ambassador de la D.O. Rueda

Presencia femenina en la D.O. Rueda

En un sector tradicionalmente abordado por los hombres, la D.O. Rueda es un ejemplo clave del aumento de la presencia de la mujer a lo largo de toda la cadena de elaboración del vino en España, desde viticultoras, bodegueras, enólogas, técnicas de laboratorio y cargos de comunicación y marketing hasta gerentes de bodegas... Muestra de ello es el relevo generacional, ya que es un hecho consumado en muchas de las bodegas de la Denominación de Origen que son ellas las que se quedan al frente del negocio.

La Ruta del Vino de Rueda

Ubicada en pleno corazón de Castilla y León y circunscrita a la Denominación de Origen Rueda, la Ruta del Vino de Rueda se extiende a lo largo y ancho del margen izquierdo del río Duero sobre paisajes dominados por bosques, campos de cereales y viña. Con una población de 65.000 habitantes, comprende 23 municipios y una mancomunidad en los que se enclavan cerca de 30 bodegas visitables. La Ruta del Vino de Rueda agrupa a unos 150 socios dedicados al turismo de calidad entre bodegas, restaurantes, alojamientos singulares, productores artesanos, tiendas gourmet, etc. Es una de las 37 Rutas del Vino de España con las que el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo busca fomentar el turismo de calidad en torno al vino. Esta ruta, que abarca las provincias de Valladolid, Ávila y Segovia, además cuenta con pueblos y villas que se encuentran ligadas de manera inmemorial a la vitivinicultura y que también poseen un patrimonio monumental de gran importancia.

Ruta del Vino de Rueda



Destacar que el pasado mes de diciembre la Ruta del Vino de Rueda recibió el Premio de Turismo Provincia de Valladolid a la Mejor Iniciativa Turística 2023 por sus Catas Singulares en Lugares Únicos, que arrancaron en 2022. Esta propuesta fue concebida como una respuesta innovadora para la promoción del territorio de la Ruta del Vino de Rueda. Es un ciclo de catas que tiene por objeto poner en valor los productos enogastronómicos artesanos bajo temáticas y lugares estratégicos para el territorio, en una unión que permite hacer visible tanto la riqueza de las elaboraciones vinícolas y agroalimentarias de la Ruta, como las fortalezas clave en términos de historia, patrimonio, cultura, naturaleza y etnografía.

Más de 400 personas han participado en estos eventos que, más allá de la degustación de vino y queso, cumplen un papel fundamental en la preservación y promoción del patrimonio cultural y natural de Valladolid al realizarse en enclaves que representan una parte esencial de la identidad histórica y cultural de la región como son El Castillo de la Mota de Medina del Campo, la Reserva Natural de Castronuño, Viñedos Singulares u Olivares Centenarios, entre otros. Al abrir estos lugares al público, se crea un diálogo entre el pasado y el presente que enriquece la experiencia turística y contribuye a la sostenibilidad de la provincia en todos los aspectos.

En palabras de Marta S. Martínez Bujanda, presidenta de la Ruta del Vino de Rueda: "Para la Ruta es un orgullo y un honor recibir este premio de la Diputación de Valladolid por nuestras Catas Singulares en Lugares Únicos". Y añade que esta iniciativa "refleja el compromiso continuo de la Ruta con el desarrollo sostenible y la divulgación de Valladolid como un destino turístico de calidad. De hecho, estas catas son, en última instancia, una celebración de la riqueza del patrimonio de Valladolid y una invitación a todos a unirse en su protección y valorización".

Y como esta Ruta es muy dinámica y no deja de ofrecer nuevas experiencias a los enoturistas, el pasado mes de febrero presentó su nueva experiencia inmersiva: "Conversaciones con el pastor", un proyecto con el que pone en valor la trashumancia y el sector quesero del territorio. Con esta novedad la Ruta pretende abarcar las demandas contemporáneas del viajero, combinando aspectos esenciales del turismo sostenible y experiencial para proporcionar una vivencia enriquecedora y respetuosa con el entorno y la comunidad local. "Conversaciones con el pastor" sumerge al visitante en la autenticidad de la vida pastoril, conectando con la naturaleza y las tradiciones. La experiencia comienza con una charla sobre el comportamiento del rebaño, su posterior suelta e inicio de una travesía junto al pastor, presenciando su incansable labor diaria con la ayuda de perros. En el camino se realiza una parada para ahondar en la práctica pastoril, con el rebaño pastando como telón de fondo, mientras el pastor comparte sus experiencias y conocimientos y se disfruta de un tentempié. Tras regresar, la actividad continúa en una quesería para conocer el proceso de transformación de la leche en queso y, para terminar, la jornada se completa con una cata de quesos maridados con vinos de la Ruta del Vino de Rueda, fusionando los sabores y aromas del territorio.❋



Ruta del Vino de Rueda

Entrevista al Presidente de la D.O. Rueda: Carlos Yllera Pérez

"La Denominación de Origen Rueda es sinónimo de calidad, de excelencia y de versatilidad"

¿Qué les diría a los que identifican a los vinos elaborados con verdejo –la variedad reina de Rueda– simplemente como vinos frescos para el aperitivo?
La Denominación de Origen Rueda es sinónimo de calidad, de excelencia y de versatilidad. Desde hace ya muchos años, nuestras bodegas vienen elaborando vinos utilizando técnicas como su fermentación sobre lías, el uso de barricas de madera, de hormigón, de tinajas de barro… Eso da lugar a vinos con una alta complejidad, enfocados claramente a un consumidor que requiere elaboraciones con las que acompañar a la alta gastronomía. La muestra más clara es que, desde el año 2020 tenemos una nueva categoría: el Gran Vino de Rueda, que responde exactamente a este perfil de consumidor cada vez más exigente.

La D.O. Rueda cerró el ejercicio 2023 reafirmándose como líder en el sector del vino blanco en el panorama nacional y siendo la segunda Denominación de Origen de vino tranquilo en España en cuanto a cifras de ventas se refiere. ¿Satisfechos o el objetivo es seguir creciendo?
Estamos muy satisfechos con el resultado que demuestra, una vez más, que el consumidor nos prefiere y nos recomienda. Aun así, desde la D.O. Rueda siempre estamos alerta ante el comportamiento del mercado y abiertos a mejorar en todos los aspectos que podamos. Nuestra mirada no puede dejar de fijarse en el panorama internacional, ya que, aunque en ferias como ProWein, recién finalizada, la D.O. Rueda ha batido su récord histórico de visitas (más de medio millar), siempre debemos permanecer atentos e intentar llegar más allá.

La Unión Europea ha aprobado que la D.O. Rueda pueda usar a partir de ahora el término "vino generoso" para referirse a sus vinos Dorados y Pálidos. ¿Qué ha supuesto esta aprobación? ¿Qué ventajas lleva asociadas?
Para la D.O. Rueda supone un reconocimiento al origen de los vinos de la zona que ya se elaboraban en la época del reinado de los Reyes Católicos. Nuestros dorados y pálidos hablan de quiénes somos, de nuestra historia, de nuestras raíces y de una elaboración muy particular que se remonta siglos atrás. Esto nos permite situarnos en la primera línea del mercado de vinos generosos en España al lado de los grandes, que siempre han estado en esta categoría.



"Nuestros dorados y pálidos hablan de quiénes somos"

Tras dos años en la presidencia del Consejo Regulador, ¿qué balance hace y qué quedan por alcanzar?
Han sido dos años en los que siempre he intentado que se reconozca la extraordinaria calidad de nuestros vinos, la versatilidad de nuestra uva autóctona, la uva verdejo, y el impecable trabajo tanto de viticultores como de bodegueros. Creo que ahora mismo la D.O. Rueda es el foco donde se fijan las grandes figuras del vino a nivel mundial para encontrar vinos blancos que encantan y sorprenden.
Por delante quedan muchos proyectos, pero todos tienen en común algo: seguir apostando por un producto de altísima calidad y seguir ayudando al consumidor a crear momentos inolvidables cuando comparten un vino de la D.O. Rueda.❋

Martivillí Verdejo 2023



La bodega Ángel Lorenzo Cachazo se asienta sobre los pilares de su herencia familiar y de la tradición local. Los abuelos y bisabuelos de la familia ya cuidaban sus viñedos para producir uva con la que posteriormente elaboraban, en lo profundo de las antiguas bodegas subterráneas, los tradicionales e históricos vinos de la antigua "Tierra de Medina", famosos en los años de apogeo de las Ferias de Medina del Campo. En el año 1988, Ángel Lorenzo Cachazo funda su propia bodega, recogiendo la tradición familiar de su padre y generaciones anteriores elaborando vinos blancos en Pozaldez (Valladolid). Este hecho supuso un cambio en la elaboración de los tradicionales vinos de la zona y una apuesta por los blancos modernos obtenidos con las técnicas más novedosas, pero sin olvidar lo fundamental: la mejor selección de la uva que obtienen en sus propios viñedos donde reina la verdejo, con la que elaboran el vino que hoy nos sugieren: Martivillí Verdejo, uno de los vinos blancos mas reconocidos de la D.O. Rueda. Se trata de un vino monovarietal 100% verdejo procedente de 45 hectáreas de viñedos propios formados en espaldera, situados a unos 700 y 800 metros de altitud.❋

NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características: Color amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante.
En nariz posee una intensidad aromática alta; con notas a fruta verde, manzana, pera, heno y notas de flor blanca. En boca es un vino equilibrado con muy buena estructura, acidez y amargor. En conjunto se muestra como un vino fresco y equilibrado.



MARTIVILLÍ - BODEGAS Y VIÑEDOS ÁNGEL LORENZO CACHAZO
Calle González Íscar, 2 · 47220 Pozaldez (Valladolid) · Tel.: 983 822 481 · www.martivilli.com

Bodegas Rueda Pérez



La familia Rueda Pérez funda en 2002 su propia bodega. De sus propios viñedos selecciona la mejor uva verdejo para elaborar vinos blancos de calidad amparados por la D.O. Rueda. La clave de su éxito se basa en el amor por la tierra, cuidando sus viñedos de manera sostenible con respeto y dedicación, siguiendo la tradición de ayer pero mejorado con los técnicas avanzadas de hoy.
Con Jose de Rueda como enólogo al frente de la bodega, se controlan todos los procesos para la elaboración del vino comenzando con el cuidado de la uva en los viñedos hasta su vendimia en el momento justo de maduración. Como resultado se obtiene una uva de calidad que se traduce en vinos de gran calidad y carácter.
Destacar que ningún elemento de origen animal interviene en el cuidado de los viñedos ni durante el proceso de elaboración del vino, lo que no sólo reafirma el compromiso de la familia con una agricultura sostenible, sino que hace de sus vinos un producto totalmente vegano.❋



NOTA DE CATA

Nombre: Jose Galo Verdejo 2023 Vendimia Seleccionada
Variedad: Verdejo
Características: Color amarillo verdoso muy limpio y brillante. Es muy intenso y elegante en nariz con aromas frutales, minerales y matices anisados, gran cuerpo y una buena estructura en boca, mostrando una gran frescura y frutosidad difíciles de olvidar. Con un ligero toque amargo característico de esta noble variedad de uva.

BODEGAS RUEDA PÉREZ
Boyón, 17
47220 Pozaldez (Valladolid)
Tel.: 983 822 049
www.bodegasruedaperez.es

Bodegas Pandora

Todo lo que no conoces sobre esta bodega de la D.O. Rueda en 9 puntos

Bodegas Pandora se encuentra en pleno corazón de la Denominación de Origen Rueda. Sus instalaciones, están a la vanguardia del diseño, en equilibrio con unos espacios amplios para poder realizar todas las tareas propias de la elaboración y crianza de vinos. La filosofía de la bodega consiste en elaborar vinos singulares, sutiles y emocionales, respetando la variedad por encima de todo. Tradición, pasión e innovación son los tres pilares de esta gran bodega.





1 Bodegas Pandora es la bodega con mayor superficie de viñedo dentro de la Denominación de Origen Rueda. Su extensión supera las 200 hectáreas de viñedo propio, la mayoría en espaldera.

2 Su variedad principal es el verdejo, pero también cultiva sauvignon blanc y godello.

3 Realiza la vendimia nocturna, que es la mejor forma de mimar la recogida de la uva para conseguir vinos de calidad. Este tipo de vendimia es muy recomendable para las uvas blancas ya que son más sensibles a la exposición solar y, también, con una piel mucho más delicada.

4 Es una bodega "superviviente": Su primer vino, Pandora Verdejo Sobre Lías, se lanzó al mercado 5 días antes de que se decretara el Estado de Alarma en nuestro país. A pesar de esta enorme dificultad, Pandora no ha dejado de crecer: En producción, en distribución, en gama de vinos y en equipo.



5 Cuenta con una amplia gama de vinos blancos acogidos a la D.O. Rueda: Desde verdejo elaborado sobre lías hasta, sauvignon blanc con crianza en madera, (único en esta DO), pasando por verdejo criado en huevo de cerámica.

6 La mayoría de los vinos de Pandora cuentan con elaboraciones singulares: Variedades con crianza en madera, elaboraciones en huevo de cerámica y vinos procedentes de viñedos pre-filoxéricos.

7 Bodegas Pandora cuenta con una gama de Verdejos Ecológicos que recientemente han sido premiados con Medalla de Oro en el prestigioso Concurso Internacional Organic Award.

8 Casi todos los vinos de Pandora son producciones limitadas que van desde las 340 hasta las 9.000 unidades.

9 No solo elaboran vinos blancos, también elaboran tintos, acogidos a otras figuras de calidad como Vinos de la Tierra de Castilla y León y D..O Toro. Su último lanzamiento es Pandora Godello, un vino que ha tenido un gran éxito en las últimas ferias internacionales.

Si te ha gustado lo que te hemos contado y quieres saber más sobre los vinos de Bodegas Pandora, no dejes de visitar su web **www.bodegaspandora.com**

JUMILLA YECLA BULLAS

Hotel Wine Fest - El Palace (Barcelona)





DOP Jumilla

Tres eran tres los vinos de Murcia

Desconocidas para algunos, denostadas injustamente por otros y ensalzadas por los expertos en vino de todo el planeta, la trinidad murciana en lo que a la viña respecta merecen una especial atención que se va a convertir en muchas alegrías.



POR JAVIER CAMPO

Si tuviese que utilizar tres palabras para definir este trinomio serían tradición, elegancia y tesoro. Seguramente, la última, es la palabra que más me gusta para definir sus vinos ya que son un auténtico tesoro a la vista de todos y, sin embargo, aún por descubrir en muchos casos. Las tres denominaciones de origen Jumilla, Yecla y Bullas, representan la riqueza del patrimonio vitivinícola del sureste en España.

Denominación de Origen Jumilla

El municipio murciano de Jumilla da nombre a esta Denominación de Origen Protegida situada al norte de la Región de Murcia y en el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Montealegre del Castillo, Fuente-Álamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra. Esta zona es un territorio de transición entre la llanura manchega y las suaves tierras mediterráneas del Levante. De las 22.700 hectáreas de producción



que se incluyen en la Denominación, el 40% se encuentran en la Región de Murcia y el 60% restante en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, así que estamos ante una Denominación supra autonómica.

Es una de las denominaciones más antiguas de España y, sin embargo, los vinos de Jumilla se han visto solo vinculados a grandes producciones de granel en las que primaba la cantidad a la calidad y, nada más lejos de la realidad. La monastrell se ha convertido en la variedad reina por excelencia y hoy en día podemos encontrar vinos de esta uva de extraordinaria calidad y con el reconocimiento de los más prestigiosos críticos y expertos en el mundo del vino. Algunas marcas no han contribuido en absoluto en esta expansión de sus vinos de calidad y han seguido apostando por el volumen. Es cierto que esto pasa en más procedencias, pero en Jumilla se ha visto acentuado durante mucho tiempo y, afortunadamente va quedando atrás un concepto generalizado por muchos, gracias al esfuerzo y promoción de unos pocos.

La historia de la viticultura en Jumilla es rica y antigua. Se cree que los primeros viñedos se establecieron aquí durante la época romana, hace más de dos mil quinientos años. Durante la Edad Media, y en adelante, monjes de varias órdenes desempeñaron un papel cru-

DOP Yecla





cial en el desarrollo de la viticultura en Jumilla, cultivando viñedos y promoviendo técnicas de vinificación avanzadas para su época. Todos conocemos la influencia del clero en la elaboración de vino en todo el mundo.
Los suelos calizos, de buena permeabilidad y gran capacidad hídrica permiten que en épocas de poca pluviometría la viña soporte esta circunstancia y se puedan elaborar vinos con muy buenas concentraciones y resultados que todos conocemos. No podemos olvidar que no solo la monastrell es actriz principal en esta obra. La syrah o la petit verdot en tinto o la macabeo y airén en blanco, amplían el elenco de protagonista de sus maravillosos vinos.



DOP Yecla

Denominación de Origen Yecla

También forma parte del altiplano. Un área geográfica bendecida por un clima soleado y un terreno diverso que ha dado lugar a una rica tradición vitivinícola. Con viñedos que se extienden por las onduladas colinas y valles, Yecla ha emergido como un destino destacado para los amantes del vino que buscan autenticidad. Nace unos pocos años después que la anterior Jumilla y los glacis son la forma de relieve más típica y emblemática de la comarca. La principal característica del terreno es el carácter endorreico de sus valles. Los suelos de la zona en general son de tipo calizo y los viñedos se sitúan en altitudes que oscilan entre los 535 y los 800 metros sobre el nivel del mar. Las variedades más representativas son la también monastrell y con cierto protagonismo la garnacha tintorera en una tinta, siendo la macabeo y la airén las blancas más usadas, aunque estamos en tierra de tintos.
Es entre peculiar y sorprendente que el mayor porcentaje de la producción se marche al extranjero y otras procedencias cercanas eclipsen un poco los vinos de Yecla que en algunos casos se han visto solo reconocidos en copa dulce.
Al igual que el resto de Murcia, Yecla cuenta con innumerables puntos que merecen ser visitados vinculados al mundo del vino o no.

Denominación de Origen Bullas

Es el último Consejo Regulador en constituirse, pero, la tradición vitivinícola de Bullas es igual de larga e histórica que la des sus anteriores hermanas murcianas. Visigodos y clérigos toman protagonismo en la elaboración de sus vinos.

Mi selección de vinos

EN JUMILLA

- Canalizo de Carchelo
- Clio de Familia Gil
- Alma de Luzón
- Calzás de Xenysel

EN YECLA

- Santa de Castaño
- Kyathos de Evine
- Casa del Capitán Macabeo de Barahonda
- Syrah de Casa Gras

EN BULLAS

- Marmallejo de Carreño
- Tía Manuela de Pura Viña
- Almudí Petit Verdot de Monastrell
- El Secreto del Abuelo de Llano y Monte



Ruta del vino de Bullas

El terreno es de tipografía accidentada con altitud ascendente de sur a norte por lo que los suelos sobre los que se desarrolla el cultivo de Bullas son muy diferentes en profundidad y textura. Esta tipografía origina pequeños valles con suelos pardo-calizos y de costra caliza sobre las laderas; y suelos aluviales en los centros de los valles donde también podemos encontrar sílex de características muy variables.

Las temperaturas que se registran en la zona son adecuadas para el desarrollo del ciclo vegetativo y productivo de los viñedos, especialmente de la monastrell, aunque esporádicamente se observan temperaturas extremas, que van desde heladas en primavera a golpes de sol en verano. Este cambio climático al que todos estamos sometidos está cambiando características tanto en la fase enológica de elaboración como en los resultados finales y que son los que afectan más al consumidor.

Aquí, la Ruta del Vino es un fantástico hilo conductor para el visitante ya que se puede ver la evolución de los vinos y de sus gentes en una de las llamadas pequeñas DO's pero que tiene mucho que mostrar.✻

Bodegas La Purísima



NOTA DE CATA

Nombre: Filarmonía Tinto
Variedad: Monastrell (34%), syrah (33%) y merlot (33%)
Características: Color cereza picota intenso con reflejos violáceos. En la nariz, destaca el perfume de frutos rojos maduros y la sutil esencia cítrica como la piel de naranja. En el paladar, la melodía se despliega plena, exuberante y fresca, una composición que permanece como un eco duradero de las notas del vino.



Bodegas La Purísima mantiene una historia marcada por el compromiso con la calidad, la innovación y la tradición vinícola. "Entendemos el vino como una obra de arte, uniendo a una larga historia, una filosofía joven, moderna y actual". ✻

BODEGAS LA PURÍSIMA
Ctra. de Pinoso, 3 · 30510 Yecla (Murcia)
Tel.: 968 751 257 · www.bodegaslapurisima.com

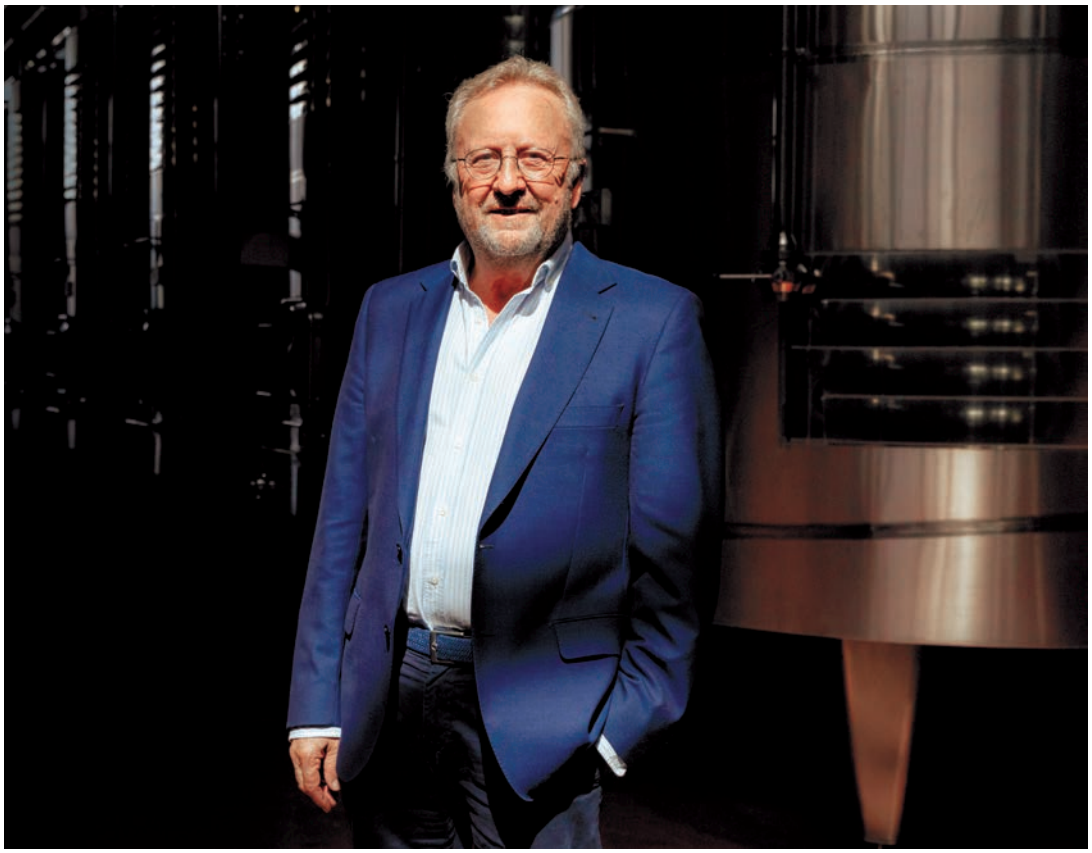
NOTA DE CATA

Nombre: Filarmonía Blanco
Variedad: Airén (70%), sauvignon blanc (20%) y verdejo (10%)
Características: Color amarillo pálido con reflejos verdes. En la armonía aromática, las peras y manzanas se entrelazan con recuerdos tropicales a mango. En boca, la experiencia es una melodía untuosa y sedosa, marcada por una acidez amable pero decidida, una sinfonía que resuena eternamente.



Entrevista al Presidente de la D.O.P Yecla: Rafael Verdú

"Tenemos unos vinos con personalidad propia cada vez más demandados"



¿Cómo definiría los vinos de la D.O.P. Yecla? ¿qué los hace distintivos?
Yecla es una D.O.P. que regula y protege los vinos elaborados exclusivamente en su término municipal, que tiene una extensión de unos 608 kilómetros cuadrados. Su altitud oscila entre los 535 y 870 metros, según estemos hablando de la zona llamada "campo abajo" o "campo arriba". El clima seco, con diferencias de temperaturas entre el día y la noche y tipo de suelo acordes para obtener unos vinos con personalidad propia cada vez más demandados por el mercado sobre todo porque el tipo de uva principal es la monastrell, variedad que se viene cultivando desde muy antiguo en la zona y que deja su impronta en unos vinos de que a nadie deja indiferentes.

¿Son estos vinos "profetas en su tierra" o se consumen más fuera de su zona? ¿cuál es el volumen de exportación? ¿qué porcentaje se dirige al mercado nacional? ¿y al internacional?
Nuestro vino se exporta a más de 50 países con excelente aceptación siendo el mercado nacional mucho menor de 15% aproximadamente. En el exterior somos más valorados, esperemos recuperar o llegar al mercado nacional más y mejor reconocidos.

¿Apuesta la D.O.P. Yecla por la sostenibilidad, el viñedo ecológico...?
No es que apostemos por el viñedo ecológico, somos ecológicos de por sí, incluso no sabíamos que éramos sostenibles. La vid se cultiva como desde antiguo con un respeto absoluto al medio ambiente con técnicas culturales totalmente respetuosas con el entorno y conformando un paisaje que nos define e identifica. En la zona apenas hay tratamientos en la uva, pudiéndola calificar en su totalidad de ecológica aunque existe un porcentaje bajo no certificada como tal.

"Nuestro vino se exporta a más de 50 países"

¿Están notando en la zona los efectos del cambio climático?
La ausencia de agua y las temperaturas extremas nos está condicionando y está sometiendo a las plantaciones, muchas de ellas muy antiguas, a un estrés y castigo de importante consideración.

¿Tienen previstas próximamente acciones de comunicación para promocionar los vinos de Yecla a nivel nacional o internacional?
Una de las labores de los Consejos Reguladores es la de promoción de los vinos protegidos, no es solo la de vigilar la calidad y origen. Así, la partida más importante es la de acudir a eventos, ferias y actividades que hagan llegar al mercado y que se conozcan nuestras bondades.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro más inmediato o bien a medio o largo plazo?
Debemos de insistir en acudir en acciones de promoción, pero también debemos estar junto los agricultores, que están atravesando una crisis por la falta de productividad o bajada de rendimientos debido a la sequía, a la que se suma la subida de sus insumos y coste de producción que no vemos compensados con una mejora en el precio del vino. Es luchar con una bajada del consumo de vino a nivel mundial que está perjudicando la recuperación del sector vitivinícola.✱



DENOMINACIÓN DE ORIGEN YECLA

yeclavino.com

LA PURÍSIMA BODEGAS

CASTAÑO THE ART OF MONASTRELL

BAC BODEGAS ANTONIO CANDELA

Bodegas Conde de Montornés

Bodegas y viñedos Evine Organic Wine

Soc. Agrícola Viñavista S.L.U.

BARAHONDA

casa de las ESPECIAS Organic Winery

AYUNTAMIENTO DE YECLA

Pie Firme

Un vino de altitud con carácter





Este vino de Jumilla forma parte del proyecto de recuperación 'Viñedos Olvidados' de Valtravieso Bodegas y Viñedos. Se elabora con uva monastrell de pie franco plantada en parcelas calizas en altitud, algo que marca profundamente su carácter y tipicidad.



El origen de la bodega Valtravieso se remonta a los años 80, cuando unos pocos viticultores de Ribera del Duero decidieron, de forma experimental, plantar sus viñas en un páramo con cierta altitud confiando en que se obtuviera uva de calidad. Con el paso del tiempo y el cambio de las condiciones medioambientales, hoy en día, estos terrenos singulares en altitud, sumado a las características del propio terreno arcillo-calcáreo, les ha permitido elaborar vinos insólitos y diferenciarse del resto de la Ribera del Duero.Valtravieso es una de las primeras bodegas con viñedo propio en la zona; bodega y viñedos se asientan en un enclave único como es el páramo calizo de Piñel de Arriba, a más de 900 m de altitud.

En 1994 comercializan las primeras botellas y veinte años después, en 2014, incorporan al equipo, dirigido por su gerente Pablo González Beteré, a Ricardo Velasco Pla como enólogo y director técnico, siendo reconocido en 2022 por Tim Atkin con el título de "Young Winemaker of the Year 2022" –Joven Enólogo del Año-–en Ribera del Duero. Y es que desde su incorporación, Velasco ha conseguido plasmar la particularidad del terroir de las diferentes zonas donde elaboran, manteniendo un sello único de la bodega que se plasma en la verticalidad y texturas de sus vinos.

NOTA DE CATA

D.O.P: Jumilla
Variedad: Monastrell de pie franco
Características: Un vino que nace de parcelas calizas de viñedo viejo en altitud y que marcan mucho el carácter y tipicidad del vino. Criado en barrica de roble francés y foudre durante 14 meses. Color rojo rubí. En nariz aparecen notas de fruta roja y negra en sazón sobre un fondo de hierbas aromáticas. En boca, destaca un ataque fresco y fino, muy fluido. Su paso por boca es vibrante, con tanino de caliza, reactivo pero muy fino. Final largo y aromático.
Espectacular para acompañar arroces, pasta, carnes blancas a la brasa y pescados grasos como el atún rojo en tataki.

Apuesta por la recuperación de zonas abandonadas

Valtravieso decidió hace dos años salir de su "zona de confort" y dar el salto a otras zonas, descubriendo tesoros ocultos con identidad propia. El objetivo –poner en valor variedades autóctonas y apostar por la calidad frente a la cantidad– es quizá algo poco comercial pero sin duda muy apreciado por lo amantes de los buenos vinos, que valoran la autenticidad y la diferenciación. Con esa idea en mente el equipo de Valtravieso ha elaborado tres vinos en la montaña de Covarrubias en la D.O. Arlanza, un bobal en Casas de Benítez en la D.O.P. Ribera del Júcar y el vino que hoy nos presentan, un monastrell en Fuente Álamo en la D.O.P. Jumilla.❋

Más información: www.valtravieso.com





Altos de Luzón 2021

Pasión por Jumilla

En el corazón de la tierra de la monastrell, donde la tradición y la innovación se fusionan para dar vida a vinos extraordinarios, se encuentra Bodegas Luzón, una de las bodegas más emblemáticas de la D.O.P. Jumilla. Con más de una centuria de historia, esta bodega es un verdadero testamento del amor por la tierra que la ha visto nacer.

Desde sus humildes comienzos bajo el mando del visionario Don José de Molina en el año 1865, Bodegas Luzón ha prosperado hasta convertirse en uno de los principales productores y exportadores de la región. Con unas 500 hectáreas de viñedo distribuidas en altitudes que van desde los 450 hasta los 650 metros sobre el nivel del mar, la bodega tiene el privilegio de trabajar con una variedad de suelos y climas, lo que le permite producir vinos excepcionales que capturan la esencia de Jumilla.

Un vino identitario

En esta tierra de legado y tradición, Altos de Luzón 2021 emerge como una verdadera joya en la corona de Bodegas Luzón. Galardonado con 91 puntos por Wine Enthusiast, este vino tinto encarna la pasión y el compromiso de la bodega con la excelencia.

Altos de Luzón 2021 es un homenaje a la identidad única de la tierra jumillana. Cultivado en un clima riguroso a una altitud media de 650 metros, donde la tierra es áspera y seca, la uva monastrell alcanza su máxima expresión, ofreciendo un vino que trasciende las expectativas. El proceso de vinificación es meticuloso, comenzando con la cuidadosa recolección manual de las uvas en cajas de 10/15 kg. Posteriormente, las uvas pasan por un proceso de selección en mesa, donde solo se eligen las mejores para la vinificación. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24/26°C durante 8 a 10 días, seguida de una maceración con los hollejos durante 10 a 15 días. Finalmente, el vino envejece durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, adquiriendo así su carácter único y complejo.

Al probar Altos de Luzón 2021, se despiertan emociones con su profundo color rojo rubí y sus aromas intensos de frutos rojos y negros, especias dulces y suaves ahumados. En boca, se revela franco y fresco, con una notable presencia frutal y taninos finos que dan paso a un final persistente y complejo.

Con un grado alcohólico del 15% Vol, se recomienda servir este vino entre 14º y 16ºC para disfrutar plenamente de su esplendor.

Altos de Luzón 2021 es mucho más que un vino; es el reflejo del terruño, la pasión y la filosofía de Bodegas Luzón, encapsulado en cada sorbo. ❋

Más información: www.bodegasluzon.com

CHARDONNAY

Mosh Fun Kitchen



Sinónimo de elegancia

Hace años, cuando la cultura vinícola de los consumidores españoles era más bien escasa y pocos distinguían una variedad de uva de una zona de producción, prácticamente todo el mundo sabía que si quería pedir un vino blanco que evocara elegancia debía pedir un chardonnay. Actualmente otras variedades se han puesto de moda pero la chardonnay, como si de un vestido clásico de alta costura francesa se tratara, sigue manteniendo su atractivo, su elegancia y su glamour.

Es quizás la uva más famosa del mundo. Conocida como la reina de las uvas blancas, está considerada como una de las más elegantes y de las mejores entre las variedades blancas para criar en barrica. En España ha tenido un crecimiento exponencial en las últimas décadas.

Aunque actualmente se la considera originaria de Borgoña, existen diversas teorías sobre su verdadero origen, que van de Chipre hasta Palestina pasando por Croacia. Una cuenta que esta variedad es típica de la zona de Jerusalén y que fue introducida por los templarios en las cruzadas. Se basa en la etimología, ya que chardonnay deriva del hebreo 'Shaar Adonay', que significa puerta de Dios. Esa puerta, la de Dios, era una de las muchas de la ciudad de Jerusalén, pero esta era la que llevaba al camino que conducía hasta los barcos que partían por el Mediterráneo rumbo a Francia. También existe la teoría de Chipre, aunque la más fiable es la de Croacia, ya que un estudio demuestra que la uva chardonnay es un cruce entre una uva croata, la gouais blanc –plantada por los campesinos del este de Francia–, y la pinot que se plantaba para preparar los vinos de la aristocracia francesa.



Playa Padre

La uva

De brotación muy precoz y con un periodo corto de maduración, con una cepa de pámpano semi-erguido horizontal racimos pequeños y compactos, bayas esféricas y de tamaño mediano, de color verde-amarillo y de hollejo medio/grueso.

Es una variedad muy resistente a la clorosis y a las roturas de ramas por viento, sensible a carencia de magnesio y muy afectada por el secado fisiológico del raspón; tiene altos requerimientos de fósforo y nitrógeno, dado su alto vigor; estos fertilizantes son necesarios para conseguir una buena calidad del mosto. Posee gran poder y habilidad para adaptarse a diferentes zonas climáticas, geográficas, y de variada tipología de suelos, de vendimia temprana, muy fértil y productiva.

Es una uva muy maleable, con gran musculatura aromática, graduación alcohólica alta y una enorme potencial de envejecimiento y guarda. Posee una buena acidez, pero una vez madura, la pierde con bastante facilidad.

El mosto resultante tiene un elevado contenido en azúcares y está dotado de alta acidez.

Aunque no le suelen afectar los hongos de la madera, sí que pueden verse indefensas ante los ataques de los ácaros, los cicadélidos y la polilla, por extensión es delicada también frente a la botritys, mildiu y oidio. Es sensible a las heladas, pero aguanta bien el invierno.



Cómo son los vinos

El potencial de esta variedad es tan grande que produce vinos blancos jóvenes afrutados, vinos con crianzas sobre lías elegantes y con crianza en barrica redondos y con mucho cuerpo. También participa en los mejores champagnes del mundo y es considerada una de las mejores uvas blancas para este tipo de espumoso.

Cultivo en España

Debido a su origen francés, las regiones españolas donde más se ha plantado y donde mejores resultados ha dado esta variedad, tanto en vinos jóvenes como con crianza, son fronterizas con el país galo: Aragón, Navarra y Cataluña.

La uva chardonnay es la variedad reina de Somontano. Llegó a la zona a finales del siglo XIX, popularizándose su cultivo en la década de los noventa del siglo XX, al demostrar la gran adaptación al territorio, ofreciendo blancos de altísima calidad. Y es que la chardonnay se ha adaptado perfectamente a la climatología y tierras del Somontano, siendo capaz de expresar diferentes registros en función de los suelos en los que se cultiva. Esto hace que se puedan crear magníficos vinos muy diversos, algo que sólo se consiguen en muy pocas zonas vitivinícolas.

En Navarra es la principal variedad de uva blanca cultivada, introducida en la década de los ochenta gracias a la buena adaptación que mostró en los estudios realizados por la Estación de Viticultura y Enotecnia de Navarra. Se cultiva en cuatro subzonas al sur de Pamplona, y sus vinos son de buena acidez, con cuerpo y volumen, destacando su gama aromática cítrica, de heno y miel. Los mejores chardonnays criados en barricas de roble poseen un gran potencial de mejorar en la botella durante al menos un lustro.

Cataluña, por su parte, fue la pionera en introducir esta variedad blanca en sus viñedos del Penedès, de la mano de Jean León (1971),



Norwegian Cruise Line - @lateef.photography

Maridaje

Dependerá del tipo de vino. En el caso de los espumosos, prácticamente no hay límite, ya que probablemente son los únicos que acompañan la comida de principio a fin, del aperitivo al postre. Por ejemplo, los champagnes elaborados con esta uva se enfrentan a la perfección con la untuosidad del jamón ibérico o del foie y con la intensidad marina de las ostras. Los fermentados en barrica ofrecen muchas posibilidades de maridaje ya que no solo acompañan a pescados, también a carnes blancas e incluso, dependiendo de la duración de la crianza, podríamos llegar a carnes rojas.

bodega propietaria del cántabro Ceferino Carrión (propietario junto al célebre actor James Dean del más lujoso restaurante de Hollywood, La Scala), y cuyo testigo tomó el conocido enólogo Miguel A. Torres con su célebre Milmanda. En la actualidad, numerosas bodegas catalanas, principalmente de la D.O. Cava, Penedès y Costers del Segre, elaboran chardonnays tanto jóvenes como fermentados en barrica. La penúltima región en caer rendida ha sido Rioja, que autorizó su plantación hace pocos años. De esta variedad encontramos también algunos interesantes vinos en Alicante, Mallorca y La Mancha (Vinos de Pago).

Características organolépticas

La chardonnay es en sí misma una uva relativamente neutra, con aromas frescos a manzana, pero técnicas como la crianza en roble (que añade aromas de vainilla, tostadas o toffe), la fermentación maloláctica (un proceso que convierte los sabores fuertes del ácido málico en sabores suaves y cremosos del ácido láctico) y el método de crianza sobre lías (que implica revolver las levaduras de fermentación natural a través del vino para mejorar la complejidad), agrega a los vinos chardonnay atrayentes matices organolépticos. El color va del tenue amarillo, casi incoloro, hasta los más intensos dorados. Los aromas más característicos son los frutales (sobre todo fruta tropical), miel, frutos secos, mantequilla, tostados (caramelo). Los aromas tropicales sobresalen en los climas más cálidos y los recuerdos cítricos de las zonas más frías como Chablis. Cuando la barrica participa de la fermentación y/o la crianza, a los aromas de manzanas y melocotones más habituales se suman los tonos mantecosos.*

¿Sabías que...?

- **Su enorme capacidad de adaptación y de expresión, ha convertido a la variedad chardonnay en una de las más plantadas y, probablemente, en una de las más reconocidas a nivel mundial.**
- **Por su gran clase, se suele elaborar casi siempre sola para vinos jóvenes o de guarda, ya que sus vinos son muy aptos para el envejecimiento en barrica.**

Chardonnay du Monde 2024

La 31 edición del concurso conocido como los "Oscars de los chardonnay", que premia a los mejores chardonnay del mundo, se celebró en Borgoña (Francia) del 13 al 15 de marzo. Fue, como cada año, el lugar donde se concentraron un mayor número de vinos elaborados con esta variedad. 579 muestras de vino de 33 países distintos que fueron valoradas por más de 200 expertos catadores internacionales que otorgaron 189 medallas, de las que España se llevó dos.



Príncipe de Viana Chardonnay

NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Características: La acidez de la chardonnay de un viñedo mimado, con el toque de crianza en madera, hacen de Príncipe de Viana Chardonnay un vino blanco aromático y frutal, con recuerdos de cítricos, lima y limón, fruta tropical, y con el matiz agradable de la vainilla que le da su crianza en barricas de roble. Es armónico, equilibrado y fresco.

PRÍNCIPE DE VIANA
Mayor, 191
31521 Murchante (Navarra)
T. 948 83 86 40
www.principedeviana.com

Príncipe de Viana Chardonnay es un blanco fresco para disfrutar en cualquier momento del día, perfecto como aperitivo o en compañía de tapas y recetas de mariscos, pescados, arroces, ensaladas, pastas, e incluso algunos platos con carnes blancas.
Esa frescura y expresión de la fruta que lo caracteriza solo es posible alcanzarla con vendimia nocturna. Las uvas llegan intactas a la bodega, donde se fermentan en barricas de roble francés y americano en igual proporción. Allí permanecerá el vino con sus lías hasta su embotellado.
Príncipe de Viana Chardonnay es garantía de calidad, versatilidad y mucho sabor además de salud, ya que todos los vinos de Príncipe de Viana son aptos para veganos, como puede comprobarse en su etiquetado, por lo que es posible disfrutarlos con todas las garantías. Esto se consigue gracias a una gestión de los viñedos y de los recursos naturales respetuosa con el medioambiente.



Desde su fundación en 1983, el lema de la bodega navarra Príncipe de Viana ha permanecido fiel a los valores de calidad, respeto por el entorno, sostenibilidad y a una clara orientación al cliente para proporcionarle siempre la respuesta a sus demandas.❋

Chardonnay Roure 2022





NOTA DE CATA

D.O.P.: Pla i Llevant - Mallorca
Características: Color amarillo dorado, con ligeros tonos verdes, limpios y brillantes. Aromas de vainilla y ahumados. Recuerdos cítricos y a frutas tropicales como la piña, el plátano y el mango, con un ligero toque de mantequilla. Muy largo en boca, bien equilibrado y con mucho cuerpo. Combina bien con los pescados en salsa, calderetas, pescado al horno y con las carnes blancas.

VINS MIQUEL GELABERT
Salas, 50
07500 Manacor – Mallorca
(Illes Balears)
Tel.: 971 821 444
www.vinsmiquelgelabert.com

En el año 1985 Miquel Gelabert funda la bodega que hoy lleva su nombre en Manacor (Mallorca). Desde entonces y hasta el día de hoy muchos cambios ha sufrido esta pequeña empresa vitivinícola siempre destinada a mejorar la calidad de sus uvas y de sus vinos. Combina la más moderna tecnología con la tradición más artesana para ofrecer unos vinos cuidados y mimados hasta el más mínimo detalle.
Desde los primeros años estos vinos han conseguido importantes premios y menciones y han sido objeto de grandes elogios tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.
Actualmente esta bodega mallorquina ofrece una amplia variedad de vinos de alta calidad capaces de satisfacer los paladares más exigentes: Gran Vinya Son Caules es el fruto de muchos años de investigación con la variedad autóctona callet; Torrent Negre es la mas alta expresión de las mejores variedades nobles; la gama de 'Selecció Privada' bien sea en blancos o tintos son los caprichos del bodeguero y demuestran hasta donde se puede llegar con algunas variedades de uva; y finalmente el vino que hoy destacan, 'Chardonnay Roure'. Fermentado y criado en barrica esta considerado como uno de los mejores blancos del país.❋

Tendencia al alza

Vinos y destilados **sin alcohol**



Estamos presenciando el surgimiento de nuevos horizontes en el mundo del vino como son los vinos desalcoholizados o parcialmente desalcoholizados. También el mundo de los destilados hace tiempo que viene potenciando la gama 'sin' o 0,0%. Una tendencia que está dejando de ser una moda pasajera porque va en ascenso, especialmente entre el público joven.



Según datos del Estudio Estratégico elaborado por Wine Intelligence (IWSR Drinks Market Analysis), las ventas de vino en la categoría con bajo contenido o sin alcohol ya han alcanzado en el mundo los 11.000 millones de dólares y se espera que superen en 2032 los 24.000 millones de dólares. Y es que muchos consumidores buscan vinos con menor graduación. En paralelo, algunas administraciones reclaman una normativa más estricta para controlar el alcohol en el vino. Al mismo tiempo las bodegas investigan la manera de ofrecer un producto con una graduación mucho más baja o incluso sin alcohol, pero manteniendo la calidad y las características para atender la creciente demanda de opciones sin alcohol en el mercado.

Cambio en los hábitos de consumo

Los analistas de tendencias confirman que lo del vino sin alcohol, como decíamos al principio, no es una moda pasajera. En los últimos tiempos se ha constatado un cambio significativo en los hábitos de consumo de diferentes segmentos de la sociedad, sobre todo entre los más jóvenes (de 18 a 24 años), cada vez más interesados en vinos con menor graduación alcohólica de lo habitual o, incluso, en vinos desalcoholizados. Según algunos informes publicados en los últimos meses, casi la mitad de consumidores de esa horquilla de edad se decantan por vinos de baja graduación e, incluso, vinos sin alcohol. Dos de cada cinco jóvenes confiesan no consumir ningún tipo de bebida alcohólica y el resto afirman alternar bebidas sin alcohol con bebidas tradicionales en función de la situación.



Freepik

Según el último informe de Wine Intelligence, el 58% de los españoles jóvenes menores de 34 años afirma "moderar la ingesta de alcohol" eligiendo productos de baja o cero graduación como alternativa. Esta tendencia de consumo está influyendo de manera notable en las estrategias comerciales de muchas bodegas, tanto en el ámbito internacional (Australia y Francia son verdaderas potencias en este tipo de productos desalcoholizados) como a nivel nacional.

Sin embargo, ofrecer este producto no ha sido fácil. El sector cervecero fue pionero pero en el sector del vino ha sido un poco más difícil ofrecer productos de calidad, ya que no ha sido hasta que la tecnología ha permitido desarrollar sistemas de desalcoholización muy poco agresivos que permiten mantener intactas la mayoría de cualidades de los vinos sometidos al proceso cuando este tipo de vinos han comenzado a tener visibilidad en el mercado.

Cómo se consigue un vino desalcoholizado

Existen diferentes técnicas para desalcoholizar un vino, pero no son técnicas neutras y tienen un impacto significativo en las características organolépticas de los vinos.

Por ejemplo, es común encontrar que los vinos recién desalcoholizados presentan ciertas características débiles. A menudo, son delicados en sabor, con un equilibrio ácido, una menor intensidad aromática y escaso volumen en boca. Esto implica que necesitan ser cuidadosamente rediseñados antes de lanzarse al mercado como una opción atractiva y con potencial de retorno positivo para los consumidores.

Hay que tener en cuenta que el vino base que vayamos a

@mariasantosphotography- House of Wow - Ibiza



desalcoholizar influye significativamente en el resultado final. Por ejemplo, si el vino base tiene elevada acidez, en el vino desalcoholizado potenciará ese equilibrio. En el caso de los vinos tintos, además de potenciar la acidez, al desalcoholizar, potenciaremos su estructura y la sensación tánica. Es decir, el vino base es un factor determinante en el proceso de desalcoholización y en la calidad del producto final.

En el mercado hay diversas tecnologías (entre otras las que usan membranas, destilación o evaporación al vacío) para extraer el alcohol de los vinos, pero con el alcohol desaparecen otros elementos importantes, sobre todo los aromas. Por eso los procesos de desalcoholización implican después recuperarlos.

Hay dos opciones: usar los aromas perdidos, porque hay métodos que pueden captarlos y reintegrarlos, o añadir después aromas naturales que eran los del vino original. Con estos procesos los productores buscan mejorar la calidad de los vinos sin alcohol o desalcoholizados y constituye todo un reto para la Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV unificar los criterios y establecer sus recomendaciones de elaboración.

¿Sabías que...?

- **Se ha empezado a poner de moda el 'Dry January', que consiste en moderar o suprimir el consumo de alcohol al menos hasta que finalice el mes para empezar el año desintoxicando el cuerpo tras los excesos de las fiestas navideñas.**
- **Los cócteles sin alcohol se llaman 'mocktails' y cada vez hay más oferta.**
- **Se puede desalcoholizar todo tipo de vinos: tintos, blancos, rosados, un albariño, un fino, incluso vinos con crianza.**
- **En 2015 se desalcoholizaron medio millón de litros de vino, en 2022 hicieron el proceso a 6,5 millones de litros.**
- **En los destilados sin alcohol se dejan macerar un tiempo determinado la hierba o la flor en agua, se coloca en el alambique y solo se extraen las propiedades concentradas del líquido.**
- **Existen más de 200 marcas de bebidas espirituosas sin alcohol disponibles en todo el mundo, desde ginebra hasta whisky.**

Características organolépticas

A nivel organoléptico, los vinos sin alcohol son cada vez más parecidos a los convencionales gracias a los avances tecnológicos, pero también a los enólogos, que suplen los matices que ofrece el alcohol (que aportan cuerpo y dulzor) con un ligero aumento del azúcar residual del vino y, en muchos casos, con el carbónico, que aumenta la sensación de volumen y untuosidad en boca. Es evidente que todavía resultan diferenciables en cata ciega, pero muchos concursos de vinos de ámbito internacional ya incluyen en su reglamento categorías específicas para vinos sin alcohol, como los prestigiosos Berliner Wein Trophy, los Virtus o la International Wine and Spirits Competition. No sólo eso. En las últimas fechas, han comenzado a surgir concursos específicos para vinos sin alcohol y de baja graduación, como el The Global Low and No Alcohol Wine Masters, que el pasado mes de diciembre evaluó cientos de referencias de todo el mundo, otorgando medallas a más de una veintena de etiquetas españolas.

Vinos de baja graduación

Otra de las opciones dentro de esta tendencia son los vinos de baja graduación (se consideran así aquellos vinos que no superen los 11 gramos por litro de alcohol), sobre todo los elaborados con variedades muy aromáticas como la moscatel y, en la mayoría de los casos, con un leve contenido de carbónico.

OIVE



Destilados sin alcohol y de baja graduación

Los destilados sin alcohol y los de baja graduación alcohólica –también conocidos por su acepción inglesa, *low-alcohol*– también son tendencia.

Los destilados sin alcohol son todavía un producto relativamente joven en nuestro país, aunque algunos creen que con muchas posibilidades de crecimiento.

Las marcas de destilados se están afanando en dar respuesta a la creciente demanda del consumidor que pide alternativas con menor graduación y que se mueve a un consumo más diurno, demanda actualmente solo cubierta parcialmente por la cerveza. Se trata de un mercado en crecimiento, en el que cada vez hay propuestas más interesantes. Eso sí, debemos aclarar que hablar de destilados sin alcohol es de por sí un imposible ya que el propio concepto de destilado implica alcohol. Aun así hay cada vez más casas que están en la búsqueda de sucedáneos de los espirituosos tradicionales que permitan dar esta opción al público.

Según recientes informes de mercado estos 'pseudoespirituosos' los consumen hombres y mujeres por igual. Entre los productos más consumidos se sitúan las "ginebras sin alcohol", ya que es bastante fácil obtener un perfil de sabor semejante al de su equivalente con alcohol, y también algún "bourbon". Los entrecomillamos porque en realidad, según la normativa, no se les puede llamar así para no confundir al consumidor.

Motivos religiosos, culturales y de salud para no beber alcohol

Hasta no hace mucho tiempo, el consumo de vino sin alcohol se vinculaba a opciones religiosas y/o culturales, y las bodegas que lo producían los hacían con la vista puesta en la exportación hacia países islámicos. Pero lo que muchas veces se pasa por alto es que hay un sector de la población que le gustaría poder tomar un buen vino o un destilado y no puede hacerlo por salud. Además de los ex-alcohólicos, embarazadas, a los que se les desaconseja tomar alcohol por temas de sobrepeso (el alcohol aporta calorías innecesarias) e infinidad de patologías en las que se prohíbe el consumo de alcohol, también están los alérgicos y los intolerantes al alcohol. Sí, la alergia y la intolerancia al alcohol están poco estudiadas pero existen. Hay personas que con tan solo un sorbo y no digamos ya una copa, se les enrojece la cara, producen sonidos silbantes durante la respiración, o les provoca dolor de cabeza o migraña. En la mayoría de los casos, esas reacciones se deben a que el alcohol dilata los vasos sanguíneos y saca a relucir enfermedades subyacentes como el asma, la urticaria y la rinitis. Los síntomas de esas enfermedades son las respuestas corporales que se manifiestan cuando tomamos bebidas alcohólicas. Podría ser que esas reacciones se debieran a una intolerancia al alcohol. La intolerancia al alcohol se produce generalmente cuando nuestro cuerpo no posee las enzimas adecuadas para descomponer las toxinas presentes en el alcohol. Eso hace que nuestro organismo no metabolice bien el alcohol que hay en las bebidas alcohólicas. Por otra parte, la alergia al alcohol es una reacción inmunitaria del cuerpo a un componente específico de la bebida (sulfitos, aditivos...).

Las bebidas sin alcohol no suelen producir alergias porque no contienen alcohol ni otros ingredientes que puedan causar reacciones adversas como histamina, sulfitos, aditivos o alérgenos de origen vegetal, que pueden provocar síntomas como enrojecimiento, congestión nasal, asma, urticaria o anafilaxia. Por eso son más seguras para las personas con intolerancia al alcohol o alergia a alguno de sus ingredientes. ✻



Four Seasons Hotel Madrid

Aldea 0,0

El sabor del vino sin alcohol que conquista paladares





Producto de Aldea, una de las marcas líderes en el mundo de los vinos sin alcohol y de bajo contenido alcohólico, presenta dos destacadas propuestas para esta primavera: Aldea 0,0 Rosado y Aldea 0,0 Bobal, dos varietales que han sido cuidadosamente elaboradas para deleitar a los paladares más exigentes y ofrecer experiencias sensoriales únicas. Con una visión vanguardista y un compromiso inquebrantable con la excelencia, Aldea 0,0 se ha posicionado como un referente en el mercado de los vinos sin alcohol, con una amplia gama de productos que ha consolidado a la marca como sinónimo de un estilo de vida moderno donde se valora el cuidado personal sin sacrificar el placer de los mejores sabores.

Aldea 0,0 Rosado: Frescura y Aromas para Celebrar la Primavera

Elaborado con uvas Tempranillo de primera calidad y sometido a un meticuloso proceso de desalcoholización, es la elección perfecta para dar la bienvenida a la primavera. Con su color rosa pálido y sus aromas a frutos rojos, fresas y cerezas, este vino sin alcohol destaca por su frescura, equilibrio y versatilidad para disfrutar en cualquier ocasión, ya sea un aperitivo o una comida completa.

Aldea 0,0 Bobal: Elegancia Tinta para los Paladares más Exigentes

Elaborado con las mejores uvas de la variedad tinta bobal, cautiva con su intenso color rojo brillante y sus notas a frutas rojas, negras, violetas y frutos del bosque. Esta opción es ideal para los amantes de los tintos con carácter, cuerpo robusto y sabor intenso. Ya seas un entusiasta del vino o busques calidad, innovación y una alternativa saludable sin alcohol, Aldea 0,0 es tu elección definitiva. ¡Descubre el placer de saborear lo mejor en cada copa!❋

PRODUCTO DE ALDEA Forno, 126 · 36645 O Forno (Pontevedra) · Tel.: 619 587 477 · www.productodealdea.com www.instagram.com/aldea0.0



Puerto de Indias

La ginebra de fresa más famosa en versión 0,0

La marca sevillana que revolucionó el mercado con la primera ginebra de fresas naturales del mundo, nos sorprende con la nueva versión de Puerto de Indias 0,0: Sin alcohol, pero con su inconfundible sabor. Toda una innovación para los amantes de la ginebra, y todos los consumidores que deciden disfrutar sin preocupaciones.

Puerto de Indias 0,0, la bebida saborizada, y sofisticada, pero sin alcohol, significa una opción perfecta para los que no deseen tomar alcohol, los que quieran reducir el consumo de azúcar o calorías e incluso para los veganos y celíacos, ya que se endulza con estevia, no tiene gluten, es vegana y solo aporta 9,2 kcal por copa. Por supuesto, conserva la esencia de Puerto Strawberry, pero con ciertos matices. Puerto 0,0 es una bebida elaborada con botánicos y sabores naturales, sin volumen alcohólico. Destaca el aroma dulce a fresas naturales y enebro, con mucho cuerpo, y un final largo que envuelve los sentidos.

El secreto de Puerto de Indias 0,0 se basa en el proceso de destilación, en el que se seleccionan de forma minuciosa los ingredientes de la máxima calidad, y se cuida cada etapa del proceso de producción. La fusión de la destilación como arte y ciencia da como resultado una deliciosa y dulce bebida saborizada que responde a la demanda actual. Y es que con esta nueva incorporación a su portfolio Puerto de Indias satisface las necesidades de quienes buscan una "copa tranquila".❋

DESTILERIA PUERTO DE INDIAS Finca Brenes · Carretera Carmona, s/n · 41410 El Viso del Alcor (Sevilla) · Tel.: 954 191 366 · www.ginpuertodeindias.com/es

Bodega Win Sin Alcohol

Vinos desalcoholizados, veganos y sin gluten

"Bodega Win Sin Alcohol es un referente en el sector del vino desalcoholizado. Vinos blancos, rosados, espumosos y hasta un tinto con 12 meses de crianza en barrica único en el mundo"
Beatriz Moro, Presidenta Bodega Win Sin Alcohol



Corría el año 2003 cuando la idea del vino sin alcohol comenzó a rondar por la cabeza de Carlos Moro, pero no fue hasta cinco años después cuando, gracias a los proyectos llevados a cabo por el Departamento de I+D+i de la compañía, la Unión Europea aprobó la práctica enológica para la elaboración de vino sin alcohol. WIN es pionera en la elaboración de vinos desalcoholizados, hasta tal punto que, en 2008, propiciaron la creación de una nueva categoría Nielsen.

Win abre un abanico de posibilidades, aptas para todos los públicos, pero especialmente dirigida a aquellos que no pueden o que, por elección, no quieren beber alcohol. Los vinos desalcoholizados que elabora la Bodega Win Sin Alcohol, se elaboran a partir de los mejores viñedos que la bodega posee en varias denominaciones de origen, en las que las uvas de las variedades tempranillo y verdejo son las principales.

A través de un respetuoso y complejo proceso de desalcoholización, todos los vinos sin alcohol de Win mantienen todas las propiedades beneficiosas del vino original. Este proceso comienza en el propio viñedo, mediante diferentes tratamientos vitivinícolas para obtener una uva con un bajo grado alcohólico probable y eligiendo el momento adecuado para la vendimia. Posteriormente tiene lugar el proceso de vinificación que permite obtener un vino de elevada aromaticidad y un grado bajo de alcohol. Posteriormente, se separan los aromas y el alcohol, consiguiendo un producto saludable que cuenta con las propiedades antioxidantes y cardiosaludables del vino, pero sin alcohol y, además, también es vegano y sin gluten.

Win en la primera bodega del mundo capaz de desalcoholizar un vino natural hasta un contenido alcohólico de 0%. Además, es una bodega respetuosa con medio ambiente que cuenta con el certificado Sustainable Wineries for Climate Protection.❋ **Más información y venta: www.win-zero.com**

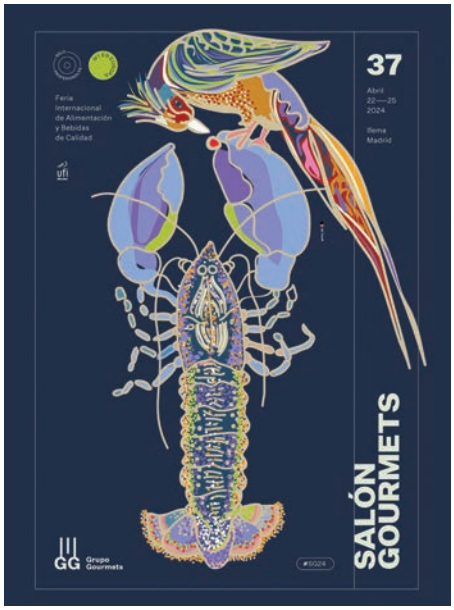
Win Espumoso blanco

Win Sparkling Verdejo es uno vino sin alcohol elaborado con uvas de las variedades verdejo, viura y sauvignon blanc de color amarillo pálido pajizo y ribete alimonado, con burbuja fina y persistente. En nariz encontramos tonos herbáceos y anisados de hinojo, entre nítidos toques de manzana verde y cítricos. Acidez media y agradable sensación carbónica. Disfruta de este espumoso con ostras frescas, un carpaccio de pulpo o una tabla de quesos y frutas frescas.



37 Salón Gourmets

Las cocinas de Andalucía y Marruecos serán las protagonistas



Del 22 al 25 de abril la feria de alimentación y bebidas de calidad más exclusiva de Europa prepara una edición memorable, con Andalucía como Comunidad Autónoma Invitada y Marruecos como el País de Honor. El Salón contará con una gran variedad de producto, las firmas gastronómicas más prestigiosas del mundo, una gran presencia internacional y muchas sorpresas.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR GRUPO GOURMETS





Con una trayectoria de 36 ediciones desde 1987, cifras en aumento y un espíritu netamente comercial, esta feria profesional se dirige al visitante nacional e internacional; a la hostelería, restauración, distribución agroalimentaria, hotelería, catering y comercio especializado. Se prevé que en esta edición visiten el Salón más de 100.000 profesionales procedentes de todo el mundo.

El Salón Gourmets contará con Marruecos como País de Honor, Andalucía como Comunidad Autónoma Invitada y 7 escenarios repletos de actividades.

Cinco pabellones llenos de productos novedosos

En los pabellones 3, 4, 5, 6 y 8 de Ifema Madrid los expositores presentarán en sociedad sus productos más novedosos arropados por la garantía que proporciona Salón Gourmets, donde únicamente hay sitio para los perfiles profesionales más adecuados que buscan cerrar importantes acuerdos comerciales y posicionarse en mercados extranjeros. Por esta razón, el Salón Gourmets es la única feria profesional que puede enorgullecerse de contar con un 97,8% de satisfacción del visitante, logrando superar cada año sus expectativas gracias a la calidad de los expositores y a la innovación.







Productos artesanos con elaboraciones, sostenibilidad y trazabilidad que acreditan su calidad, llenarán los pasillos de esta nueva edición. Pero, entre ellos, hay un producto que cada año ocupa la primera posición en cuanto a presencia: el vino.

El sector vinícola, que en 2023 contó con un 32,84% de presencia en el Salón Gourmets, vuelve este año a mostrar todo su potencial. El 28º Túnel del Vino / MAPA reunirá a más de 300 vinos elaborados con 22 variedades de uva diferentes y las mejores bodegas de España no faltarán a su cita con la calidad organizando exclusivas catas (con aforo limitado) en las que presentarán sus vinos más singulares.

El valor de la sumillería

Y hablando de vino, el Salón Gourmets acogerá el 29º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor copatrocinado por Protos. Los mayores expertos en vino –veteranos y noveles– de nuestro país se reunirán en un mismo espacio y demostrarán sus conocimientos. Una competición de maestría y sabiduría vitivinícola, digna de presenciar, que sólo ocurre una vez al año.

Para elegir a los mejores, las asociaciones regionales organizan los concursos clasificatorios que permiten seleccionar a los sumilleres más capacitados de cada comunidad autónoma. Aproximadamente 50 sumilleres junto a los Top 10 de 2023 se clasificarán para la semifinal

Concursos

- **30º Concurso de Cortadores de Jamón/ Dehesa de Extremadura**
- **29º Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor copatrocinado por Protos**
- **16º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets**
- **14º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2024**
- **13º Concurso Nacional de Cócteles Panizo**
- **10º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia**
- **7º Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana I.G.P"**
- **5º Campeonato Nacional Arte de Cisoria El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets**
- **4º Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets / Lantmännen**
- **3º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by Cerveza 1906 Red Vintage**
- **3º Desafío XChef by Cerveza 1906 – Final nacional**
- **2º GourmeTapa by Fuentes**
- **2º Master Pinchos Gourmets #productoriojano**
- **1º Mejor Montado Ibérico Gourmet de la Gastronomía Española by Arturo Sánchez y Berkel**

Premios

- **39º Premios Guía Vinos Gourmets**
- **13º Premios Revista Club de Gourmets**
- **12º Premios Salón Gourmets**
- **11º Premios Liga'99**

Algunas opiniones sobre el Salón



"Han conseguido juntar a todo lo que es la élite de un sector: a productores, a empresas, al mundo del vino, con la alta cocina, con el consumidor..."

Andoni Luis Aduriz
Chef Propietario
Restaurante
Mugaritz
2 Michelin*



"Se saben reinventar, tienen un peso enorme en la gastronomía española. Todos seguimos sus pautas..."

Elena Arzak
Chef Propietaria
Restaurante
Arzak
3 Michelin*

"Que hayan continuado y que hayan ido mejorando a través del tiempo es algo que merecería un reconocimiento, un monumento por lo menos"

Pedro Subijana
Chef Propietario
Restaurante
Akelarre
3 Michelin*



"Cada año sigue creciendo, cada año sigue subiendo, cada año Gourmets es más y nunca defrauda"

Íñigo Pérez
Grupo Urrechu
y Zalacaín



En cifras

Expositores: + 2.000

Productos:
+ 55.000

Visitantes profesionales:
100.000

16.000 extranjeros procedentes de cerca de **85** países.

Actividades: + 1.000 productos y alimentos

Superficie de exposición:
65.000 m²

Novedades: + 1.500

Volumen de negocio: 200 Mill. €



que tendrá lugar el miércoles 24 de abril en el 37º Salón Gourmets. Para relajar a los aspirantes, Tierra de Sabor y Protos organizarán unas *masterclass* y ponencias previas a las pruebas en las que podrán ampliar sus conocimientos, conocer a sus colegas de profesión y liberar tensión.
Una vez terminadas, los participantes deberán superar, en riguroso directo y ante la atenta mirada de jueces y profesionales, el examen y una cata escrita de vinos que, de ser los mejores, les otorgará el billete de acceso a la gran final del jueves 25 de abril.
Los tres concursantes con la puntuación más alta lucharán por el título de Mejor Sumiller de España 2024, y representarán a nuestro país en el Campeonato Mundial de Sumilleres ASI (Association de la Somellerie Internationale), superando pruebas en las que se medirá su destreza en la decantación o el degüelle, en la identificación de destilados, licores o cualquier otra bebida alcohólica y en una cata oral de vinos, entre otras, en las que se tendrá en cuenta criterios de estilo y tiempos de ejecución.

TENDRÁN LUGAR CONCURSOS, CAMPEONATOS, PREMIOS, CATAS, *SHOWCOOKINGS* Y UN SINFÍN DE ACTIVIDADES ALREDEDOR DEL MUNDO DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA



Andalucía mostrará todo su potencial agroalimentario

La riqueza gastronómica de la región contará con un protagonismo privilegiado en esta edición gracias a su participación como Comunidad Autónoma Invitada.

Bajo el lema 'Gusto del Sur. Es calidad. Es Andalucía', presentarán su novedoso sello de calidad Gusto del Sur, impulsado por la Junta de Andalucía y gestionado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural. Un marchamo que ampara en la actualidad a una cincuentena de firmas gourmet y con el que pretenden promover los alimentos y bebidas producidas en Andalucía bajo las máximas exigencias de calidad e innovación.

Aceite de oliva virgen extra, hortalizas, frutas, cereales, legumbres, panadería, dulces, repostería, ibéricos, carnes, pescados de sus lonjas, vinos, destilados y mucho más, son sólo algunos de los productos que colmarán el pabellón andaluz de luz, color, sabor y buen gusto. Asimismo, se celebrarán multitud de catas y *showcookings* relacionados con estos productos delicatessen.

Se buscan los Mejores Quesos de España

Entre los múltiples concursos que alberga el Salón Gourmets destaca el dedicado a los quesos. Y a día de hoy, los 100 quesos que formarán parte de la final de la 14ª edición de GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2024 ya tienen nombre y apellido.

Las semifinales, que tuvieron lugar los días 5 y 6 de marzo en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid congregaron

¿Qué se expondrá?

Conservas, chocolates, dulces, mieles, confituras, condimentos, salsas, aceites, quesos, chacinas, platos preparados, ahumados, salazones, frutos secos, encurtidos, productos frescos, cereales, arroz, pasta, legumbres, café, té, destilados, menaje y maquinaria de hostelería, entre otros productos, serán los protagonistas indiscutibles de esta edición.

5 motivos para visitar el Salón Gourmets

1 Los productos: Si busca los mejores productos gastronómicos del mundo, en el Salón Gourmets encontrarás la mayor exposición de alimentos y bebidas de calidad. Más de 50.000 productos y 1.500 novedades en exclusiva procedentes de todos los rincones del mundo.

2 La calidad del visitante: Más de 100.000 profesionales recorren cada año los pabellones en busca de las últimas tendencias gastronómicas. Los representantes de grandes superficies, cadenas hoteleras, tiendas delicatessen y profesionales de la hostelería no faltan a su cita anual con la calidad.

3 Nuevas zonas de exposición: La evolución del sector agroalimentario es imparable y el Salón Gourmets es un fiel reflejo de este progreso. Siempre a la vanguardia, este año se otorgará especial protagonismo a dos nuevos espacios: EcoGourmets y GourmetSweet.

4 Salón Internacional: La presencia tanto de expositores como de visitantes extranjeros es cada año más notable. La mayor feria dedicada al producto gourmet del mundo, atrae a las mejores firmas y profesionales internacionales convirtiendo a Madrid en la capital gastronómica líder. La Organización gestiona y patrocina, directamente, la presencia de centenares de compradores internacionales concertándoles citas con expositores cuyos productos sean de su interés.

5 Destino gastronómico: Madrid es el escenario ideal para celebrar el Salón Gourmets. Su apuesta por el turismo gastronómico premium y su gran oferta histórico-cultural convierten la capital en el destino perfecto para los negocios.

El Reino de Marruecos, País de Honor

Pastelas, cuscús, briouats, rfissa, bastela, el djej msharmal, tayín… la gastronomía marroquí estará muy presente en el 37 Salón Gourmets gracias a su participación como País de Honor. Será la oportunidad perfecta para probar algunos de los platos y productos gastronómicos típicos del país del Magreb de la mano de Morocco Foodex. Y es que los 5 pabellones de Ifema Madrid se convertirán en un zoco de sabores y aromas exóticos donde el Reino de Marruecos –con un espacio de 300 m² – ocupará un papel destacado con su rica cultura gastronómica, fruto de la influencia, a lo largo de la historia, de diversos países del norte de África, Europa y Oriente Medio.

No faltarán las presentaciones, actividades y *showcookings* en los que prepararán algunas de sus elaboraciones más singulares, que comparten elementos con la cocina mediterránea. Las verduras, los frutos secos, los cítricos combinados con deliciosos dulces, lácteos, pescados procedentes de su extensa costa, el cordero y las aves de corral, sin olvidar, el aceite de oliva, son solo algunos de los alimentos que se pueden encontrar en su despensa, y un especial protagonismo en el mundo del té.

Thermomix



Tayín de salmón con salsa ras el hanout



880 referencias llegadas de todos los rincones del país, batiendo un nuevo record de participación.

El Jurado, formado por 63 jueces, probó, olió y escogió, ante notario, los 100 quesos finalistas de las 20 categorías que forman el concurso, teniendo en cuenta aspectos como la corteza, el color y por supuesto, su sabor.

Tendremos que esperar al 22 de abril durante la celebración del 37º Salón Gourmets para conocer a los ganadores –elegidos por un panel de 40 expertos– de cada una de las categorías. Los primeros clasificados serán los que opten al título de Mejor Queso de España 2024.

La gran novedad este año es que algunos de estos quesos participarán en eventos de promoción internacional organizados por el ICEX gracias a Chesse from Spain Awards. Un jurado internacional, compuesto por 6 miembros de reconocido prestigio, será el encargado de decidir cuáles de nuestros mejores quesos viajarán por todo el mundo.

Novedades

Entre las novedades de esta edición se encuentra el Fórum Coffee Festival Pro, un espacio que contará con *showcookings*, mesas redondas, ponencias y actividades como el Campeonato Barista Pro, donde se elegirá al mejor barista de España.

Por otro lado, la prestigiosa firma italiana de cortadoras Berkel, y la marca salmantina de ibérico de doble montanera Arturo Sánchez buscarán el "Mejor Montado Ibérico de la Gastronomía Española 2024".

La primera edición de este campeonato enfrentará a seis concursantes que deberán ofrecer sus mejores creaciones con los ibéricos frescos y curados de Arturo Sánchez cortados con la maestría de Berkel. El concurso contará con dos sesiones, la primera en la que los participantes deberán elaborar siete montados fríos en veinte minutos y la segunda sesión, la de los montados calientes, en la que contarán con treinta minutos para elaborar otros siete montados.



Además, deberán demostrar su manejo con la máquina cortadora Volano de Berkel, con la que tendrán que cortar los productos que elijan para crear sus montados.
Un jurado de profesionales seguirá de cerca todo el proceso teniendo en cuenta aspectos como la creatividad y la originalidad, la rapidez a la hora de elaborar el montado y el sabor de los ingredientes utilizados.
El mejor montado de cada categoría, frío y caliente, se convertirá en el Mejor de España y recibirán respectivamente un premio de 800€.

Productos y alimentos innovadores

Atún claro con jalapeños, fabada asturiana con castañas, sardinas petingas en salsa brava o con pimiento Carolina Reaper (el más picante del mundo), son sólo algunos de los productos más singulares, pero ¡no son los únicos! porque compartirán espacio con el turrón de jamón Enrique Tomás o el de Chupa Chups Fresa & Nata, que seguro que estarán presentes en más de una mesa la próxima Navidad.
También se puede encontrar el primer whisky del mundo que emplea en su elaboración barricas carbonizadas con algas y el primer *single malt* español, elaborado con aguas del deshielo de Sierra Nevada (Granada).
Desde el Caribe llega el ron CAB-RON, envejecido en barricas de Jerez envinadas con oloroso viejo seco, bourbon y pedro ximénez, la crema de ginebra con trufa negra y canela o un destilado a medio camino entre una ginebra y una cerveza IPA que sorprende desde el primer sorbo.
Los veganos encontrarán quesos de origen vegetal, elaborados con frutos secos y fermentos naturales, mientras que los más comprometidos con el medio ambiente podrán disfrutar de un agua mineral envasada en la primera botella compostable de Europa elaborada con materiales de origen vegetal como el almidón, cáscara de lino y caña de azúcar.
Esta selección es una pequeña muestra de la innovación que se podrá encontrar en esta 37 edición.❋ **Más información: www.gourmets.net/salon-gourmets**

Datos prácticos

Fechas: **22- 25 de abril**
Horario: **L – Mi: 10:00 - 19:00 - J: 10:00 - 17:00.**
Localización: **Ifema Madrid**

Bodegas Gallegas



NOTA DE CATA

Nombre: Gran Alanís Castes Blancas 2023
D.O.: Ribeiro
Variedad: Godello, treixadura, loureira y albariño
Características: Estructura fina y delicada propia de la variedad godello, encontrando el equilibrio con la complejidad en boca e intensidad aromática aportada por las variedades minoritarias de esta elaboración: treixadura, loureira y albariño.

Más de 60 años de historia se encuentran detrás de este grupo de bodegas ourensano de carácter familiar y profunda conexión con su entorno, que ha evolucionado bajo la dirección de la segunda generación, llegando actualmente a tener presencia en casi 50 países.
Sus dos nuevos vinos Denominación de Origen Ribeiro: Gran Alanís Castes Blancas y Gran Alanís Castes Tintas, completan la familia Gran Alanís, ya presente en el mercado con el coupage de las variedades nobles treixadura y godello. ❋

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

PRESENTES EN EL SALÓN GOURMETS

NOTA DE CATA

Nombre: Gran Alanís Castes Tintas 2022
D.O.: Ribeiro
Variedad: Sousón, brancellao, caíño tinto y ferrón
Características: Es una selección especial del enólogo de castas tintas autóctonas de Ribeiro en el que predomina la sousón, caracterizada por su intensidad de color y aromas pero con una acidez muy marcada que se suaviza y equilibra a través de una evolución controlada en depósitos de acero inoxidable durante un periodo prolongado, consiguiendo un vino más aterciopelado. Las variedades brancellao, caíño y ferrón ensalzan las notas más afrutadas y redondean la elaboración resultando un vino con gran intensidad en nariz, estructurado y complejo en boca.



Comer en Madrid

MADRID ES UNA CIUDAD QUE BRILLA Y DESTACA EN TODOS SUS ASPECTOS, Y EL GASTRONÓMICO NO PODÍA SER MENOS: LA CIUDAD ESTRENA ESTABLECIMIENTOS Y CARTAS, SORPRENDIENDO A COMENSALES DE TODO EL MUNDO CON SABORES INÉDITOS. EN ESTAS PÁGINAS SELECCIONAMOS ALGUNAS DE LAS NOVEDADES MÁS DESTACADAS.



CORNAMUSA CIBELES

UN ESPACIO CON HISTORIA

El nuevo restaurante del Palacio de Cibeles recibe su nombre del instrumento que aparece en el logo de Correos, ya que este edificio fue su antigua sede. Los chefs Manuel Berganza y Jesús Almagro han desarrollado una carta que rinde homenaje a lo mejor de la gastronomía madrileña. Espectacular su terraza con vistas a la ciudad.



CORNAMUSA CIBELES
Plaza Cibeles, 1. 6ª planta. 28014 Madrid. Tel.: 915 301 761. https://azoteacibeles.com





ABYA

CREANDO EMOCIONES

Tan solo un año después de su inauguración, Abya ha sido galardonado con un Sol Repsol. Al frente de los fogones de este restaurante, ubicado en el emblemático Palacio de Saldaña, se encuentra el chef Aurelio Morales. Se trata de un espacio experimental que ofrece a sus visitantes momentos, emociones y sensaciones especiales vinculadas a la gastronomía, el arte y la música en una atmósfera única.

ABYA
Ortega y Gasset, 32. 28006 Madrid. Tel.: 915 054 304. www.abya.es

BARRACUDA MX

MESTIZAJE Y ACCESIBILIDAD

De la mano del chef Roberto Ruiz, Barracuda MX nos traslada al litoral mexicano de norte a sur, a unos territorios históricamente atravesados por numerosas rutas comerciales que propiciaron el mestizaje con Asia. El resultado es una cocina ligera, fresca, joven y accesible, en la que tienen cabida técnicas tan particulares como los pescados zarandeados o a la talla.

BARRACUDA MX
Valenzuela, 7. 28014 Madrid. Tel.: 911 088 999.
https://barracudamx.es





AMÓS

CARTA RENOVADA



Esta temporada Amós by Jesús Sánchez estrena una carta completamente renovada, formada por platos “de nuestra tierra” y “del Cantábrico”, con entrantes y recetas de esencia tradicional para compartir. Otra de las novedades de la casa es la “Fórmula de Amós”, la propuesta para el día a día diseñada por el chef que incluye una selección de aperitivos y ocho platos estrella para elegir.

AMÓS José Orgega y Gasset, 2. 28001 Madrid. Tel.: 915 871 991. https://www.rosewoodhotels.com/es/villa-magna/dining/amos



ÉLKAR

AMPLIANDO HORARIOS

Élkar amplía su horario de servicio, abriendo las noches de martes y miércoles para cenas. De esta manera, el restaurante brinda más oportunidades para disfrutar de su propuesta gastronómica, fundamentada en una cocina que mantiene la esencia de la tradición y a la que se le añaden técnicas actualizadas, que aportan frescura y sostenibilidad. Todo ello acompañado de una selecta bodega.

ÉLKAR
Torre Emperador Castellana, Pº de la Castellana, 259D, planta 33. 28046 Madrid. Tel.: 639 184 558.
www.restauranteelkar.com



HIELO Y CARBÓN

PROPUESTA VANGUARDISTA

Hielo y Carbón acaba de presentar su nueva carta 5 Senses, que apuesta por un concepto vanguardista. La nueva propuesta logra fusionar lo mejor de la gastronomía española con tintes internacionales, con una cocina apta para todo tipo de paladares. Su menú degustación es la mejor forma de sentir y disfrutar la explosión de sabores que se crean en sus fogones.

HIELO Y CARBÓN
Hyatt Centric Gran Vía Madrid. Gran Vía, 31. 28013 Madrid.
Tel.: 656 682 470. www.hieloycarbon.com

ISA

CÓCTELES, GASTRONOMÍA Y ENTRETENIMIENTO



Four Seasons completa su oferta con Isa, un gastrobar que promete revolucionar la escena social de Madrid. Aquí es posible disfrutar de una gastronomía asiática de inspiración mediterránea y de una maravillosa coctelería de autor, creada en su propio laboratorio y que evoca el fantástico mundo del manga. Todo ello ambientado con música en directo y Dj todos los días.

ISA Four Seasons Hotel Madrid. Sevilla, 3. 28014 Madrid. Tel.: 913 306 220.
www.fourseasons.com/es-es/madrid/dining/restaurants/isa/



JIMMY'S CLUB
AMBIENTE ÚNICO



Tras cinco años trabajando en el proyecto, vuelve Grupo Gabana, con Jimmy's, un espacio único de experiencia gastronómica nocturna y coctelería de autor, ambientado con música en directo. Ofrecen referencias de alto nivel, entre las que destacan el Joselito Vintage 2016 y el único *nigiri* del mundo de presa ibérica Joselito, y platos como el brioche de Steak Tartar, o la lubina al vapor.



JIMMI'S María de Molina, 39. 08006 Madrid. Tel.: 919 994 849. www.jimmysclub.es



MAISON MACAO
ALMA CLANDESTINA

En pleno corazón de Madrid, surge Maison Macao, el restaurante clandestino asiático más grande de la ciudad. Este tesoro culinario, oculto en una antigua taberna a nivel de calle, no solo es un viaje a los orígenes, sino también una experiencia gastronómica excepcional, liderada por el visionario chef Andrés Madrigal, que fusiona influencias *indothai*, *nikkei*, japo-ibéricas, ibero-chinas y sushi de autor.



MAISON MACAO Preciados, 33. 28013 Madrid. Tel.: 910 827 779. https://restaurantemacao.es

MOSCATEL
COCINA MEDITERRÁNEA

Nuevo tesoro culinario de cocina mediterránea. Especializado en arroces a la brasa, así como carnes y pescados preparados en parrilla de leña de olivo, y ubicado en el antiguo convento de El Pardo, el restaurante ofrece un ambiente acogedor que fusiona la riqueza histórica del lugar con la modernidad de su cocina. En su jardín se integra un huerto, donde se alza una parra centenaria de moscatel.

MOSCATEL
Avda. de la Guardia, 21. 28048 Madrid. Tel.: 915 466 041.
https://restaurantemoscatel.com







RURAL
TODO EN CARNES

Para los amantes de la carne, la carta de Rural del chef Rafa Zafra hace un recorrido por todas sus variedades –vaca, buey, cerdo, cordero, caza, aves-, trabajadas con diferentes cortes y cocinadas con múltiples técnicas. La experiencia se completa con una carta de vinos con más de 350 referencias para brindar en un enclave que recrea un ambiente ancestral y rústico.



RURAL Marqués de Cubas, 8. 28014 Madrid. Tel.: 915 429 836. www.restauranterural.com



RAMON FREIXA MADRID
15 AÑOS DE EXPERIMENTACIÓN

Ramón Freixa Madrid, el restaurante dos estrellas Michelin y 3 Soles Repsol dentro del lujoso hotel Único, celebra este 2024 quince años de experimentación, de excelencia, de técnica y, sobre todo, de sentimiento. Lo hace con un histórico y cambiante menú que irá incorporando recetas de algunos de los amigos más queridos y admirados del chef catalán.



RAMÓN FREIXA MADRID
Claudio Coello, 67. 28002 Madrid. Tel.: 917 818 262. www.unicohotelmadrid.com

PER SÉ BISTRÓ
BUENA COCINA Y BUEN SERVICIO

El nombre de este acogedor restaurante madrileño, recientemente galardonado con un Sol Repsol, significa lo que “algo es por naturaleza”. Bajo este prisma, el chef Andrés Madrigal emplea todos sus aprendizajes, sus deseos y sus viajes para plasmar la representación de lo que él y su cocina son. Su cocina, honesta y cuidada, destaca por su respeto a la materia prima y al comensal.

PER SÉ BISTRÓ
Augusto Figueroa, 32. 28004 Madrid. Tel.: 918 654 543.
https://persemadrigal.com



TORA

TEMPLO DEL OMAKASE



En Tora invitan a descubrir el delicado universo japonés con un *Omakase*, que se traduce literalmente como “lo dejo en tus manos”. Los chefs son los encargados de dirigir un menú compuesto por 17 pases que fusionan, con ingredientes de alta calidad, la tradición japonesa con las técnicas más vanguardistas. Ninguno de los comensales sabe en qué consiste dicho menú, porque este es siempre decisión del chef.



TORA
Padilla, 5. 28006 Madrid. Tel.: 912 621 233. https://toraexperience.com



UMIKO

FUSIONES INESPERADAS

El restaurante celebra su noveno aniversario reconocido con dos Soles Repsol. Desde su nueva ubicación, continúa acercando la cocina asiática fusión a través de recetas únicas elaboradas con productos de primera calidad. Los chefs Juan Alcaide y Pablo Álvaro ofrecen una propuesta que toma como base la gastronomía nipona fusionada con sabores de Perú, China, Tailandia, México y, cómo no, Madrid.

UMIKO
Los Madrazo, 6. 28014 Madrid. Tel.: 914 938 706. https://umiko.es



SINESTESIA

GASTRONOMÍA INMERSIVA



El chef Kiko Moya, ganador de 2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol con L'Escaleta, es el asesor y coordinador de la original propuesta de Sinestesia. Esta experiencia gastronómica inmersiva combina tecnología y alta cocina para sumergir a los comensales en un viaje multisensorial diseñado para dar respuesta a la pregunta: ¿A qué saben los colores?

SINESTESIA Pº de la Castellana, 259 E. 28046 Madrid. Tel.: 690 234 729. https://restaurantesinestesia.com/es



Sara Peral y Jorge Muñoz

“El gusto por disfrutar de la comida y todo lo que la rodea, nos llevó a convertir uno de nuestros hobbies en nuestra profesión”



Estos dos jóvenes chefs son un buen ejemplo de que el trabajo bien hecho tiene recompensa. En su caso, ha sido una lluvia de reconocimientos que incluyen el de Chef Revelación, una estrella Michelin y dos soles Repsol. Y lo que les queda, porque Osa, el restaurante madrileño que lideran al cincuenta por ciento, acaba de cumplir un año. Hemos hablado con ellos para que nos cuenten cómo ha sido el camino que les ha llevado hasta aquí.

POR LAURA MORALES

¿Siempre tuvisteis claro que queríais ser cocineros? ¿Lo sois por vocación? ¿Antecedentes familiares?
Sara: No, ni nadie en nuestra familia lo es. Lo somos por elección, de ahí que llegásemos algo tarde, cuando puedes tener claro a qué dedicarte en la vida.
Jorge: En realidad, ninguno de nuestros entornos venía del mundo de la gastronomía. Quizás la pasión y el gusto por disfrutar de la comida y todo lo que la rodea, nos llevó a convertir uno de nuestros hobbies en nuestra profesión.

¿Cuáles han sido vuestros referentes en cocina si es que los habéis tenido? ¿Algún chef al que admirarais o desearais pareceros cuando empezasteis?
Sara: En mi caso no, la verdad que fui descubriendo todo sobre la marcha.
Jorge: Desde que comencé mis estudios reglados siempre sentí atracción por la Nueva Cocina Nórdica, impulsada a través de un manifiesto (2004) por René Redzepi y Claus Meyer. Buscaban enfatizar la pureza, la simplicidad y la frescura dentro de una cocina regional y de temporada.

¿En qué momento decidís uniros para abrir un restaurante? ¿Por qué decidisteis bautizarlo como Osa?
Sara: Nos conocimos y ya hablamos de lo que considerábamos que faltaba en Madrid, supongo que fue un año después cuando decidimos que queríamos montar algo juntos, ya que ningún de los dos habíamos encontrado a alguien que entendiese la cocina como nosotros. Osa es un nombre muy sencillo para toda la intencionalidad que tiene. Lo que estaba claro es que no queríamos que fuese nuestro nombre el que sonase alto, sino Osa por sí mismo, porque Osa no son Sara y Jorge, son todas las personas que forman parte de este equipo, y creen en ello cada día.
Jorge: En nuestro estudio de investigación apareció un título que nos llamó mucho la atención y en el que nos apoyamos para decantarnos por el nombre: se trata del Libro de la Montería (1582) escrito por Alfonso XI. Este recoge la frase "Madrid es buen emplazamiento para el puerco y el oso", atendiendo a los primeros grabados del escudo de nuestra ciudad observamos que el animal se representaba como género femenino, quisimos recuperarlo y romper con lo establecido, defendiendo que Osa es madre, es hogar y es salvaje.



¿Cómo es trabajar a cuatro manos? ¿Lo hacéis todo al 50% o bien os repartís algunas tareas?
Sara: Una cura de humildad. Aprender a escuchar y a tener paciencia. Por suerte nos entendemos muy bien, y el trabajo lo hemos dividido al 50%, pero no tomamos una decisión sin consultarnos, tenemos que sonar como una única voz. Y de esa manera llegamos al doble de cosas.
Jorge: Construir de la mano, hacerlo desde el respeto, profundizar en las virtudes y cubrir las debilidades del uno y del otro. Generar equipo y liderarlo con responsabilidad.

¿Cuál es la filosofía que guía vuestro trabajo trabajo? ¿Cómo definiríais, a grandes rasgos, vuestra cocina / cuál es vuestro sello distintivo? ¿Qué deseáis transmitir al comensal?
Sara: Lo más importante es que esté rico.
Jorge: Generar confort y confianza en el cliente. Verdad y gastronomía. El sabor como hilo conductor.

¿Qué os inspira a la hora de crear nuevos platos?
Sara: La búsqueda constante de producto es lo que más tiempo nos lleva, una vez lo tenemos trabajamos sobre eso. Nos guiamos por el recetario tradicional.
Jorge: Fijarnos en la temporada, en los mercados, en construir nuevas vías y nuevas interpretaciones. Dar solidez a la cadena productor-cocinero-comensal. Recuperar el papel y hacerlo latente en elaboraciones cargadas de técnica y esencialismo.

¿Qué importancia le otorgáis al vino y al maridaje?
Sara: El 50%
Jorge: Para nosotros el apartado líquido en nuestra casa es igual de relevante que la comida, el emplazamiento o el servicio. Todo suma y da sentido a la experiencia. Defender y visibilizar el trabajo de grandes profesionales: desde el viñedo a la selección y conocimiento del vino. Más allá de una etiqueta, simboliza una forma de expresión, defender una corriente.

Abristeis Osa en la primavera de 2023 y en noviembre recibisteis vuestra primera estrella Michelin, en enero el premio Cocinero

APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia:
Sara: Las migas.
Jorge: Guisantes con Jamón.
Un producto fetiche:
Sara: La pimienta.
Jorge: El Aceite de Oliva.
Un libro:
Sara: La insoportable levedad del ser, Milan Kundera.
Jorge: La Guerra de los Botones, de Louis Pergaud.
Una película:
Sara: Mary and Max, de Adam Elliot.
Jorge: Cristal Oscuro, de Jim Henson y Frank Oz.
Una cancion:
Sara: There is a light that never goes out, de The Smiths.
Jorge: So sind wir, de Böhse Onkelz.
Una manía:
Sara: Que me muevan las cosas de sitio.
Jorge: Un bayeta desdoblada.
Un hobbie:
Sara: La pintura, las plantas.
Jorge: La Música
Un viaje soñado:
Sara: Japón.
Jorge: Japón.
Un deseo por cumplir:
Sara: Tener más tiempo para viajar.
Jorge: Tener más tiempo de ocio.
Si no hubieras sido chef...
Sara: Cualquier trabajo creativo/manual.
Jorge: Hubiera trabajado con animales.



Revelación de Madrid Fusión, en febrero el premio Rookie a la mejor apertura de la Guía Macarfi y hace escasas semanas dos soles de la Guía Repsol de golpe ¿Os imaginasteis en algún momento un éxito tan fulminante? ¿No os abruman tantos reconocimientos? ¿Aspiráis a más o los premios no son algo que busquéis?
Sara: En ningún momento fue algo que buscáramos, pero sabíamos que cuando las cosas se hacen bien, tienen su recompensa. Lo que nunca pensamos fue conseguir todo eso en el mismo año. Todo ha pasado tan rápido que apenas hemos tenido tiempo de pararnos a canalizarlo, nos hace muchísima ilusión, pero siempre con los pies en la tierra, pisando fuerte.
Jorge: Imaginamos que el camino iba a ser arduo pero enriquecedor al mismo tiempo. No teníamos, ni tenemos claro adónde queremos llegar… pero sí que éramos conscientes de qué caminos o metas no queríamos alcanzar. Eso nos ha mantenido con los pies en la tierra. Llegamos a un momento de reflexión, de análisis, de pausa, de ser fieles y justos con nuestros clientes, y de apostar por la verdad en la gastronomía, ser honrados.

"LA BÚSQUEDA CONSTANTE DE PRODUCTO ES LO QUE MÁS TIEMPO NOS LLEVA"

Sin duda, sois los chefs del momento y seguramente muchos jóvenes que aspiran a ser cocineros se fijan en vosotros. ¿Qué consejo les daríais?
Sara: Paciencia y constancia. Hay que trabajar duro por lo que de verdad nos importa, tener las ideas claras y unos buenos valores.
Jorge: Sacrificio, constancia y trabajo. Apostar por el equipo y predicar con el ejemplo. Desechar la competitividad y obviar el qué dirán. Defender y luchar por buenos valores.

Además de cocineros regentáis vuestro propio negocio por lo que también sois empresarios. Entre las decisiones que tenéis que tomar en ese sentido, llama la atención que cerréis los fines de semana para conciliar, algo no muy habitual en el sector hostelero. ¿No es una



apuesta un tanto arriesgada? ¿O todos los hosteleros deberían tomar nota y tener claro que la conciliación debe ser compatible con la economía?

Sara: La clientela que queríamos tener potencialmente, sale más a comer entre diario que los fines de semana. Sabíamos que era una apuesta arriesgada, pero también era un filtro a la hora de elegir nuestra clientela. Pero lo realmente importante era unificar y apostar por nuestro equipo. Dándoles cierta calidad de vida.

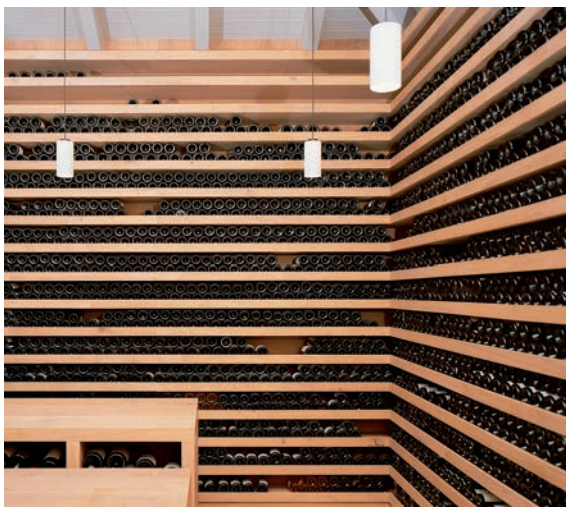
Jorge: La sostenibilidad no solo está en las materias primas, sino también en el equipo humano.

¿Algún proyecto de futuro que podáis avanzarnos?

Sara: Asentar las bases en Osa y seguir avanzando, apenas acabamos de cumplir un año. Seguramente acabaremos embarcándonos en algún nuevo proyecto, pero nada que esté cerca.

Jorge: Pasos cortos y vista al frente. Convertir Osa en símbolo de regularidad y tradición.❋

OSA
Calle de la Ribera del Manzanares, 128 · 28008 Madrid
Tel.: 670 835 507 / 670 835 592
www.osarestaurante.com





Santerra

Alta cocina manchega en la capital

Así definen los inspectores de la Michelin la propuesta de este restaurante y no podemos estar más de acuerdo. Tras siete años desde su apertura, el chef Miguel Carretero y su equipo han logrado que Santerra se haya consolidado como una de las propuestas imprescindibles de la capital.



En Santerra Miguel Carretero hace un homenaje a las tradiciones de su Castilla–La Mancha natal, siendo la clave que define su propuesta. El chef apuesta por una carta viva en la que manda el producto, el mercado y la técnica.

Los inspectores de la Guía Michelin apuntan: "¿Alta cocina manchega en la capital? Es difícil que encuentres un restaurante mejor, pues aquí trasforman la denominada 'cocina de monte bajo' para dignificarla y convertirla en una experiencia gourmet.

El local, en pleno barrio de Salamanca, tiene el don de ofrecer diferentes fórmulas para comer, desde el formato de raciones y tapas (son imprescindibles las Croquetas artesanas de jamón ibérico) que se pueden degustar en la barra hasta el más gastronómico que se reserva para el comedor del semi sótano. La cocina del chef Miguel Carretero demuestra gran personalidad, trayendo los sabores del campo manchego a la ciudad a través de unos platos de temporada donde siempre se hace omnipresente la caza (Lomo de corzo asado, Pato azulón a la royale, Codorniz rellena a lo Tío Lucas, Sopa de paloma torcaz...) y que en-

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Miguel Carretero lo expresa con estas palabras: "El momento de la gala es un momento único, para recordar toda la vida y lo celebras con amigos que están allí, pero llegar a tu restaurante y poder celebrar con el equipo que has logrado tal reconocimiento es más emotivo. Nosotros nunca buscamos la estrella pero siempre la quisimos, siempre trabajamos en la misma dedicación, que era que el cliente disfrutase. Desde entonces estamos llenos casi todos los servicios, y el cliente viene a dejarse llevar más y a disfrutar más. Para nosotros no es más presión, llevamos casi 7 años abiertos y estamos asentados con una filosofía de trabajo. Es un cambio a bien, a seguir creciendo y logrando más objetivos".

El chef: Miguel Carretero

Miguel Carretero (Pedro Muñoz, Ciudad Real, 1991), estudió en la escuela de Hostelería de Toledo y ha pasado por restaurantes como el Palacio de Cibeles, La Casa del Carmen o El Carmen de Montesión. Ha sido jefe de cocina en Adunia y desde septiembre de 2017 es el chef de Santerra. Por otro lado, desde diciembre de 2019, dirige la Neotaberna de Santerra en plena calle Ponzano, donde pretende ofrecer una nueva expresión de su cocina: platos de siempre con un toque internacional en la calle de moda de Madrid.

Cuenta con reconocimientos como: Primer premio Madrid Fusión "Quesos La Casota" (2016), Primer Premio Canal Cocina "La Tapa Gourmet de Maille", (2014) o el también primer premio del Salón Gourmet "Tapas Facyre Young", (2013).

Su croqueta de jamón fue galardonada con el premio a la Mejor Croqueta del Mundo en Madrid Fusión 2018 y su propuesta de escabeche de perdiz de tiro con zanahorias crudas y encurtidas fue la ganadora del I Concurso Nacional de Escabeches en Madrid Fusión 2020. En 2022, la croqueta se proclamó Campeona de Campeones en Madrid Fusión.





cuentra en los escabeches uno de sus mejores medios de expresión. Buen menú degustación (Monte Bajo) y carta en formato de medias raciones, ideal para hacerse un menú a medida".

Los fermentados y la bodega

En la cocina de Santerra además de los productos que la tierra ofrece, sean o no manchegos, de forma natural o silvestre: la vegetación, las plantas aromáticas, las flores, los hongos, setas, las aves, la caza mayor, los cérvidos, sin olvidar la pesca tanto de peces de río como de aguas del norte; encontramos un claro protagonismo de los fermentados, que el chef empezó a incorporar a la carta hace un par de años: el hidromiel rancio o los fermentos de limón marroquí y los de umeboshi son algunos ejemplos. Además, entre sus últimas incorporaciones encontramos su propio champagne de hojas de higuera: una kombucha envejecida que finaliza su proceso de fermentación en botella durante un año, recordando a un espumoso.

La bodega de Santerra roza actualmente las 400 referencias con presencia de las diferentes zonas geográficas del territorio español e internacionales. Fiel a su apuesta por los vinos de Castilla-La Mancha, Miguel Carretero, incluye un total de 65 referencias de la región, confiando en productores locales y bodegas familiares. ❋

SANTERRA
General Pardiñas, 56 · 28001 Madrid · Tel.: 914 013 580
www.santerra.es · **Horario:** M - S: 13·30- 16:00 y 20:00 – 00:00
Cerrado: Domingo y lunes · **P.V.P medio a la carta:** 45-50€
P.V.P menú degustación: 110€

Toki

Exclusiva barra para seis comensales



Inaugurado justo hace ahora un año en Madrid, Toki es un restaurante ideado por Marcos Granda que solo posee una barra exclusivamente para seis comensales con el objetivo de que viajen con el paladar al corazón de la auténtica tradición nipona.

Ubicado en la madrileña calle Sagasta, abrió sus puertas en abril de 2023 concebido como un viaje hacia el pasado, de la mano de la innovación y tradición culinarias, a través de una elegante barra negra diseñada única y exclusivamente para 6 comensales.

El chef de origen japonés Tadayoshi Motoa y la jefa de sala Erlinda Rábade se entregan con pasión a cada servicio, una pasión que ha sido premiada con una estrella Michelin.
Los inspectores de la guía roja describen con estas palabras sus impresiones: " ¡Alta cocina japonesa en un formato de exclusividad!



Este restaurante, bajo la firma del célebre sumiller Marcos Granda, es de esos para disfrutar sin mirar el reloj; no en vano, el término Toki significa precisamente eso… ¡tiempo!
El sobrio pero elegante local, centrado en una única barra de sushi y sumamente íntimo para personalizar el trato con los clientes (solo seis asientos), tiene al frente de su propuesta al chef Tadayoshi Teddy Motoa, un auténtico "itamae" que nos guía en un maravilloso viaje al pasado de la cocina nipona para mostrarnos su evolución, pues desde su menú degustación busca que entendamos cómo ha cambiado la manera de hacer los nigiris (y sobre todo de tratar el arroz) a lo largo de la historia; para ello, entra en un diálogo con el comensal a través de tres recetas (una actual, otra del s. XVIII y, finalmente, una del s. XVI) que, siempre desde la máxima delicadeza y el uso de productos premium, cautivan el paladar. ¡Amplia carta de sakes!"



El chef: Tadayoshi Motoa

Nacido en la ciudad japonesa de Chigasaji, en 1981, domina multitud de habilidades en cocina tradicional japonesa como el sushi, kaiseki o teppanyaki, además de la cocina occidental como la italiana, francesa, danesa o americana.

Motoa comenzó su personal viaje culinario en 2014, en el restaurante de cocina tradicional Raitei, en Japón, donde conoció el mundo del kaiseki. Fue perfeccionando la técnica en Housei Kisen, en 2015, como jefe de cocina del barco, una experiencia que le permitió ampliar sus conocimientos viajando entre Japón y las islas del Pacífico. En 2016 se trasladó a Copenhague (Dinamarca), donde dirigió durante 3 años el servicio de sushi de alta cocina del restaurante Damindra, frecuentado regularmente por la familia real danesa, celebridades y la embajada japonesa. Posteriormente, fue jefe de cocina de Alfort Hotels, en Osaka, así como de los hoteles Pullman Jakarta de Indonesia y del restaurante Five Hotel and Resorts, en Dubái, lugar en el que se encontraba cuando recibió la proposición de Granda en marzo de 2023.







Fiesta gastronómica en un ambiente que expresa calma

Toki es una fiesta gastronómica a través de un único menú: Fuyu No Omakase (180 €). El servicio –únicamente dos de miércoles a sábado– empieza a las 14:30 horas y a las 21:30 horas respectivamente. A lo clientes se les exige puntualidad dada la elaboración de un ingrediente clave como es el arroz, que Motoa prepara con máxima dedicación. Elegido de primera calidad, lo elabora siguiendo tres recetas con aliños diferentes, desde el gusto más contemporáneo a la tradición más pura. Es justo en el momento en el que se degusta el arroz cuando se adivina que, efectivamente, Toki es totalmente diferente.

Alejandra Pombo firma el interiorismo en el que domina el color negro y los materiales cálidos. Todo ello multiplica la sensación de calma y no importa si fuera es de día o de noche porque el tiempo literalmente se detiene y el foco se pone en los sabores, en las texturas y en los aromas… En cuanto a la bodega, Granda presenta una cualitativa selección de champagnes, blancos de Borgoña y, naturalmente, sakes premium. ✻

TOKI
Sagasta 28 · 28004 Madrid · **Tel.:** 918 022 816
www.restaurantetoki.com
Horario: Mi - S: 14:30 – 21:30
Cerrado: Domingo, lunes y martes
P.V.P Menú degustación: 180€

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Marcos Granda afirma al respecto de la concesión de la estrella: "No conozco la fórmula secreta de las estrellas Michelin, pero en cada restaurante siempre he querido desarrollar un concepto que en la ciudad en la que se encuentre, ya sea Marbella, Gijón, Madrid o en una localidad como Ribadesella, tuviera personalidad y un carácter absolutamente diferencial. En cada uno, son claves las personas. No solo el equipo de cocina y el de sala, sino también nuestros proveedores; solo ellos nos ofrecen siempre materia prima de máxima calidad y temporada".



Cebo

Producto excelso y sencillez

Ubicado en el Hotel Urban 5*GL de Madrid, el restaurante Cebo no es la primera vez que recibe una estrella pero sí la primera con el equipo dirigido por los chefs Javier Sanz y Juan Sahuquillo con Borja García como jefe de cocina.



Cebo abrió en 2016 y en solo un año consiguió una estrella Michelin de la mano del chef Aurelio Morales. Ahora el restaurante repite la hazaña, ya que en apenas un año de andadura desde que cogieron las riendas de Cebo, los jóvenes chefs albaceteños han logrado consolidar la propuesta de este restaurante con una oferta basada en el producto excelso y la sencillez, un concepto fielmente ejecutado por Borja García, jefe de cocina. Marisa DeSande, sumiller, y Yassine Khazzari, jefe de sala, completan el equipo.

Se trata de un proyecto respaldado desde el inicio por Joaquim Clos, Director General de Derby Hotels Collection, que afirma: "Este emocionante reconocimiento respalda nuestra apuesta por la excelencia y representa un paso muy importante para convertirnos en hotel gastronómico de referencia, gracias a la creatividad y capacidad de Javier y Juan, cuya juventud es una inyección diaria de pasión, rendimiento y superación constante. Solo podemos estar orgullosos de ellos y su equipo y seguir trabajando para crecer y afianzar un largo camino juntos".

Platos elegantes, estéticos y cargados de sabor e identidad

Los 22 comensales por servicio pueden degustar una cocina esencial, desnuda de artificios y reflexiva en la que los auténticos protagonistas son los productos de temporada, los fondos reducidos y las salsas, a base de pocos ingredientes, cuyo resultado son platos elegantes, estéticos y cargados de sabor e identidad. Pero Sanz y Sahuquillo dan un paso cualitativo incorporando combinaciones más complejas técnicamente y con extraordinarios juegos culinarios de mar y montaña: Quisquilla cruda aliñada y escabeche de gallo; Angulas del Miño y salsa de pieles de bacalao y pollo; Boletus con glaçê de conejo de monte y trufa; Bogavante azul salvaje y arroz carnaroli envejecido con chistorra; Calamar de anzuelo y lácteo de rancio ibérico; Guiso de tendones y cocochas son buenos ejemplos.

El Menú Temporada consta de 17 pasos y la versión corta, el Menú Clásicos, de 10 pasos. En ambos permanecen platos imprescindibles del recetario de Javier y Juan como su Croqueta de Jamón Joselito ganadora en Madrid Fusión 2021 o el Tomate Cuerno de los Andes embotado

Los chefs: Javier Sanz, Juan Sahuquillo y Borja García



De izq a dcha: Borja García, Javier Sanz y Juan Sahuquillo

Javier Sanz y Juan Sahuquillo (Casas Ibáñez, Albacete, 1997), además del exitoso e informal Cañitas Maite, son los artífices del restaurante gastronómico Oba en su pueblo natal. Acumulan tres estrellas (dos Rojas, en Oba y Cebo, y una estrella Verde Michelin en Oba).

Borja García (Puerto Real, Cádiz, 1998) se ha convertido en uno de los chefs más jóvenes en recibir una estrella Michelin como jefe de cocina. Desde niño, pese a que en su familia no había ningún hostelero, le gustaba la cocina. Se matriculó en una escuela de hostelería de Sevilla pero sin terminar los estudios empezó a trabajar en 'Lu. Cocina y Alma' de Jerez (Cádiz). De ahí paso a los restaurantes Elkano y Cataria, con Aitor Arregi, por Cañabota (Sevilla), hasta que se cruzaron en su camino Javier Sanz y Juan Sahuquillo, a los que conoció por Instragram. Como jefe de cocina del Grupo Cañitas Maite, ha formado parte de los equipos de Oba y Can Domo, hasta llegar a Cebo.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

"Muy agradecidos y felices de que la Guía Michelin haya reconocido el trabajo de todo el equipo en Cebo. Después de recibir el año pasado la estrella Roja y la Verde en Oba, sumar una estrella en Madrid con sólo una primera temporada, nos emociona y nos da muchas fuerzas para seguir. Agradecer siempre a Derby y, especialmente, a Joaquim Clos, la confianza depositada en nosotros", declara Javier Sanz.





que ahora se acompaña de un dashi vegetal. El mar se presenta a través de las Navajas de Buceo con gazpachuelo de algas; el Esturión ahumado y caviar Beluga o el Rape de barriga negra y salsa de bivalvos. Las carnes llegan en una pechuguita de Codorniz de grano, salsa de col y hoja de ostra con su buñuelo de un guiso de sus muslitos; y la Vaca mestiza madurada con salsa bourguinon. En el apartado de los postres, Leche fresca de cabra con maíz oxidado y Castaña gallega asada con torreznos ibéricos.

La bodega a cargo de Marisa de Sande, atesora una gran variedad de referencias y ofrece la posibilidad de armonizar los menús. ✻

CEBO

Hotel Urban 5*GL · Carrera de San Jerónimo, 34 · 28014 Madrid · Tel.: 917 877 770 · www.hotelurban.com/es/restaurante-cebo · **Horario:** M - S: 13:30- 15:00 y 20:30 – 21:30 · **Cerrado:** Domingo, lunes y festivos · **P.V.P menús sin bebidas: Menú Clásicos:** 130€ - **Menú Temporada:** 185€

98 nuevos astros iluminan la restauración española



Foto de familia con todos los chefs con Tres Soles



La Salita

Soles Guía Repsol 2024

La Guía Repsol suma 98 nuevos Soles. En total, con las nuevas incorporaciones, la publicación recoge 764 restaurantes galardonados con tres, dos y un Sol. La gran protagonista de la reciente edición ha sido Begoña Rodrigo, merecedora del nuevo y único Tres Soles de este año.

El anuncio y entrega de los nuevos Soles de la Guía Repsol 2024 se celebró el pasado 4 de marzo en el Auditorio y Palacio de Congresos El Batel de Cartagena (Murcia). La gala, presentada por la actriz Silvia Abril, reunió una vez mas a los mejores cocineros del país, y se saldó con 98 nuevos Soles Repsol 2024 (1 nuevo Tres Soles, 16 Dos Soles y 81 Un Sol), una cifra que demuestra, una vez más, que la gastronomía está viviendo un intenso idilio con una sociedad dispuesta a disfrutar del momento. A estas incorporaciones hay que sumar hasta 271 nuevos restaurantes Recomendados.



Begoña Rodrigo ha recibido este año Tres Soles por su Restaurante La Salita

En el evento estuvieron presentes el presidente de Repsol, Antonio Brufau, y el presidente de la Región de Murcia, Fernando López Miras. El primero destacó la voluntad de la multinacional energética de fomentar y apoyar al sector gastronómico español. El segundo, por su parte, se refirió, en concreto, al despegue de la gastronomía murciana, situándola entre los grandes atractivos turísticos de la zona, gracias "a la unión del talento de nuestros cocineros y la calidad de las materias primas". En cuanto a la directora de Guía Repsol, María Ritter, esta recalcó "el entusiasmo de los cocineros españoles por indagar en recetas e ingredientes para que la experiencia resulte inolvidable".

Restaurantes con una marcada personalidad

El nuevo restaurante con 3 Soles Guía Repsol es La Salita (Valencia), de Begoña Rodrigo, quien lleva ya muchos años dando forma a un universo propio y desarrollando unos platos que descubren la riqueza del entorno. Los nuevos 2 Soles 2024 recayeron en una serie de restaurantes que destacan por su sólida evolución, así como por una marcada personalidad: Almo (Murcia), Ama (Tolosa, Gipuzkoa), Atalaya (Alcossebre, Castellón), Casa Julián (Tolosa, Gipuzkoa), Casas Colgadas (Cuenca), Cobo Evolución (Burgos), Desde 1911 (Madrid), El Capricho (Jiménez de Jamuz, León), Empòrium (Castelló d'Empúries, Girona), Etéreo by Pedro Nel (Santa Cruz de Tenerife), La Cúpula (Costa Adeje, Tenerife), Le Bistroman L'Atelier (Madrid), Nublo (Haro, La Rioja), OSA (Madrid), Tohqa (El Puerto de Santa María, Cádiz) y Ugo Chan (Madrid).

Cocina de barrio

Cabe destacar que entre los nuevos Un Sol Guía Repsol y los 271 Recomendados, son muchos los cocineros que han decidido volver al barrio de su infancia, alejándose del centro de las ciudades y reinventando la propuesta gastronómica de esas zonas fuera



La Salita



Andrés Torres (Restaurante Casa Nova)



Silvia Facal (Restaurante Balarés)



José Certucha y Carmen Alti (Restaurante La Llorería)

En la Sala mandan ellas

Esta edición, la sala tiene nombre de mujer. Porque son muchas las jefas de sala que trabajan en los restaurantes premiados. Ellas hacen que todo fluya durante el servicio, las que conquistan a los comensales con su empatía y profesionalidad. Maestras del lenguaje visual, perfeccionistas, discretas, pacientes y atentas a todos los detalles, las mujeres en sala se desviven por transmitir la esencia de la propuesta gastronómica a cada cliente que se sienta en la mesa de su restaurante. Un papel complejo y poco visible en muchos casos, que requiere una gran gestión de equipos y un importante ejercicio psicológico frente a las necesidades de cada comensal.
Entre los nuevos Soles 2024 abundan las jefas de sala que transmiten felicidad: Lola Palacio (Alenda), Laura Caparrós (Ababol), Leticia Palomo (Ugo Chan) –Premio Jefa de Sala Revelación–, Begoña Ratón (Sebe), Beatriz Martínez (Aitor Esnal), Susanna Krcivoj (Citrus del Tancat), Inma Núñez (Omeraki), Montse Abellà (VelascoAbellà), Cristina Lázaro (Ricardo Temiño), María Escobar (Olivos Comida y Vinos), Rocío Rey (Borona Bistró) o Tati Iglesias (Javier Montero).



Iris Jordán (Restaurante Ansils)



Restaurante Casa Nova (Sant Martí Sarroca, Barcelona)

de los circuitos gastronómicos habituales. Este es el caso, por ejemplo, de Lucía Gutiérrez y Sergio Vera, que se mudaron a Legazpi para ocupar el antiguo local del restaurante familiar con Lur (Recomendado).
En este grupo se enmarcan Agreste (1 Sol), en Barcelona, de Fabio Gambirasi y Roser Asensio, un espacio italiano que seduce en El Coll; Suto, de Yoshikazu Suto (1 Sol), que propone una íntima cocina nipona en el barrio de Sants. En Vigo, Víctor Conus ha elegido San Roque para instalar la barra gastronómica de la Mesa de Conus (Recomendado); mientras, Paco Villar recupera y adapta antiguas recetas en el barrio de la Arruzafilla de Córdoba con Terra Olea (1 Sol). En Jerez de la Frontera, Juan Manuel Contreras sorprende con Tuga (Recomendado) en Pozoalbero, y Àlex Vidal reivindica en Origen una gastronomía de proximidad en el valenciano La Petxina.

Reconocimiento a la sostenibilidad

El uso responsable de materias primas y la gestión energética eficiente son los ejes principales de cuatro premios, que, por cuarto año consecutivo, reconocen la sostenibilidad de unas cocinas con enfoques y en territorios muy diversos. Los galardonados fueron: Les Cols (3 Soles. Olot, Girona), A Tafona (2 Soles. Santiago de Compostela, A Coruña), Loreto (1 Sol. Jumilla, Región de Murcia) y La Revelía (Recomendado. Amorebieta, Bizkaia). Como fin de fiesta, el cocinero David López (Local de Ensayo, 1 Sol, Murcia) elaboró el primer menú vegetal de una gala que reivindicó la riqueza de la huerta de la Región de Murcia a través de 15 bocados.✻



Carlota Puigvert, Fina Puigdevall y Martina Puigvert (Restaurante Les Cols)

Todas las novedades de los Soles Guía Repsol 2024

3 SOLES GUÍA REPSOL

La Salita. Valencia (Valencia)

2 SOLES GUÍA REPSOL

Almo. Murcia (Región de Murcia)
Ama. Tolosa (Gipuzkoa)
Atalaya. Alcossebre (Castellón)
Casa Julián - Matías Gorrotxategi. Tolosa (Gipuzkoa)
Casas Colgadas. Cuenca (Cuenca)
Cobo Evolución. Burgos (Burgos)
Desde 1911. Madrid (Madrid)
El Capricho. Jiménez de Jamuz (León)
Empòrium. Castelló d'Empúries (Girona)
Etereo by Pedro Nel. Santa Cruz de Tenerife (Tenerife)
La Cúpula. Costa Adeje (Tenerife)
Le Bistroman L'Atelier. Madrid (Madrid)
Nublo. Haro (La Rioja)
OSA. Madrid (Madrid)
Tohqa. El Puerto de Santa María (Cádiz)
Ugo Chan. Madrid (Madrid)

1 SOL GUÍA REPSOL

1497. Vallromanes (Barcelona)
8Aborigen. Frontera (El Hierro)
Ababol. Albacete (Albacete)
Abya. Madrid (Madrid)
Agreste. Barcelona (Barcelona)
Aiten Etxe. Zarautz (Gipuzkoa)
Aitor Esnal. Logroño (La Rioja)
Alenda. Villaviciosa (Asturias)
Almadraba. Roses (Girona)
Almoroje. Siles (Jaén)
Alquimia Laboratorio. Valladolid (Valladolid)
Ancestral. Illescas (Toledo)
Ansils. Benasque (Huesca)
Araneta. Zestoa (Gipuzkoa)
Areia. Marbella (Málaga)
Atxa. Tarifa (Cádiz)
Bakea. Mungia (Bizkaia)
Balarés. Ponteceso (A Coruña)
Barro. Ávila (Ávila)
Bascoat. Madrid (Madrid)
Bistronómika. Madrid (Madrid)
Borona Bistró. Cáceres (Cáceres)
Brut. Llubí (Mallorca)
Casa Nova. Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Char. Adeje (Tenerife)
Chispa Bistró. Madrid (Madrid)
Cisoria. Villena (Alicante)
Citrus del Tancat. Alcanar (Tarragona)
Cuzeo. Zamora (Zamora)
Ecléctic. A Coruña (A Coruña)
El Poli. Águilas (Región de Murcia)
El Visco. Fuentespalda (Teruel)
Els Pescadors de Llançà. Llançà (Girona)
Ermita de la Candelaria. Córdoba (Córdoba)
ERRE de Roca. Miranda de Ebro (Burgos)
Es Codol Foradat. Sant Francesc de Formentera (Formentera)
Eth Bistró. Vielha (Lleida)
Flama. Valencia (Valencia)
Il Bocconcino. Adeje (Tenerife)
Islares. Bilbao (Bizkaia)
Jardín del Alma. Barcelona (Barcelona)
Javier Montero. Ribadeo (Lugo)
Kiki. Santa Cruz de Tenerife (Tenerife)
La Era de los Nogales. Sabiñánigo (Huesca)
La Farola. Altura (Castellón)
La Finca. Loja (Granada)
La Llorería. Madrid (Madrid)
La Masía de Chencho. Elx (/Alicante)
La Taberna del Chef del Mar. El Puerto de Santa María (Cádiz)
La Vieja Bodega. Casalarreina (La Rioja)
Lajar de Bello. Arona (Tenerife)
Lumbre. Casalarreina (La Rioja)
Malak. Jaén (Jaén)
María de la O. Granada (Granada)
Normal. Girona (Girona)
O'fragón. Fisterra (A Coruña)
Olivos Comida y Vinos. Barcelona (Barcelona)
Omakase by Walt. Eivissa (Ibiza)
Omeraki. Madrid (Madrid)
Origen. Carcaixent (Valencia)
Orobianco. Calp (Alicante)
Palodú. Málaga (Málaga)
Per Sé Bistró. Madrid (Madrid)
Pico Velasco. Voto (Cantabria)
Pilar Akaneya. Madrid (Madrid)
Playing Solo. Madrid (Madrid)
Polea. Murcia (Región de Murcia)
Por Herencia. Murcia (Región de Murcia)
Quince Nudos. Ribadesella (Asturias)
Ricardo Temiño. Burgos (Burgos)
Sala de Personal. Palma (Mallorca)
San Hô. Adeje (Tenerife)
Saó by Vicenç Fajardo. Forallac (Girona)
SeBE. Teguise (Lanzarote)
Simpar. Santiago de Compostela (A Coruña)
Sr. Cangrejo. Sevilla (Sevilla)
Suto. Barcelona (Barcelona)
Terra Olea. Córdoba (Córdoba)
Terreo Cocina Casual. A Coruña (A Coruña)
Txispa. Atxondo (Bizkaia)
VelascoAbellà. Madrid (Madrid)

Alimentaria & Hostelco 2024

La edición más global

La edición 2024 de Alimentaria & Hostelco ha estado marcada por la creciente participación internacional. Ha reunido de nuevo a todo el sector y ha avanzado las grandes líneas y tendencias de la industria.









Más de 3.200 empresas expositoras procedentes de 68 países participaron del 28 al 21 de marzo en una convocatoria de Alimentaria & Hostelco que ha contribuido a incentivar el negocio, la internacionalización y la competitividad de sectores estratégicos de la economía española. Cerca de 108.000 profesionales visitaron el salón, un 25% internacionales, de 120 países. Con un impacto económico estimado de 180 millones de euros, las cifras reflejan la fortaleza del certamen, que ocupó cerca de 100.000 m2 de superficie neta de exposición, la práctica totalidad del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona.

Una vez más, Alimentaria & Hostelco se ha consolidado como un evento global estratégico para la internacionalización de las empresas presentes. Esta edición contó con más de 900 firmas internacionales, lideradas por las italianas, y con un remarcable retorno de les asiáticas, especialmente de China, Corea del Sur y Tailandia.

La cita ferial ha revalidado su liderazgo potenciando la complementariedad de los sectores representados y ofreciendo una gran plataforma de negocio para sus profesionales. Entre los asistentes se contó con la presencia de 2.200 importantes compradores invitados procedentes de mercados estratégicos para la exportación de alimentos y equipamiento hostelero, como la Unión Europea, EE.UU. y Latinoamérica, que participaron en más de 13.500 reuniones con empresas.

Alimentos funcionales e Inteligencia Artificial

La innovación alimentaria, la gastronomía y el auge de la proteína, así como las últimas tendencias en el sector hostelero protagonizaron el programa de más de 350 actividades de Alimentaria & Hostelco, en el que participaron cerca de 700 prestigiosos expertos y chefs.

El salón ha sido un gran escaparate con centenares de innovaciones, entre las que destacan



los alimentos funcionales y más saludables.
También se constató la transformación digital que está experimentando el sector y se pudieron descubrir cómo las nuevas tecnologías y la Inteligencia Artificial se integran en la industria y los servicios con robots y nuevas soluciones que optimizan la gestión de restaurante y sus recursos, el mantenimiento, la atención al cliente o la sostenibilidad.
La próxima edición de la plataforma ferial organizada por Fira de Barcelona se celebrará del 23 al 26 de marzo de 2026 en el recinto de Gran Via.

Premios Innoval

Los ganadores han sido elegidos entre los productos expuestos en la muestra Innoval, el área de Alimentaria que reúne más de 300 alimentos y bebidas innovadores.
Foodie de Mixprice, un batido sustituto de una comida equilibrada, de base láctea, con 26 vitaminas y minerales y alto contenido de proteínas es uno de los alimentos funcionales (diseñados para aportar beneficios a la salud) pemiados en Innoval. También se ha llevado un reconocimiento Fripozo, con su gama de platos preparados altos en proteínas (thai noodles y kebab) y Realfooding, la marca del influencer Carlos Ríos, con un kétchup con dátiles y sin azúcares ni edulcorantes añadidos.
Los patés de Delicass, 100% vegetales y con ingredientes naturales, también han sido premiados en dos categorías por sus aportaciones a la salud y la sostenibilidad.
Otro gran vector de innovación para la industria alimentaria es la creación de nuevos sabores y formatos para sorprender al consumidor. En este ámbito, Innoval ha premiado en tres categorías a Nestlé por sus tabletas de chocolate rellenas de sabores que transportan a la infancia, como galletas María o Filipinos. Cotrading también ha ganado un premio gracias a sus originales pretzels crujientes y planos y con sabor a sal marina, sésamo, miel y mostaza. Y Curius se ha llevado un galardón por Match, una tónica envasada en botellas cuadradas y sostenibles, hechas de botellas de vino y lunas de coche recicladas.
Por último, la riojana Exprimir se ha llevado el premio al producto fresco con una sopa de champiñones o tomate que no necesita ningún tipo de pasteurización; Grupo Miguel Vergara ha ganado en cárnicos y Horeca, con un bacon de vacuno Angus; y Carretilla en conservas, con dos nuevos platos listos en un minuto: almejas a la marinera y albóndigas de merluza. ✻



J. Antonio Valls
Director general de Alimentaria Exhibitions

"Esta edición ha sido un rotundo éxito de internacionalización y muestra el gran poder de convocatoria de Alimentaria & Hostelco, que ha reunido a los principales agentes del sector y a compradores de países estratégicos para la exportación de la industria alimentaria. El salón se consolida así como uno de los principales encuentros de negocios internacionales del sector".



Cocinero y Camarero del Año

El Cocinero del Año 2024 ha resultado ser Toño Rodríguez, chef del restaurante La Era de los Nogales de Sardás (Huesca). Además, se le ha concedido a el premio aperitivo de Cirio, el premio a la mejor presentación de Netya Roldán y el premio al mejor postre de Nocilla.
El segundo clasificado ha sido Mario Montero, del Restaurante UltimAtun de Jerez de la Frontera (Cádiz) y el tercero Aitor López del Restaurante Citrus Tancat de Alcanar (Tarragona).
El premio de mejor Camarero del Año 2024 ha sido para Miguel López, del Restaurante Garena de Dima (Vizcaya). Asimismo, López ha recibido los premios de mejor combinado Cola-Cao, el premio al mejor coktail de Juver, el mejor barista de Mokay y el mejor servicio de vino de Ferrer Wines.

Joseba Cruz cocinó con frutos secos

Closca, la marca de frutos secos de la cooperativa Fruits Secs i Olis (FSO) Garrigues, presentó sus nuevos lotes: el *Exótico* (almendras con curry, almendras con pimienta, almendras marconas con romero y macadamias con cúrcuma) y el *Goloso*, que contiene un lote de xocomacas, xocoavellana, nueces caramelizadas y piedrecitas. Los asistentes pudieron degustar los nuevos productos en un *showcooking* dirigido por el cocinero Joseba Cruz, responsable del restaurante nómada 'Le Clandestin'.





Diego Schattenhofer presentó sus adobos, curaciones y maceraciones

El cocinero presentó la galleta de algas marinas liofilizadas con mariscos encurtidos; la lubina madurada con diferentes técnicas, rematando con mojos liofilizados; el virrey y cómo cambia tras las distintas maduraciones, acompañado con gárums distintos y emulsiones en girovap de los interiores del pescado; y la sepia curada con aceite de algas y mantequilla de grasa animal. Tras la ponencia, Diego participó en una mesa redonda con Juan Guillamón (Almo, Murcia) y Enrique Valentí (Adobo, Barcelona).

Ginebra elaborada con aceitunas

Gaudea presentó su última innovación, la ginebra Gaudea Botanics - Olive Gin. Este lanzamiento combina aceitunas arbequinas de Alcarràs (Lleida), exclusivas de Gaudea, con una cuidadosa selección de plantas aromáticas como arrayán de limón y menta salvaje, así como especias como semilla de cilantro y nuez moscada. Todo ello, producido en colaboración con la microdestilería gastronómica La Destilateca.



Mieles selectas y cremas de cacao de Alemany



La firma leridana de turrones y miel presentó sus *Mieles Selección*. Se trata de ediciones limitadas de mieles que obtienen tras seleccionar las mejores de la Península, las más singulares de cada región o cada temporada. Por ejemplo, la variedad de romero-timón, que se obtuvo el año pasado en Aragón. Además, Alemany presentó otra de sus últimas novedades, su crema de cacao en dos versiones: con avellana y con almendra.



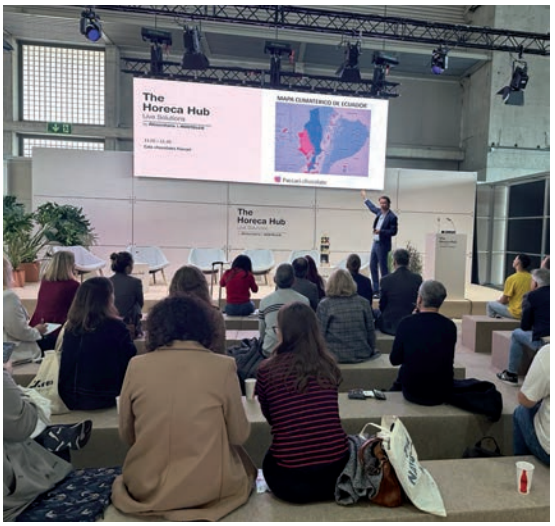


Los Hermanos Torres dirigieron un *showcooking* en Fisan

Los Hermanos Torres, embajadores de Fisan, exprimieron al máximo el potencial de una chuleta de bellota de larga duración (7 meses) en un vibrante *showcooking* en el stand de la marca donde presentaron dos recetas: Callos de chuleta de cerdo de bellota madurada, ñoquis de chorizo picante y limón encurtido y Chuleta de cerdo madurado cinco meses con salsa de jamón de bellota.

Chocolate comprometido

El chocolate ecuatoriano Paccari reafirmó su compromiso con el mercado español –donde ha experimentado un crecimiento del 15% en su facturación– participando en Alimentaria. Este chocolate persigue un modelo de negocio basado en el claim 'Del Árbol a la Barra", cuidando cada detalle en el proceso de producción, desde la cosecha hasta el embalaje.





Raül Balam y Ada Parellada se enfrentaron en el *showcooking* más quesero

Quesos TGT juntó a estos dos reconocidos chefs catalanes retándoles a preparar recetas exclusivas con la mejor selección de quesos del grupo. Cada uno con su estilo, demostraron su gran talento culinario contrastando sus dos tipos de cocina: una propuesta de vanguardia (Balam) en contraposición a una más tradicional (Parellada).





Las 10 tendencias en Alimentación y Bebidas

Carla Rodenas, Analista de mercado en Innova Market Insights, desveló en su ponencia cuáles eran esas diez tendencias: Los ingredientes se vuelven protagonistas, la sostenibilidad, el envejecimiento saludable, alimentos *plant-based,* lo local se globaliza (nuevos sabores con ingredientes locales), se cocina más en casa, el placer saludable (productos sin aditivos, con fibra..), explotar las oportunidades del mar (algas...), la hidratación y hacer transparente la comunicación en las etiquetas (vida útil del producto, información sobre sostenibilidad...).



Cozina estrena espacio físico

La propuesta de comida para llevar del chef Miguel Carretero estrena espacio físico en el madrileño barrio de Salamanca, en el número 78 de la calle Francisco Silvela. Se ha creado una carta completamente nueva para esta propuesta, con platos que no se encontrarán en la carta habitual del restaurante Santerra, ni en sus otros espacios. Una cocina especialmente pensada para viajar y disfrutar en casa.



Sidra que no se escancia

Con una aguja de carbónico propia de la fermentación y cinco meses de crianza, El Gaitero Natural DOP es una sidra en la que predominan la acidez y los aromas herbáceos que recuerdan a hierba recién cortada es una de las más especiales de la firma. Se toma en copa y alcanza su máxima expresión sin escanciado.



Vino único en el mundo

Bodegas Tempore, bodega familiar de Lécera y perteneciente a la Indicación Geográfica Protegida Bajo Aragón ha elaborado 5.000 botellas de su Derechero de Muniesa 2022, un vino único en el mundo ya que se elabora con derechero de Muniesa, una variedad prefiloxérica minoritaria aragonesa.

Apuesta por la agricultura regenerativa

Familia Torres refuerza su compromiso con la sostenibilidad y la innovación en el sector vitivinícola participando en el proyecto de investigación Regenera.cat. Este proyecto tiene un doble objetivo: valorar el potencial de las prácticas agrícolas regenerativas para combatir el cambio climático y mejorar la resistencia de los cultivos ante la sequía, y expandir estas prácticas a todo el territorio.





EL CAVA BATE RÉCORDS

El mercado interior ha catapultado las ventas de cava durante el 2023 hacia una nueva cifra récord de su registro histórico, rozándose los 252 millones de botellas (2,7 millones más que en 2022). Globalmente se ha crecido un + 1,09%.



Nuevo espacio enoturístico

Bajo el nombre de El Pati de Covides la bodega ha abierto un espacio polivalente en el patio de su edificio modernista Casa Janer, donde se ubican sus oficinas, en la Rambla Notra Senyora de Vilafranca del Penedès (Barcelona). Con una capacidad de 180 personas, se podrán celebrar catas, presentaciones, fiestas privadas o actos de empresa.

Bebida versátil y exótica



El Chai es una bebida mezcla de té (normalmente negro) con especias y hierbas aromáticas típica del sur de la India, que se prepara tradicionalmente con leche de búfala. Para que la degustes en casa Tea Shop ha lanzado el Set Masala Chai que incluye 50 gr de 5 *blends* seleccionados: Yoga Tea, Té Negro Pakistaní, Té Oolong Spicy Strawberry, Rooibos Chai e Indian Secret. Son ideales para tomar con leche o bebida vegetal.

VIÑADOR TODOTERRENO



Pepe Rodríguez de Vera viene del sector farmacéutico, de hecho, regentó una conocida farmacia en el centro de Albacete hasta que en 2010, el vino se cruzó en su camino. Actualmente posee cinco proyectos diferentes en varias regiones y denominaciones de origen –como Almansa, Jumilla, Méntrida, Rueda, Toro, Ribera del Duero, Rioja, Montilla – Moriles, Manzanilla o Jerez– y con diferentes estilos de vino. Siempre busca viñedos singulares y elabora sus vinos de forma artesanal –sin quimicos ni productos artificiales– con el objetivo de reflejar al máximo cada *terroir*, aportando pequeños matices personales que hacen que sus vinos sean innovadores.



Premio al mejor proyecto medioambiental

Tras conseguir el premio Best Of por Enoturismo Sostenible, Izadi se ha alzado con una nueva distinción a su proyecto de conservación del medio ambiente: los usuarios de Verema han elegido a la bodega de Villabuena de Álava como el Mejor Proyecto de Medio Ambiente del 2023.



Especial Jerez

Los vinos de Jerez son probablemente los vinos más versátiles del mundo. Y es que existe un Vino de Jerez para cada plato y para cada ocasión.

Ideas de regalo para el Día de la madre

Encontrar un regalo a la altura que exprese todo el agradecimiento a las grandes protagonistas de este día no es tarea fácil, por eso os damos algunas ideas.



Señorío de Montanera

Denominaciones de Origen de Castilla – La Mancha



El cultivo de la vid en esta zona está en constante evolución y las bodegas han modernizado técnicas para elaborar vinos acordes con las exigencias más actuales. Así, encontramos vinos para todos los gustos y para todos los bolsillos.

CRDO La Mancha

Comer en mercados

Cada vez está más de moda que los mercados no solo vendan productos sino que también se pueda comer en ellos. Así, muchos cuentan con establecimientos de restauración de calidad, la mayoría de corte informal, aunque también hay chefs que se han atrevido a llevar la alta cocina a un mercado de abastos con gran éxito.



D.O. Penedès – Foto: Maria Rosa Ferré



D.O. Penedès

Tradición, innovación y sostenibilidad definen muy bien a esta Denominación de Origen cuyo territorio está bañado por magníficas playas y rodeado por montañas, ofreciendo un entorno paisajístico de interminables viñedos.

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

ORAC



WINE-MODERATION

ANALIVIA

PagosdelRey.com



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

PAGOS
DEL REY