IDEAS DE **REGALO** PARA EL **DÍA DE LA MADRE**

Nº 261-MAYO-5 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES





Entrevista al chef

Jesús Segura

Casas Colgadas (Cuenca)

Castilla-La Mancha

Vinos universales



D.O. Penedès

La ecología por bandera

Digitalización del restaurante

Transformación acelerada

Manzanilla, fino, amontillado, oloroso...

Vinos de Jerez

DIEZ TIPOS PARA BEBERTE EL SUR

ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento hostelero

CURT EDICIONES SA

Roca

Gala de entrega: 6 de junio en Roca Barcelona Gallery

2024 · XIV CONVOCATORIA

PREMIOS ROCA

a la iniciativa hotelera

VUELVEN LOS

PREMIOS

EDICIÓN 2·0·2·4

www.premiosrocahotel.com



COLABORADORES

ORAC DECOR · GROUPE GM AMENITIES EXCLUSIVOS · interihotel by ambit · RATIONAL · MASTINELL HERETAT · Sandro Desii · AMÉLIE LES HUÎTRES · staub

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

Tres destinos vinícolas

Ruta del Vino de La Mancha



Este mes viajamos a Castilla – La Mancha, a Jerez y al Penedès para conocer un poco mejor los vinos que en esta tres zonas tan diferentes se elaboran.

En la primera, hacemos un repaso por las diez denominaciones de origen que avalan la calidad de sus vinos: Almansa, Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés, Valdepeñas y la novísima D.O.P. Campo de Calatrava. Y precisamente en Castilla – La Mancha, concretamente en la ciudad de Cuenca, tiene su restaurante nuestro chef de portada, Jesús Segura, que ha recibido recientemente dos soles de la Guía Repsol.

Volviendo a los vinos, en Jerez se elaboran auténticas joyas. Se trata de vinos de una extraordinaria variedad y un carácter genuino, con una larguísima tradición exportadora y con marcas que representan auténticos iconos españoles en todo el mundo. Finalmente, en la D.O. Penedès están orgullosos de anunciar que el próximo año el 100% de su vino ya será ecológico.

A nivel de restauración, os ofrecemos un completo reportaje sobre de la digitalización en los restaurantes y os hablamos de una moda que llego hace unos años para quedarse: Comer en mercados.

Y para cerrar el número de mayo, como no podía ser de otra manera, hemos preparado un bazar de productos con los mejores regalos gourmet para el Día de la madre.

Laura Curt

Este mes viajamos a Castilla-La Mancha, a Jerez y al Penedès

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

SUMARIO #261



MAYO 2024



26 Castilla-La Mancha

La comunidad autónoma de Castilla-La Mancha –formada por las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Toledo– constituye el mayor viñedo del mundo. Diez denominaciones de origen avalan la calidad de los vinos que aquí se producen.

6

Vino del mes



Albariño Condes de Albarei

Este albariño cuenta con una historia de más de 35 años plagada de premios y reconocimientos de carácter nacional e internacional, lo que pone de manifiesto su excelente calidad.







36 Vinos de Jerez

No solo existe un Vino de Jerez, sino que son diez sus variedades, y por ello hay uno para cada tipo de persona: desde los ligeros y secos como la Mazanilla y el Fino, hasta otros con más cuerpo como Amontillado y el Oloroso; e incluso vinos dulces como el Cream y el Pedro Ximénez

45 D.O. Penedès

Fruto de años de trabajo, a partir de la vendimia del 2025, el 100% del vino de la denominación de origen con mayor historia y tradición vinícola de Cataluña ya será ecológico.

52 Entrevista al chef Jesús Segura

Cuenca es conocida por sus Casas Colgadas y ése es precisamente el nombre del restaurante que lidera Jesús Segura –ubicado en el histórico y famoso edificio–, reconocido con dos soles Repsol en la última edición de la famosa guía española.

68 Los mejores regalos para el Día de la madre

Dicen que madre no hay más que una pero no siempre es así, a veces otras figuras ejercen de 'madres suplentes' siempre que se las necesita: abuelas, tías, madrinas... Así que para todas ellas ofrecemos algunas ideas para que les agradezcáis su amor incondicional.

Compartir es vivir

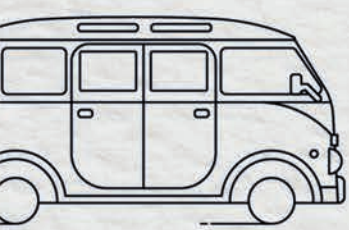


Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.



Compartir es RUEDA

Viaje exprés con amigas



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

09 - 26/ 05

El Vermut de la Ciudad 2024 de Cinzano



La marca ha decidido seguir conquistando adeptos un año más con su ruta 'El vermut de la ciudad' por distintas ciudades de España. Del 9 al 26 llegará a Bilbao.

Más información: www.cinzano.com/es-es/

13 /05

Grenaches du Monde

El concurso internacional dedicado a la variedad de uva garnacha celebrará su 12ª edición en París. En un formato dinámico y profesional, aspira a atraer a un público de catadores profesionales exigentes e influyentes de todo el mundo, para que descubran la riqueza y la diversidad de esta variedad.

Más información: www.grenachesdumonde.com.



09 y 10/ 05

10ª Inspirational Chef Program



En el marco del programa de alta gastronomía que organiza anualmente el hotel tinerfeño Royal Hideaway Corales 5* GL, el equipo de El Celler de Can Roca es el invitado en esta nueva edición para elaborar junto a los hermanos Padrón dos exclusivas cenas.

Más información: www.gastrocorales.com

03 - 05/ 05

Feria del vino de Falset



La Feria del Vino de Falset (Muestra y mercado de los vinos de la DOQ Priorat y la DO Montsant) intentará fomentar todavía más la venta de vinos entre los visitantes a pie de certamen. En la línea de los últimos años, la Feria del Vino (29.ª edición) mantiene un programa de visitas a las bodegas a lo largo de todo el mes de mayo.

Más información: www.firadelvi.org

15 y 16/ 05

Enoforum 2024

El congreso internacional Enoforum vuelve a Zaragoza para impulsar la innovación tecnológica en el sector vitivinícola. Una oportunidad única para aquellos que desean mantenerse al día con los avances más recientes en el sector.

Más información: www.enoforum.eu/es





CLARA CANALS ES LA ENÓLOGA JEFE DE BODEGAS YSIOS, UBICADA EN RIOJA ALAVESA. ESTÁ DE ACTUALIDAD PORQUE RECIENTEMENTE HA SIDO DISTINGUIDA COMO UNA DE LAS 100 MEJORES ENÓLOGAS DEL MUNDO POR LA PRESTIGIOSA REVISTA INTERNACIONAL *THE DRINKS BUSINESS.*

CLARA CANALS

La revista internacional especializada en bebidas, *The Drinks Business*, presentó el pasado mes de febrero durante la exposición "Wine Paris & Vinexpo Paris", su guía "The Master Winemaker 100", donde recoge los nombres de las 100 personalidades vinculadas a la elaboración del vino más relevantes del mundo, que son aquellos que han logrado obtener la máxima puntuación en alguno de los 20 concursos celebrados a lo largo del año por "The Global Wine Masters" y Clara Canals estaba entre ellas.

Catalana de nacimiento pero riojana de adopción, podría decirse que Clara lleva toda una vida ligada al 'terroir'. Aunque no viene de una familia bodeguera, se ha formado académicamente y ha viajado por medio mundo para conocer de primera mano las regiones vinícolas más importantes para finalmente volver a Rioja donde se ha asentado con su marido, un enólogo sudafricano al que convenció de que Rioja era un lugar apasionante para hacer vino.

Desde hace justo ahora cuatro años, es la enóloga jefe de Bodegas Ysios, fundada en 2001 en el corazón de la Rioja Alavesa. Se trata de una bodega boutique de vanguardia y diseño. Sus viñedos proporcionan uvas de gran calidad que reflejan la diversidad de elementos que confluyen en la región: desde el patrimonio vitivinícola como la variedad de microclimas y suelos.

Para Clara "es un gran placer formar parte de la familia de Ysios, ejemplo del buen hacer y el respeto por el legado vitivinícola de nuestra región con una visión vanguardista que nos permite descubrir nuevas posibilidades. Esta es una oportunidad única para continuar desarrollando mi carrera en la bodega, donde se apuesta por una atención al detalle exquisita en el proceso de elaboración, desde el viñedo."❋

Trayectoria

Clara Canals (1982) nació en Tarragona pero pronto, en 1984, se trasladó a Logroño donde creció. En 2005 se licenció en Biología y en 2006 en Bioquímica por la Universidad de Navarra. Posteriormente, cursó un Máster Europeo en Enología y Viticultura en Montpellier. Impulsada por la curiosidad y el deseo de conocer de manera práctica el proceso de elaboración del vino, Clara llegó a los viñedos de la región de Marlborough, en Nueva Zelanda, donde completó su trabajo de fin de máster. Desde entonces, ha tenido la oportunidad de participar en los diferentes procesos de la vendimia en regiones de tradición vinícola a nivel mundial como Australia, Suráfrica, Argentina, Nueva Zelanda y por supuesto España. En 2011, se estableció de forma definitiva como enóloga en su tierra, Rioja. Afirma que una de sus mentoras fue una mujer, Elena Adell, quien la apoyó e impulsó mucho, y de ella dice, aprendió que el vino no tiene género. En mayo de 2020 pasó a liderar el proyecto enológico de Ysios, como enóloga jefe, donde ha logrado llevar la marca a nuevos horizontes.

Pazo Baión

Experiencia única en las Rías Baixas



Pazo Baión, de la bodega Condes de Albarei, ofrece la oportunidad de disfrutar de una jornada única en las Rias Baixas, que combina vino, historia, naturaleza y arquitectura. No en vano esta singular finca y su programa son en la actualidad auténticos referentes del enoturismo en España

Hasta Pazo Baión se acercan cada año miles de visitantes, ansiosos por pasear entre viñedos, participar en catas de maridaje o deleitarse con un concierto al atardecer. Y es que Pazo Baión se ha convertido en todo un referente del enoturismo en nuestro país, y su espectacular entorno natural, junto a un completo programa de actividades, le han valido el premio al Mejor Rincón y Espacio Enoturístico de España en los III Premios Rutas del vino de España.

Viñedo, arquitectura e historia en un paisaje único

Pazo Baión alberga uno de los viñedos más espectaculares del panorama vitivinícola mundial, con 22 hectáreas de viñedo, cuidado minuciosamente para sacar cada año al mercado su vino insignia, el albariño Pazo Baión.

La finca, ubicada en pleno valle del Salnés, posee unas características tan singulares que otorgan a sus albariños una gran tipicidad. Pazo Baión se constituye en un valle llegando a alcanzar diferencias de altitud de hasta 50 metros. Esto hace que la finca se divida en parcelas, con diferentes características, lo que posibilita obtener entre ellas diferentes variaciones a nivel aromático.

Uno de los mayores tesoros de Pazo Baión es la antigüedad de sus viñedos, rozando ya los 55 años de media. Así también la riqueza de sus suelos, predominantemente graníticos, lo que permite conseguir una uva muy aromática, fresca y de marcado carácter mineral.

Descubrir su Microinverso a través de una de sus visitas significa sumergirse en un viaje a través de la historia, que se remonta al siglo XV, cuando la finca fue fundada por la familia noble gallega de los Sarmiento. Una historia que combina nobleza, emigración y vino.

Además, la reforma arquitectónica de la finca, fue encargada al prestigioso arquitecto gallego, César Portela, Premio Nacional de Arquitectura, entre otros muchos, supo conjugar a la perfección, la gran belleza paisajística y arquitectónica de la propiedad, llevando a cabo una magistral rehabilitación para devolver todo el esplendor a esta joya de Rías Baixas.







Albariño Condes de Albarei

Tipo: Vino blanco
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Graduación: 13% vol.
PVP: 10€

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



BODEGAS CONDES DE ALBAREI
Lugar A Bouza, 1 · 36639 Cambados (Pontevedra)
Tel.: 986 543 535
info@condesdealbarei.com · www.condesdealbarei.com

Vinos elaborados bajo el concepto de vinos de pago

Las diferentes singularidades que ofrece la finca Pazo Baión permiten la elaboración de sus tres albariños, situados en la más alta gama de los blancos españoles:

El albariño Pazo Baión se elabora a través de la vinificación de la uva que llega desde las diferentes parcelas de la propiedad. Este vino se caracteriza por una crianza sobre sus finas lías de seis meses en depósito de acero inoxidable. Antes de salir a mercado, el vino descansa en botella entre tres y seis meses.

De la ladera más alta de la propiedad se recoge la uva para el albariño Pazo Baión "Vides de Fontán". Este vino posee una elaboración tan singular como compleja. Se caracteriza por su crianza de dos años en donde se combina su paso por tinos de roble francés, huevo de hormigón y acero inoxidable. Finalmente, este albariño tiene un botellero mínimo de un año antes de salir a mercado.

La tercera elaboración de la bodega se llama Pazo Baión "Gran a Gran" y es el vendimia tardía de la propiedad. A media ladera en los antiguos viñedos de Pazo Baión se cultiva una parcela donde se manifiesta, año a año, las condiciones óptimas para desarrollar una "podredumbre noble", producida por el hongo Botrytis Cinerea, en condiciones de alternancia matinal con tardes secas y soleadas. Recogida la vendimia de forma manual grano a grano, en pasadas sucesivas y con una exigua producción de bayas parcialmente pasificadas consiguen elaborar este vino.❋



Moderno y seductor

La Casilla del Guapo debe su nombre a una de las célebres fincas de Bodegas Gran Feudo donde el guardián apodado "el guapo" vigilaba y protegía el viñedo. Se trata de un vino de corte moderno, y seductor, pero fiel a sus raíces, que revela nuevos matices en cada sorbo.

El mejor tinto varietal navarro

Finca La Pared Graciano 2019 ha sido elegido el mejor vino tinto varietal para representar a la D.O. Navarra en sus actividades promocionales de este año. Kepa Sagastizábal, director técnico de Bodegas Marco Real, lo define así: "Este graciano es un vino potente, con personalidad y muy varietal en el que la madera está perfectamente integrada".





Sutil y expresivo

Dominio de Calogía, fiel a su filosofía de vinificación por parajes, lanza Doble M, proveniente del pago La Loma que posee una singular estratigrafía, aportando elegancia y finura a un tinto en el que predominan la sutileza y la expresividad.

Amable y evocador

Así es SQR 2018. Su nombre simboliza los cuatro puntos que hacen un todo y marcan el alma de Bodega Valdrinal en la Ribera del Duero: *terroir*, clima, variedad y tiempo. En nariz es intenso y redondo. La presencia de la madera es elegante. En boca es amable y evocador. Recuerda a frutos rojos muy intensos, frutos secos y balsámicos.





EXCITANTE Y SEXY

Este Ribera del Duero de Bodegas Marta Maté es un vino de pueblo elaborado de una parcela singular con un 95% tempranillo y un 5% albillo mayor. Posee un intenso color rubí y aromas a fruta roja y violetas con fondo de clavo y canela en un entorno mineral. En boca es excitante y sexy, con mucha fluidez y frescura.

Interprofesional del Vino de España

10 años al servicio del sector vitivinícola

El vino español es uno de los grandes líderes mundiales en producción, comercialización, calidad y variedad. España forma parte del reducido grupo de países que marcan la tendencia en los mercados internacionales ya que, además de ser el país líder por superficie vitícola, con más de 930.000 hectáreas, ocupa el primer puesto en exportaciones por volumen y el tercero en valor.



Esa posición de liderazgo no es fruto del azar, sino de un compendio de factores cuyo eje principal reside en el esfuerzo diario de los miles de profesionales que conforman la extensa cadena de valor: producción, transformación, comercialización y distribución.

Esa excesiva atomización del sector hacía necesaria una herramienta que pudiera unificar el esfuerzo de cada una de las partes y que actuara en beneficio de todos. Así nace, en el año 2014, la Interprofesional del Vino de España (OIVE) una organización sin ánimo de lucro impulsada por las entidades representativas de la cadena de valor del sector vitivinícola español. Desde su nacimiento, OIVE asume un compromiso ineludible con todo el sector y, siempre guiada por lo establecido en el mecanismo de Extensión de Norma donde se recogen sus objetivos y líneas de actuación previstas.



Innovación, promoción e información sectorial

En estos diez años, las transformaciones del sector vitivinícola han sido evidentes, marcadas principalmente por su apuesta clara por la calidad, su continua expansión en mercados internacionales y su esfuerzo para lograr la sostenibilidad y la innovación. Por otra parte, en estos diez años también hemos asistido a importantes cambios en la cantidad y forma de consumir el vino, así como en los hábitos de compra.

El objetivo de las actuaciones de OIVE es recuperar el consumo de vino en España, que está en la mitad de hace 25 años. Para ello, promueve acciones y campañas de promoción.

A ello se suma la relevancia del sector en nuestro país que contribuye con 20.330 millones de euros al 1,9% al PIB español y genera cerca de 364.000 puestos de trabajo, lo que supone el 2% del empleo nacional.

Además, todas las comunidades autónomas, y más del 40% de los municipios españoles, albergan el cultivo de la vid, lo que convierte al sector vitivinícola en un baluarte contra la despoblación en el medio rural. Son datos que hoy conocemos gracias a la elaboración de estudios regionales y nacionales que lleva realizando la Interprofesional desde el año 2021.

Mirando al futuro

Contamos con la mejor materia prima y el mejor producto de calidad para conquistar cualquier mercado del mundo y nuestra asignatura pendiente es el valorizar nuestros vinos, un objetivo prioritario en el que trabaja la Interprofesional. Y también lo es de la Estrategia del Sector Vitivinícola 2022-2027, una hoja de ruta, consensuada por el conjunto del sector, que refleja las necesidades y el camino que debe seguir para recuperar cuota de valor en los mercados internacionales. Para el desarrollo de estos objetivos es imprescindible el papel de la Interprofesional del Vino de España como herramienta al servicio del sector y para lograr que todos los agentes de la cadena estén alineados. De ahí que en el seno de OIVE se ha creado un grupo de trabajo que constituye el Comité de Seguimiento de Aplicación del Plan Estratégico.

Para avanzar en los retos de futuro necesitamos seguir unidos en el camino, bajo un mismo paraguas, que en este caso tiene un nombre: la Interprofesional del Vino de España. ❋

Más información: www.interprofesionaldelvino.es

Interprofesional del VINO DE ESPAÑA



Un garnacha de altura

Verum presenta un garnacha de Cordovín, Ilusio Verum, procedente de viñedos viejos, de una de las zonas de mayor altitud de la Rioja (670 m). Con baja producción y vendimia manual, el 70% reposa en tinajas de barro procedentes de La Mancha y el resto en barrica de roble de 600 litros.

Proyecto familiar

Como Dios tinto 100% tinta de toro forma parte del nuevo proyecto familiar de la creadora de contenido Rocío Camacho. Este vino desprende aromas frutales, como de fresa o frambuesa, con una suave reminiscencia cremosa de yogur en segundo plano. Es perfecto como aperitivo y como acompañante de carnes y quesos.





NÍTIDO, FINO Y FRESCO

Pago de los Capellanes presenta el nuevo vino procedente de las tierras altas del extremo sur de la Ribera del Duero. Se trata de Un Sueño en las Alturas, un tinto 100% tempranillo, de carácter nítido, fino, fresco y que deja una sensación aérea, fluida y enérgica.

Marcado por la altitud

Cuando se cumplen veinte años de la llegada de Familia Torres a Ribera del Duero, Pago del Cielo lanza al mercado un nuevo vino: 62 Millas al Cielo, un vino marcado por la altitud de los páramos en Fompedraza. Es un 100% tinto fino que destaca por su frescura natural. En boca es sedoso, ligero, con un final cálido y agradable.



Con la Real Sociedad

7 Parcelas Crianza es uno de los vinos producidos por Bodegas Ondarre como parte del acuerdo de colaboración firmado con el club de fútbol Real Sociedad. Elaborado con tempranillo y mazuelo, es de color rojo oscuro, y ofrece aromas de frutos rojos y negros. En boca presenta una entrada suave y redonda, solidez en el paladar y una gran persistencia final con postgusto dulce.





Ellas vendimiaron antes

Como las noticias inmediatas parece ser son las únicas válidas, de la presencia de la mujer en el mundo del vino se señalan los éxitos de las más jóvenes. Estoy totalmente de acuerdo con esta circunstancia porque la gloria, si llega pronto, parece más dulce y provechosa. La única pega es que gracias a esta tendencia nos olvidamos de las damas que hace años cambiaron un panorama vitícola que parecía reservado exclusivamente a los hombres.



Duvi González, de Canción de Elisa

El mérito de estas pioneras es inmenso. Desmontaron todo tipo de arquetipos, incluido el de que no había posibilidad de hacer vinos en determinadas tierras. Fue el caso de Daphne Glorian. Cuando el Priorat no tenía predicamento, Daphne, una ciudadana estadounidense, decidió que aquel era su paraíso para elaborar unos tintos, los Clos Erasmus, resumen de todas las virtudes de los viñedos plantados en un territorio a primera vista hostil. Nadie daba un duro por ella, ni por el grupo al que los payeses llamaban "los hippies" que, en aquellos tiempos, iniciaron una revolución que ha hecho de esta DOCa una referencia única dentro del mundo del vino. Son tintos de una complejidad excelsa o, dicho a la manera del poeta Hölderlin, irreprochables. Los que elabora Merche Dalmau en Clos Galena también responden a este criterio que se inicia a partir de una sensibilidad femenina. Merche es farmacéutica. A la muerte de su esposo se hizo cargo de la bodega, llevándola al éxito gracias a su conocimiento del mercado y a la precisión de sus sentidos. Lograr la presencia del Formiga de Vellut (alias Hormigas de Terciopelo) de la añada del 14 en la cena de los premios Nobel celebrada en el 2017 es un hito, dado que es el primer vino catalán servido en este acontecimiento. Una realidad vitícola que va a tener continuación femenina en manos de su hija mayor, licenciada en Esade.

Es interesante señalar esta continuidad generacional que mantiene el espíritu emprendedor de personas como Marimar Torres, que ahora también cuenta con la ayuda de su hija Cristina Torres. Cuando las conocí (Cristina era un bebé que dormía en su capazo en el Mas Rabell) la legión de mal pensantes aseguraba que la bodega californiana de esta señora era un capricho de corta duración. No ha sido así y sus blancos y tintos son sencillamente tan plenos como deslumbrantes. Uno de ellos, el Chardonnay doble lías, lo tengo en lo alto de mi podio personal. Una mujer que planta albariño en tierras del Russian River Valley es un ejemplo de que el techo de cristal vinícola se rompió hace tiempo.

"EL MÉRITO DE ESTAS PIONERAS ES INMENSO"

Hemos visto últimamente que conseguir que un agricultor se baje del tractor es tarea prácticamente imposible. No obstante, con algo más de veinte años, Yolanda García Viadero ya sabía domar a vendimiadores de ceja espesa y boina calada. Lo recuerdo como un milagro, porque treinta años atrás una mujer tan joven mandando en Ribera del Duero era casi un imposible. La realidad actual son unos vinos de hermosa complejidad. Parecen conservar la frescura del aire de los páramos en invierno. Si los tintos implican descorchar otra botella al cabo de unos días para ver si era cierto lo mucho que ofrecían, el blanco Viadero causa adicción.

Otra señora que ha sabido hacerse con medallas de oro al mejor vino colleiteiro de Ribeiro es Duvi González. Gracias a ella recuperé mi afición por un blanco serio, franco y ancho, que estoy convencido responde a los criterios de aquel gran conocedor que fue Miguel de Cervantes. Lo escribe, satisfecho, en *El licenciado Vidriera,* como si hubiera catado los Canción de Elisa.

Hay muchas más damas: Marisol Bueno en Pazo de Señorans elabora poéticos y danzarines albariños. Durante años responsable de la Denominación Rías Baixas, Marisol destila maravillas que guardan el espíritu de unas uvas doradas bajo la luz del verano.❋



El mejor garnacha blanca

Troballa Blanca 2022 ha ganado el premio "Best in Class" como mejor garnacha blanca de España atorgado por la guía *Wine Up*. Se trata de un vino ecológico elaborado por la bodega leridana Mas Blanch i Jové. De color naranja muy pálido, destacan sus aromas frescos de hierbas aromáticas y frutas blancas maduras. En boca es un vino potente, untuoso, estructurado y con mucho carácter.

Godello premiado

Godello 2023 de Pazo de la Cuesta, con D.O. Ribeira Sacra, nace con la firme intención de poner en valor la gran calidad de la variedad godello. Una maceración en frío, fermentación a baja temperatura y posterior crianza sobre lías 4 meses dan lugar a un vino de excelente expresión. Ha sido merecedor de un Gran Oro en Vinespaña 2024.





NO ES LO QUE PARECE

Salgüero Blanco 2019 de Pradorey es un vino blanco pero su color recuerda a un rosado un poco oxidado y su nariz evoca a los olorosos del sur, aunque es un Ribera del Duero. La sensación en boca es muy fresca con recuerdos reductores. Una joya enológica, sofisticada, compleja e indeleble.

Pura elegancia

Clot del Roure de Vins El Cep es un xarel·lo que destaca por una nariz muy singular que muestra su carácter varietal con notas florales y de fruta blanca y cítrica (manzana y pomelo), también recuerdos de hinojo y anisados que aumentan su complejidad. Notas minerales y algo salino. Expresivo, fresco y muy persistente en boca.





Carácter salino

Seco Colección 2023 de la bodega canaria El Grifo es un excepcional vino blanco seco de malvasía volcánica de Lanzarote de cepas prefiloxéricas. Un vino fresco y persistente, con volumen y un final amplio. Destaca su equilibrada acidez natural y carácter salino.



AL DESNUDO

Le Naturel Blanco es un vino natural elaborado principalmente con garnacha blanca por Aroa Bodegas en el Valle de Yerri (Navarra), una zona muy fresca y con altitud, que permite una mínima intervención en el viñedo y en la bodega. En boca destaca su exuberante acidez y su untuosidad, con un fondo dulce y ligero amargor final lleno de elegancia, que aporta complejidad y persistencia al vino.



Nuevo y limitado

La Edición Limitada Garnacha Blanca 2022 es elegante, sedosa y está llena de matices entre las que destacan las notas florales, afrutadas y minerales, con destellos de maderas dulces que dejan un recuerdo extremadamente seductor. Un vino único y cargado de personalidad.



Ideal para primavera

Orange Wine By Pies Viejos 2021 es un airén de viñas viejas, fermentado y criado en huevos de barro con sus pieles durante 80 días para pasar otros 10 meses de crianza en huevos de barro y 12 meses de afinamiento en botella. El resultado es un vino naranja de boca persuasiva, generosa y amplia, ideal para tomar en primavera.

Verdejo premiado

Viña Albina Verdejo 2023 es un blanco que aúna intensidad y alegría, cuerpo y complejidad. A pesar de llevar muy poco tiempo en el mercado, es ya la segunda vez que el vino que Bodegas Riojanas elabora en la D.O. Rueda resulta elegido Mejor Vino de Rueda y consigue Medalla de Oro en la sección Retail de Mundus Vini.



Complejo y extravagante

Con Manifiesto 04 el enólogo y director técnico de Valtravieso, Ricardo Velasco, vuelve a reflejar su carácter inquieto, innovador e inconformista. Una propuesta extravagante que se elabora con la variedad blanca albillo mayor y destaca por su textura y cremosidad, pero sin perder la frescura.



Espumoso ancestral

Ancestral Montónega 2023 ha sido elaborado con uva montónega de Can Sumoi procedente de cepas plantadas a 600 metros sobre el nivel del mar en suelos calcáreos, pedregosos y poco desarrollados. Un espumoso ancestral fresco, con tensión y alta acidez que llega a nuestras manos tras cuatro meses de crianza en botella para acabar de afinar su burbuja.



PUREZA Y FRESCURA



Ayala presenta A/18, una *cuvée* íntegramente elaborada con chardonnay con más de seis años de crianza en bodega, se caracteriza por una complejidad aromática y una textura cremosa. El dosaje extra brut aporta a este champagne una pureza y una frescura excepcionales.



Ligero y delicado

Bodegas Riojanas ha lanzado Monte Real Rosé, el primer vino rosado premium de la marca. Posee un color rosa claro y brillante, un sugerente adelanto de lo que viene después, aromas de flores y fruta fresca tan típica de la garnacha de la Rioja Alta. Las notas complejas del trabajo sobre lías, dulces y envolventes, complementan la frescura de este rosado ligero y delicado.



Rosado desenfadado

Elaborado con las variedades tempranillo y verdejo, Flor Innata Rosado 2023 forma parte de una línea de vinos desenfadados del Grupo Valdecuevas enfocados a un público de espíritu joven.
De color rosa palo, tiene una gran intensidad en nariz con aromas a frutas rojas, toques herbáceos frescos y notas florales. En boca es fresco, persistente y refrescante.

Explosión de sabor

Libalis Rosé 2023, mezcla de garnacha y moscatel, es toda una explosión de sabor a fresas, grosellas y cítricos, y toque tropical como anuncia su etiqueta. Incorpora hasta un rasca y huele para comprobar por anticipado sus aromas. Perfecto para quienes se inician en el mundo del vino.





EXPERIENCIA SENSORIAL

El Tequila 1800 Milenio es una joya de la destilería, un tributo a la rica herencia del agave azul y una experiencia sensorial que trasciende el tiempo. En el paladar, se aprecian toques frutales, vainilla y canela. Su color dorado, similar al de la miel, invita a una experiencia única.

Ponche creado por Camila Cabello



Ron Bacardí se ha asociado con la actriz y cantante Camila Cabello y han cocreado un ponche. Se trata de un delicioso giro entre un ponche de ron clásico, la combinación de Bacardí Carta Blanca con algunos de sus ingredientes favoritos, incluyendo fruta de la pasión, lima, agua de coco y St Germain.

Compromiso compartido



Gin MG, una de las primeras ginebras elaboradas en España, y el fundador del Bar Paradiso, una de las mejores coctelerías del mundo, han creado una edición especial que refleja un compromiso compartido con la calidad, la creatividad y la sostenibilidad. Además del característico sabor a enebro, se han incorporado destilados de hierba Luisa, lemongrass, jengibre, pimienta de Sichuan y bergamota.

Refinamiento y sofisticación

Cointreau se reinventa e introduce un toque contemporáneo de refinamiento y sofisticación con el relanzamiento de la nueva botella de Cointreau Noir. Una bebida que surge de la combinación del licor de naranja Cointreau con coñac Rémy Martin para rendir homenaje a una receta legendaria de los felices años 20.





Inspirado en los Alpes

El proceso de creación de Grey Goose Altius se inspira en los extraordinarios efectos naturales de la cristalización a gran altitud que se produce en condiciones glaciales, para dar lugar a un vodka extraordinariamente suave. La botella cuenta con un diseño único, reflejo del azote del viento en la gran cordillera de los Alpes.

BRUNO LOMBÁN
lleva un nuevo sol a Asturias



Quince Nudos, el restaurante de Ribadesella del chef Bruno Lombán, ha recibido su primer Sol Repsol. Inquieto, dinámico y tenaz, este estudiante de geología llegó al mundo de la gastronomía casi por casualidad. Ahora, tras 12 años desde su apertura, ha conseguido que Quince Nudos sea conocido como un templo para los amantes del arroz. Cuenta también con una carta que aúna frescura y creatividad con recuerdo y raíces.



CARLOS HERNÁNDEZ
gana con un plato innovador

El chef barcelonés –actualmente segundo cocinero en ABaC bajo las órdenes del Jordi Cruz– se impuso en la batalla final de los Asian Culinary Awards, organizados por Udon Asian Food. Lo hizo con un plato innovador: Ramen de pollo a la fusión thai, un caldo con fideos al romesco thai acompañado de un buñuelo nipón de ninoyaki, relleno de pollo thai con mayonesa de mirin.



ÁLEX CAÑADA
colabora con Campofrío

El joven chef unirá su talento con el de Danny Hawthorn, colaborando como chef gastronómico para Campofrío Smart Solutions, la división de Campofrío especializada en el sector hostelero y sociosanitario. Desde que en 2015 –con 9 años– quedase como tercer clasificado en el programa Masterchef Junior y más tarde como finalista de MasterChef 11, Cañada se ha situado como una de las grandes promesas gastronómicas de España.

BRUNO GONZÁLEZ
aviva la llama

Bruno González Herce aterriza en Llama Inn para avivar la llama de este restaurante fusión peruano-neoyorquino que conquista paladares en el madrileño barrio de Salesas. “Es un gran desafío y estoy contando los segundos para revolucionar la llama madrileña llevando a nuestros clientes en un viaje de sabores que celebre la autenticidad de la cocina peruana y la energía vibrante de Nueva York, aportando mi toque personal”, afirma Bruno.



ALEJANDRO DURÁN
aporta toques latinoamericanos

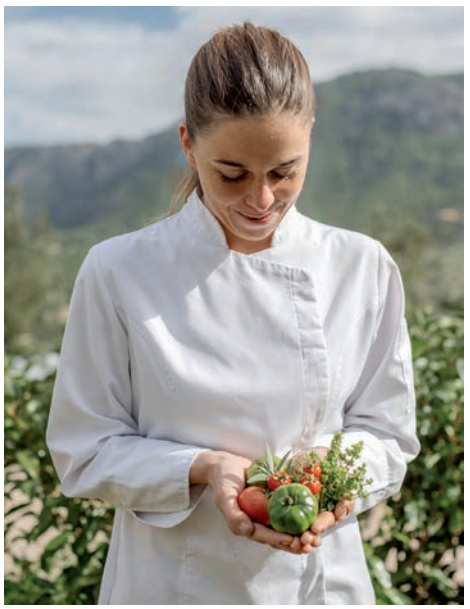


El chef mexicano Alejandro Durán se ha puesto al frente de la cocina de Kabuki Madrid, el nuevo emblema de Grupo Kabuki en la capital. Gran innovador de la cocina fusión y experto en técnicas japonesas, su propuesta se caracteriza por el uso de materias primas de calidad excepcional, manteniendo el estilo transgresor que caracteriza la cocina Kabuki, ahora con nuevos toques latinoamericanos.



BRENDA LISIOTI
lidera la restauración de Son Bunyola

El hotel de 5 estrellas ubicado en Banyalbufar (Mallorca), ha nombrado a Lisioti como nueva chef ejecutiva, haciéndose cargo de los restaurantes Sa Terrassa y Sa Tafona. La chef apuesta por fusionar los sabores mallorquines más auténticos con platos muy modernos y el uso de productos kilómetro 0, muchos de ellos cultivados en el propio huerto y en los amplios jardines del hotel.



DIEGO MUÑOZ
estrena carta en Oroya

El chef al frente del restaurante del hotel The Madrid Edition en el que los protagonistas son los sabores peruanos y el producto local, da un giro a su carta esta temporada con platos para compartir de la talla de un tiradito de gambas, ají amarillo, aceite de gambas, cilantro y aguacate; un gambón rojo en tempura, tensuyu de ají panca, limo y berenjena ahumada; o un bao con panceta laqueada, vegetales encurtidos y ensalada de hierbas.



IRENE HERNÁNDEZ
propone una cocina saludable

La apuesta gastronómica saludable de la chef Irene Hernández en el hotel Anantara Villa Padierna de Marbella (Málaga) se llama Irene's Health Kitchen, una exquisita selección de platos nutritivos y saludables –como ensaladas con remolacha o arroz integral o sus deliciosos bowls de açai– preparados exclusivamente para una experiencia que une bienestar y gastronomía en los alrededores del spa o en la terraza exterior.



Sugerencias del mes
RESTAURANTES

Vivir la hospitalidad japonesa

Nintai, de Marcos Granda, es el restaurante de Marbella basado en la cocina *omakase* y en la liturgia *itamae*, donde, además, es posible vivir el *omotenashi* o la hospitalidad japonesa. Se trata de un concepto que va más allá del servicio al cliente, ya que consiste en disponer de todo lo necesario para que los invitados se sientan cómodos y con sus sentidos en lo que sucede en cada momento.

NINTAI
Ramón Gómez de la Serna, 18-B. 29602 Marbella (Málaga).
Tel.: 952 608 966. www.restaurantenintai.com

Maria Astrand



No solo cerveza

Este brew pub, abierto en el barrio de Sant Antoni de Barcelona en 2017, aterriza ahora en el Born con una sólida apuesta gastronómica que incluye tapas, bocadillos 'de guisos' de autor –como el de albóndigas con sepia o el de pollo a la catalana– que se pueden acompañar con cervezas pero también con vinos naturales.

BARNA BREW Carrer de les Basses de Sant Pere, 10 · 08003 Barcelona
Tel.: 931 269 094 · www.barnabrew.com

Bikinis gourmet y picoteo

La Bikineria ha abierto su tercer local en Barcelona refinando su concepto y ampliando su horario, que ahora abarca el desayuno. Además de bikinis (hay 11), se ofrecen clásicos del picoteo como croquetas o ensaladilla rusa. Café de especialidad, vinos y cócteles conforman la parte líquida de la propuesta.

LA BIKINERIA
Passeig Sant Joan, 60 · 08009 Barcelona · Tel.: 644 698 634 · www.labikineria.es



Alex Froloff

ESPÍRITU LIBRE

Zíngara es un espacio donde la buena comida y la diversión se dan la mano, una celebración a la diversidad con una nueva carta –con platos como el saam coreano de paté de almendras o la milanesa de berenjena ahumada– que ofrece un viaje de sabores y una renovada propuesta de coctelería.

ZÍNGARA
Plaza de las Salesas, 8 · 28004 Madrid · Tel.: 652 188 063 · www.zingaramadrid.com



Apuesta por la cocina nikkei



El empresario Joan Escribà y el chef Roberto Sihuay apuestan por la cocina nikkei con un nuevo restaurante de 1000 m² ubicado en el emblemático Paseo de Gracia de Barcelona. La fusión de comida japo-peruana con un producto mediterráneo de alta calidad llega a la mesa a través de una carta muy completa donde los platos se matizan con salsas andinas, o se les da el punto de brasa tan popular de las calles limeñas. Además, cuenta con una barra en la sala donde preparan los ceviches, tiraditos, uramakis, niguiris y temakis con pescado y mariscos del mediterráneo.



PASSEIG ESCRIBÀ NIKKEI
Valencia, 249 · 08007 Barcelona · Tel.: 937 042 303 · www.passeigescriba.com

Santuario japonés

Mateo Honten, la taberna japonesa del centro de Madrid, cuenta con la combinación perfecta entre gastronomía japonesa, cócteles de autor y una atmósfera cosmopolita inspirada en las izakayas.
El chef Edo Kobayashi elabora platillos tradicionales japoneses, piezas de sushi y platos especiales que cambian según temporada.



Foto: Coke Riera

MATEO HONTEN San Mateo, 14 · 28004 Madrid · Tel.: 654 112 940 · www.mateohonten.com



Barbillón Marbella destaca como uno de los mejores destinos gastronómicos de playa de toda la Costa del Sol. En esta nueva temporada presenta cinco platos con atún rojo Balfegó, con mariscos como el Brioche de gamba roja con huevo de codorniz, y exquisitos arroces entre otras propuestas. Atención a su excepcional carta líquida.

BARBILLÓN MARBELLA
Urb. Guadalmina baja, C. 3 - 318 · 29670 Marbella (Málaga)
Tel.: 628 991 230 · www.barbillon.com



Nuevo plan para los jueves

Los Maridajes del Palace llegan a El Palace de Gijón las noches de los jueves, una desenfadada experiencia compuesta por cinco bocados –Croquetas cremosas de jamón; Ensaladilla rusa con ventresca de bonito; Tartar de Remolacha con encurtidos, mostaza y ajoblanco de almendras; Taco de carrillera, mole y cebolla encurtida y Tarta de Queso y frutos rojos– maridados con un cóctel perfecto para cada uno.

EL PALACE Plaza del Marqués, 3 · 33201 Gijón · Tel.: 985 341 368 · www.elpalacegijon.es

Auténtica cocina de barrio

Madre es una taberna moderna con vistas a la Sagrada Familia de Barcelona donde encontramos auténtica cocina de barrio, una cocina *non stop* donde los productos de calidad llegan a la mesa en forma de tapas con raíces tradicionales, platos fuera de carta que encapsulan esos sabores de chup chup de las madres y suculentos arroces.



MADRE
Avinguda de Gaudí, 11 · 08025 Barcelona · Tel.: 934 354 383 · www.madretabernamoderna.com

INSPIRADO EN LOS PEREGRINOS

Este restaurante burgalés que lleva el nombre de su chef acaba de conseguir un Sol Repsol gracias a su propuesta única: el menú degustación 'Camino', inspirado en los peregrinos que transitan rumbo a Santiago. Distintas técnicas y productos traídos de todas las partes del mundo generan una armonía que merece la pena descubrir.



©Belén Imaz

RICARDO TEMIÑO RESTAURANTE
San Juan, 3 · 09003 Burgos · Tel.: 947 040 420 · www.fabricarestaurante.com



Ferretería reconvertida en restaurante

Pepe Vieira (2 estrellas Michelin) ha reconvertido la centenaria ferretería Varela, ubicada en el corazón de Pontevedra, en churrasquería. Su propuesta se apoya en las brasas y en una cuidada materia prima y su objetivo es que el comensal pueda vivir diferentes experiencias en cada visita.

VARELA CHURRASQUERÍA
Rúa Don Gonzalo, 4 · 36002 Pontevedra · Tel.: 679 115 077
www.varelachurrasqueria.com



Tapeo andaluz en Badalona

El nuevo Casa Pedro es un restaurante con tres espacios –taberna, patio y una gran terraza frente a la playa del Coco de Badalona–, donde disfrutar de tapas y platillos con acento andaluz como el gazpacho, el *pescaíto* frito o el *bienmesabe* (cazón en adobo). Además, ofrece distintas propuestas musicales y otras ofertas de ocio y cultura.

CASA PEDRO
Passeig Marítim, 5 · 08912 Badalona (Barcelona) · Tel.: 651 400 964

Cocina japonesa casera

Este establecimiento ubicado en un centro cívico en Barcelona propone conocer la auténtica cocina casera del país nipón con algún toque catalán. Su especialidad son los udon pero abre de 09:00 a 21:00 por lo que está a medio camino entre una cafetería y una taberna japonesa contemporánea.



KASA HANAKA
Zaragoza, 29 · 08006 Barcelona · Tel.: 937 504 929 · www.kasahanaka.com

30 años en la Costa Brava



Tragamar celebra sus tres décadas siendo ya un clásico de la restauración veraniega en Calella de Palafrugell, uno de los pueblos con más encanto de la Costa Brava. Hay que probar sus famosas Patatas Buthan, el arroz caldoso de pescado y marisco y guardar hueco para una buena crema catalana o un recuit de Fonteta con fresas, lavanda y miel.

TRAGAMAR
Passatge Jimmy Rena, s/n · 17210 Calella de Palafrugell (Girona) · Tel.: 972 307 005
www.grupotragaluz.com



El renacer de una joya histórica

Casa Leopoldo –reconocido templo gastronómico que había sido punto de encuentro de escritores como Manuel Vázquez Montalbán, Eduardo Mendoza o Maruja Torres– ha reabierto sus puertas de la mano del grupo de restauración Banco de Boquerones, que ha respetado la estética del local. El cocinero Albert Pineda ofrece platos tradicionales catalanes sin olvidar los guiños a nuevas elaboraciones que combinan tradición y vanguardia.

CASA LEOPOLDO
Sant Rafael, 24 · 08001 Barcelona · Tel.: 933 127 385
www.bancodeboquerones.com

RESTAURANTE HELEN BERGER



Con mucho sabor

La elegancia del Restaurante Helen Berger de Valencia, donde la luz mediterránea se cuela con gran calidez a través de amplios ventanales, combina a la perfección con una propuesta gastronómica cargada de sabor, elaborada con productos frescos de cercanía. Ostra tempurizada con emulsión cítrica de cilantro, ceviche de corvina, tataki de pato, steak tartar sobre tuétano y rodaballo a la brasa con verduras mini son algunas de sus propuestas.

Hotel Helen Berger
https://hotelhelenberger.com



EDGE BY PACO PÉREZ, SOLEO Y LEVANTE

Tres puntos gastronómicos

El Fuerte Marbella vuelve a ofrecer esta temporada una triple propuesta de alto nivel. Edge by Paco Pérez, buscará dar un giro hacia una propuesta más gastronómica con dos menús degustación. En Soleo, su beach club, encontraremos platos de inspiración mediterránea con toques de fusión; y en el restaurante Levante, un espacio de ambiente más relajado, una carta de estilo mediterráneo que reposa sobre la cocina local con aromas y texturas andalusíes.

El Fuerte Marbella
www.elfuertemarbella.com/es/



SOLRAIG

Arroz con los pies en la arena

Ahora en primavera es quizá el mejor momento del año para reservar mesa en el restaurante del Hotel Bel Air, ubicado a pie de playa en Castelldefels (Barcelona), y disfrutar de un buen arroz en la mejor compañía. Los tienen de marisco, de butifarra, meloso trufado (premio a Tercer Mejor Arroz de España 2018) o de zamburiña, calamar y guisantes del Maresme (Segundo Mejor Arroz de España 2019), entre muchos otros.

Hotel Bel Air
www.solraig.tibu-ron.com









FIRE

Menús a cuatro manos

W Barcelona lleva a un nuevo nivel la experiencia gastronómica de temporada de su restaurante insignia Fire con una primera edición a cuatro manos. Para inaugurar estas exclusivas colaboraciones, la ya icónica brasa de Fire, liderada por Stefano Pinna, da la bienvenida al máximo experto en la ancestral técnica de la parrilla, Iñaki Gorratxategi, chef ejecutivo de Casa Julián de Tolosa.

Así, Gorratxategi y Pinna nos sorprenden esta primavera con unas propuestas exquisitas con la brasa y el producto local como protagonistas, por ejemplo: Espárragos de Gavà a la parrilla acompañados de una espuma de anís estrellado y romesco con helado de almendra tostada y un toque de ajo negro; o Sepia a la parrilla, servida con deliciosas habas y guisantes del Maresme, maíz de origen ecológico, rico limón confitado y salsa suquet del chef Pinna.

W Barcelona
www.marriott.com/es/hotels/travel/bcnwh-w-barcelona

AKIRA BACK TENERIFE

Gastronomía japonesa moderna

El primer restaurante homónimo de Akira Back en España se une al portfolio de restaurantes de The Ritz-Carlton Abama con su cocina japonesa moderna , que se inspira en sus experiencias de vida y sus viajes como un maridaje perfecto de innovación gastronómica, el arte del servicio y los productos locales de alta calidad.

Para esta aventura española, el chef ha diseñado un dinámico menú que incluye algunos de sus platos más característicos, como la Pizza de Atún AB (atún sashimi y alioli umami sobre una base de tortilla crujiente) combinados con recetas de inspiración local como el cherne robata con puntos de albahaca y espuma de lemongrass.





The Ritz-Carlton Abama
www.ritzcarlton.com/es/hotels/tfsrz-the-ritz-carlton-abama

LA TERRASSA DE MAR

Sabor mediterráneo

Le Méridien Ra Hotel & Spa, el único resort Gran Lujo de la Costa Dorada, ha reabierto las puertas de su restaurante La Terrassa del Mar para ofrecer una experiencia gastronómica de sabor mediterráneo. Destacan sus deliciosos arroces, desde tradicionales como el Arroz con bogavante hasta innovadoras creaciones, como el Arroz de pollo de corral con pimiento asado, crema de queso azul y avellanas.



Le Méridien Ra Hotel & Spa
www.lemeridienra.cat

SESSIONS



Cocina norteamericana renovada

La nueva carta ofrece una selección divertida, ecléctica y vibrante de la renovada cocina norteamericana con platos que te harán viajar desde la Gran Manzana de Nueva York a la Costa de California. Entre ellos, el Brioche de langostinos en tempura, la Tennessee burger o el Pie de manzana template con helado de leche merengada.

Hard Rock Hotel Madrid
www.hotel.hardrock.com/madrid/es/

GASTRONÒMIC 1497

Oasis gastronómico

El Restaurante de Mas Salagros, el EcoResort 5* situado en una reserva natural a 30 minutos de Barcelona, ha sido reconocido por su excelencia gastronómica con un sol Repsol. Su oferta gastronómica, centrada en una propuesta donde prima la sostenibilidad con sabor, es un viaje sensorial a través de productos ecológicos y de temporada, donde la técnica y el sabor se fusionan en una experiencia única.

Mas Salagros EcoResort 5*
www.massalagros.com



BRASAS BRANCAS



Esencia gallega

El nombre del restaurante, ubicado en el céntrico hotel Mercure Lugo, hace referencia al estado óptimo del carbón a la hora de cocinar un alimento. El chef Rubén David Goyzueta Neyra ofrece una cocina ecléctica, de proximidad y de marcada influencia gallega, respetando la tradición, en la que las carnes selectas, pescados y otras exquisiteces locales son protagonistas.

Mercure Lugo
www.brasasbrancas.es



QUIRAT

Sabores de primavera

El chef Víctor Torres propone en el restaurante del hotel InterContinental Barcelona, galardonado recientemente con una estrella Michelin, disfrutar de platos primaverales elaborados con una rigurosa selección de productos locales y de proximidad como la tartaleta de cigala y pepino o el morro de bacalao con judía del ganxet y ajo confitado.

InterContinental Barcelona
www.quiratrestaurant.com

KOI

Una izakaya en Lanzarote

Entre los restaurantes del hotel Barceló Playa Blanca de Lanzarote destaca Koi, que ofrece una oferta gastronómica asiática de altura en un espacio que evoca las izakayas japonesas más auténticas. Cuenta con una barra omakase, y también se puede disfrutar de la experiencia sentados en el suelo.





Barceló Playa Blanca
www.barcelo.com/es-es/barcelo-playa-blanca

La comunidad autónoma de Castilla-La Mancha –formada por las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Toledo– constituye el mayor viñedo del mundo. Su cultivo, en constante evolución, ha modernizado técnicas para elaborar vinos acordes con las exigencias más actuales. Vinos para todos los gustos y precios. Vinos universales, codiciados y muy premiados.

DO. La Mancha



Castilla-La Mancha
VINOS UNIVERSALES

Todavía hay quien piensa que estas tierras, universales por las aventuras de Don Quijote, solo son grandes llanos, surcados por carreteras y ferrocarriles que cruzan el centro de la Península Ibérica. Es hora de dejar atrás prejuicios y conocer esta región singular, plena de naturaleza, patrimonio universal, fiestas únicas, gastronomía exquisita y vino, mucho vino, por supuesto. Un vino de calidad avalado por diez denominaciones de origen y que podemos conocer 'in situ' a través de las Rutas del Vino de Almansa, Jumilla, La Mancha, La Manchuela, Méntrida-Toledo y Valdepeñas, todas ellas certificadas por ACEVIN.

Diez denominaciones de origen avalan la calidad de los vinos

Antes de pasar a conocerlas un poco mejor una a una, a grandes rasgos, debemos decir que la Denominación de Origen la Mancha es la mayor en superficie de terreno y en volumen de producción, seguida de la Denominación de Origen Valdepeñas, ambas además, son las más conocidas internacionalmente.

Las denominaciones de origen Almansa, Uclés, Méntrida y Manchuela pelean por hacerse un hueco en el mercado nacional e internacional, con cada vez más presencia en ferias y concursos de catas donde sus vinos empiezan a ser reconocidos por su gran labor en los últimos años.

La Denominación de Origen Mondéjar y Ri-

bera del Júcar, por su parte, son dos denominaciones con menor extensión y volumen de producción, centrándose su elaboración y comercialización al ámbito regional/nacional.
Destacar la particularidad de la Denominación de Origen Jumilla, que tiene su sede en Jumilla (Murcia), pero parte importante de su extensión y producción corresponde a terreno y bodegas de Albacete, en la comunidad de Castilla – La Mancha.
Por último, Europa ha certificado el pasado mes de febrero la Denominación de Origen Campo de Calatrava. Una nueva denominación para los vinos producidos en un enclave muy particular como es el Campo de Calatrava en Ciudad Real. Una comarca con historia de campos de origen volcánico.

El mejor maridaje

Para acompañar los vinos castellano-manchegos, desde Turismo de Castilla-La Mancha nos hablan de las bondades de los productos autóctonos: "Aceite de oliva de los Montes de Toledo, berenjenas de Almagro, ajos morados de Las Pedroñeras, cebollas de Recas, cordero manchego, mazapán de Toledo, melón de la Mancha, excelentes carnes de caza, queso de oveja, renombradas legumbres, truchas del alto Tajo, verduras y hortalizas cultivadas en las vegas de nuestros ríos... Aderezando estos productos con amor, imaginación, atrevimiento y buen gusto, la cocina de Castilla-La Mancha te ofrece sabrosos platos que no te defraudarán. Desde la más sencilla tapa a los sorprendentes menús de nuestros cocineros estrella Michelin. La maestría de los fogones se palpa también en los interiores de nuestros restaurantes, acertada simbiosis entre tradición y modernidad arquitectónica. Disfruta en sus mesas de la perdiz en escabeche, atascaburras –también llamado ajoarriero–, gazpacho manchego, tiznao, pisto, morteruelo, sopa de ajo, carcamusas, potajes, zarajos, chuletillas a la brasa, migas o asados. Y postres tan deliciosos como sopa de almendras, flores manchegas, melindres, miguelitos, bizcochá o alajú. Ningún paladar quedará defraudado".

DO. La Mancha



D.O. Almansa

Variedades representativas: Garnacha tintorera (60% de la superficie) y monastrell
Tipos de vinos: Blancos (Joven, Fermentado en barrica y Crianza), Rosados, Tintos (Joven, Roble, Crianza, Reserva y Gran Reserva) y Vino Espumoso de Calidad.

El paisaje de la comarca de Almansa no es como el del resto de Castilla-La Mancha, ya que tiene toques mediterráneos al estar situada geográficamente al sureste de la región y limitando con la Comunidad Valenciana y Región de Murcia. Es, como bien dice el lema de Denominación de Origen Almansa, "una frontera de sabores" que aglutina la esencia de la Mancha con matices e influencias del Levante español.
La D.O. Almansa, fundada en 1966, posee 9.800 ha de viñedo en la provincia de Albacete. Están adscritas 12 bodegas ubicadas en 8 municipios distintos, con una producción media de más de 6 millones de botellas anuales.
Los vinos de esta denominación de origen poco a poco están presentes en catas y concursos a nivel internacional, siendo cada vez más demandados. El buen trabajo de enólogos y bodegas está dando como resultado unos vi-

nos muy bien acabados y con estructura, siendo los vinos de crianza muy solicitados.
El pasado año la D.O Almansa volvió a consolidar y mantener la confianza de sus principales mercados importadores, logrando mejorar así el valor económico total de los vinos elaborados con su sello de calidad. Así, un año más, el mercado internacional vuelve a ser el principal consumidor de estos vinos, y es que en torno al 70% de la comercialización se exporta a mercados internacionales, frente al 30% que representa el mercado nacional. Una vez más, Finlandia y Alemania fueron los principales importadores en el mercado europeo, seguidos esta vez por Estonia y Holanda. Canadá y China repiten como mayores consumidores de los vinos de Almansa en países terceros.
Adolfo Cano, presidente de D.O. Almansa, ha destacado positivamente el balance de este 2023, "donde hemos podido mantener nuestra cuota de mercado a nivel internacional, logrando un equilibrio entre un contexto de muchísima competitividad pero en el que los vinos de nuestro sello de calidad siguen manteniendo y mejorando su valor económico".
Además, hay que destacar el impulso que han tenido algunos mercados europeos como Alemania o Finlandia, que demuestran el "gran trabajo de promoción que se está realizando en Europa y que está llevando a que los consumidores de estos países tengan un mayor interés en los vinos de DO Almansa". *Más información: www.denominacion-origen-almansa.com*

DO Almansa



D.O.P. Jumilla
Variedad de uva representativa: Monastrell
Tipos de vinos: Blancos, tintos jóvenes y con crianza en madera, rosados, dulces y de licor.

Se trata de una Denominación de Origen supraautónoma que engloba a dos Comunidades Autónomas: Castilla-La Mancha y Región de Murcia, ya que se sitúa entre el nordeste de la Región de Murcia y el sur de la provincia de Albacete, un territorio con gran tradición vitivinícola.



DOP Jumilla

El Consejo Regulador de la DOP Jumilla, constituido en 1961, es uno de los Consejos Reguladores pioneros en España. A día de hoy esta denominación posee unas 22.000 ha de viñedo, de las cuales el 40% se encuentran situadas en el municipio de Jumilla, agrupando a 1.600 viticultores y 42 bodegas inscritas.
Los vinos de la DOP Jumilla presentan la característica diferenciadora respecto a otros de estar elaborados a base de la variedad monastrell, la cual representa más del 80% de la superficie cultivada y que con el esfuerzo de modernización de productores y elaboradores, han conseguido ganarse el prestigio y reconocimiento del mundo vitícola español y mundial. Destacar que alrededor del 70% de su producción se destina al mercado internacional.
Conocer la Denominación de Origen más consolidada por la calidad de sus vinos del Sureste Español significa perderse por paisajes misteriosos, viñedos únicos, y encontrar una gente abierta, optimista y muy hospitalaria. Así es el carácter de las gentes que habitan en los territorios de la DOP Jumilla, que comprende seis municipios de Albacete: Hellín, Fuenteálamo, Ontur, Tobarra, Albatana, y Montealegre del Castillo; y Jumilla, el único municipio que pertenece a la Región de Murcia.
La DOP Jumilla permite al enoturista sumergirse en la cultura, tradición y costumbres de un territorio vitivinícola de profundas raíces. Visitar sus bodegas y conocer el proceso de elaboración del vino paso a paso. Pasear por viñedos y parques naturales, alojarse en un en-

Ruta del vino de La Mancha



torno rural y degustar la deliciosa gastronomía de la zona. Recorriendo los diferentes municipios que la componen, tendrá la oportunidad de conocer un patrimonio histórico, cultural y natural de alto interés. *Más información: www.vinosdejumilla.org*

D.O. La Mancha

Variedades de uva representativas: Airén y tempranillo
Tipos de vinos: Jóvenes, tradicionales, envejecidos en barrica, crianzas, reservas, grandes reservas y espumosos y La Mancha Excellent

En términos administrativos, el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen "La Mancha" da cabida a un total de 192 términos municipales: 13 en la provincia de Albacete, 62 en Ciudad Real, 71 en Cuenca y 46 en Toledo. Y en cuanto a sus miembros, la D.O. agrupa a cerca de 15.000 viticultores y alrededor de 250 bodegas, cifras que la convierten en uno de los principales motores económicos de la región de Castilla - La Mancha.
La Mancha cuenta, por tanto, con una vastísima tradición vitivinícola, que sumada a una serie de elementos característicos de tipo geológico, geográfico y climático que la definen, hacen de ella un territorio idóneo para producir una excelente uva y, posteriormente dar vida a grandes vino, con matices muy peculiares. Los vinos manchegos se encuentran hoy día entre los más exquisitos y más prestigiosos del mundo, son degustados en toda España y también exportados a los cinco continentes, convirtiendo a Castilla-La Mancha ya desde hace muchas en la CC.AA. líder de España en cuanto a exportaciones de vino en volumen.
A nivel enoturístico, con alrededor de 600.000 hectáreas de viña, la Ruta del Vino de La Mancha es conocida como la Bodega de Europa, la mayor extensión vitivinícola del mundo, que surte de vinos al Viejo Continente y conquista paladares en Asia. Diez municipios diseñan su recorrido desde Campo de Criptana a El Toboso, Alcázar de San Juan, Socuéllamos, Pedro Muñoz, Argamasilla de Alba, La Solana, Villarrobledo, Tomelloso y Villarrubia de los Ojos y 19 bodegas trabajan sus viñedos para obtener los mejores vinos, muchos de ellos galardonados en concursos de prestigio internacional.Bodegas pioneras, bodegas grandes y de tipo familiar con tradición y dotadas con modernas infraestructuras. Bodegas de nueva creación, pensadas para elaborar vinos de gran calidad al amparo de un marco arquitectónico destacable. Bodegas ubicadas en parajes naturales de interés, presidiendo grandes extensiones de vid a lo largo de la llanura. Cada una de ellas preparada para recibir y acoger al visitante que ama y disfruta el vino. *Más información: www.lamanchawines.com*



DOP Manchuela

D.O.P Manchuela

Variedades de uva representativa: Bobal
Tipos de vinos: Tintos, rosados y blancos

La Manchuela es un pequeño terruño anclado en las tierras de Castilla-La Mancha, pero que se diferencia de todo su entorno. Cuenca y Albacete arropan esta región que parece haber sido creada para cultivar productos de calidad, ostentando Denominaciones de Origen en varios productos, entre ellos los vinos. La D.O.P. Manchuela inició su andadura en el año 2000, a iniciativa de bodegueros de la comarca y actualmente hay 37 bodegas asociadas. Concretamente su zona de producción está enmarcada entre los valles de los ríos Jú-

Ruta del Vino Méntrida-Toledo



car y Cabriel. Este característico territorio entre ríos es una de las claves que definen al vino de la D.O.P. Manchuela. La superficie de cultivo se extiende a 14.847 hectáreas, de las que 7.942 corresponden a Cuenca y 6.905 a Albacete. Del total de superficie de cultivo, el 19,3% se destina a las variedades blancas, mientras que el 80,7% se destina a las variedades tintas. 1.284 viticultores desarrollan sus labores en esta tierra, aunando su gran saber hacer con tecnología avanzada, lo que otorga un resultado sin igual en forma de vino singular. Además, hay que tener en cuenta que la altitud de los viñedos, comprendida entre los 600 y 1000 metros sobre el nivel del mar favorece el carácter ecológico natural de gran parte del producto elaborado en la zona, aspecto muy valorado en la actualidad por los nuevos consumidores de vino.

En La Manchuela se producen unos 2,5 millones de hectolitros de vino anualmente, lo que supone casi el 5,1% del total de la producción de vino de España y el 7,6% del total de Castilla-La Mancha.

En vino blanco, destaca la variedad macabeo con un 74% del total de variedades blancas. En vino tinto, destaca la variedad bobal con un 41% del total de variedades tintas. La comercialización de los vinos de la Denominación de Origen Manchuela se realiza principalmente en el ámbito internacional.

Destacar, finalmente, que Juan Descalzo Alfaro fue elegido a mediados del pasado mes de marzo como nuevo presidente del Consejo Regulador. Al asumir el cargo declaró: "Trabajaré con tesón e ilusión en el nuevo puesto que desde hoy comienzo, teniendo al frente la gran responsabilidad de saber cuantas personas en nuestros pueblos depende su economía principal de nuestras viñas y el reconocimiento y valor de nuestros vinos". *Más información: www.manchuela.wine*

D.O.P. Méntrida

Variedad de uva representativa: Garnacha
Tipos de vinos: Tintos y blancos

La Denominación de Origen tal y como la conocemos actualmente nace en 1976. Desde entonces ha pasado por varias etapas y hoy en día se enfrenta a nuevos mercados y nuevos retos.

La zona de producción esta situada en el norte de la provincia de Toledo, limitando con la provincias de Ávila y Madrid, y se extiende al pie de la impresionante Sierra de Gredos en su parte oriental.

La inmensa mayoría de la vides pertenecen a la variedad tinta garnacha. Son vides muy viejas de baja producción, podadas en vaso para proteger los racimos del sol del verano y garantizar la mejor maduración de la uva. En los últimos años se han introducido otras variedades de uva (tempranillo, merlot, syrah, cabernet…). Las claves que definen los vinos de esta denominación son las vendimias manuales, las largas fermentaciones con temperaturas controladas y los bazuqueos a la vieja usanza. A ello se suman formidables espacios para la crianza de los vinos con salas de barricas centenarias ubicados en sótanos y cuevas naturales.

Los vinos de esta denominación aportan calidad, son elegantes, originales y con gran personalidad. Son valorados, añada tras añada, con excelentes puntaciones en las más prestigiosas revistas y guías nacionales e internacionales, y es que las bodegas –tanto las nuevas como las tradicionales– saben aprovechar la pobreza y baja caliza de los suelos y la idoneidad del clima, para hacer llegar al consumidor unos vinos únicos, seductores y provocativos. Prueba de ello son los premios y reconocimientos de algunos vinos que en ella se producen por parte de la prensa y la distribución



más especializada que ha colocado a la Denominación en una situación privilegiada y con gran futuro. *Más información: www.domentrida.es*

D.O. Mondéjar

Variedades de uva representativas: Tempranillo y macabeo.
Tipos de vinos: Tintos jóvenes, crianza y reserva; blancos jóvenes y rosado.

La Denominación de Origen Mondéjar fue creada en 1996 y comprende 20 pueblos de la provincia de Guadalajara: Zorita, Albares, Almoguera, Almonacid de Zorita, Driebes, Escariche, Escopete, Fuentenovilla, Illana, Loranca de Tajuña, Mazuecos, Mondéjar, Pastrana, Pioz, Pozo de Almoguera, Sacedón, Sayatón, Valdeconcha, Yebra y Zorita de Canes, lo que en total forma una extensión de 93.962 ha. Las variedades cultivadas son tempranillo, cabernet sauvignon y syrah para tintos, mientras que para blancos se utilizan malvar, macabeo, sauvignon blanc y torrontés; esta última es tradicional de la comarca, elaborándose con ella vinos de intensidad y profundo aroma, ligeros, con marcados acentos de moscatel y perfumados, siendo ideales para vinos jóvenes y afrutados. Los tintos presentan color intenso. Los elaborados con la variedad tempranillo son idóneos para envejecer. Los rosados fueron definidos por el premio Nobel de literatura, Camilo José Cela, como "vino de muy suave y gustosa embocadura". *Más información: www.domondejar.es*

D.O.P. Ribera del Júcar

Variedades de uva representativas: Bobal, tempranillo y moscatel de grano menudo
Tipos de vinos: Tintos, blancos y rosados

La D.O.P. Ribera del Júcar posee una extensión de 6.700 ha de viñedo y engloba 7 pueblos del sur de la provincia de Cuenca: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, El Picazo, Pozoamargo y Sisante. El año pasado cumplió dos décadas de andadura. A lo largo de estos veinte años las bodegas adscritas han hecho un gran esfuerzo inversor en nuevas tecnologías para elaborar vinos de gran calidad y los viticultores en la reconversión de sus viñedos en variedades complementarias a las tradicionales.
Los profundos terrenos arcilloso-calcáreos, cubiertos de cantos rodados, se asientan sobre una altiplanicie mesetaria con una altitud media que ronda los 750 metros. Esta incomparable situación y el especial microclima de la Ribera del Júcar aseguran unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid que se traducen en unos vinos que se caracterizan por su frescura y profundidad. Destacan los tintos elaborados con las variedades tintas que históricamente se han cultivado en la zona como como la tempranillo (cencibel) y especialmente la variedad bobal, al margen de otras variedades introducidas hace 30 años que se ha aclimatado muy bien. Suelen ser de color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalicias. Predominio del rojo y del púrpura. En la fase olfativa destacan aromas limpios y de intensidad media. La mayorparte de su producción se destina la mercado exterior. *Más información: www.vinosriberadeljucar.com*

D.O. Uclés

Variedades de uva representativas: Tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha tinta,verdejo, chardonnay, airén, moscatel de grano menudo, viura y sauvignon blanc.
Tipos de vinos: Blancos jóvenes, blancos con crianza y fermentados en barrica, espumosos,

DO Uclés



rosados, tintos jóvenes, tintos jóvenes con barrica, tintos crianza y tintos reserva.

Esta joven Denominación de Origen vinícola –creada en el 2006–, está formada por tan solo cinco bodegas que elaboran pequeños volúmenes de producción con altas cotas de calidad. Su filosofía de trabajo es la de elaborar vinos con clase y carácter diferenciados. Además, esta denominación se ha preocupado desde sus inicios de la preservación del medio ambiente, siendo la sostenibilidad su eje fundamental: Uclés fue la primera Denominación de Origen en medir la huella de carbono en su totalidad, ya que sus bodegas adscritas cuentan desde 2013 con la verificación de huella de carbono de AENOR, por lo que llevan ya más de una década siendo sostenibles.
La zona de producción de la D.O. Uclés se sitúa en la Meseta Sur y abarca viñedos del este de Cuenca y del noreste de Toledo. Resultan muy interesantes los tintos, tanto jóvenes como los crianza, que incluyen en su elaboración un porcentaje muy mayoritario (o monovarietales), de cencibel procedente de fincas con suelos más arenosos, pues en estos pagos se logra una maduración plena y permite a este varietal expresar su perfil más 'Uclés'. Si sumamos un pH bajo, bajos rendimientos y la edad del viñedo, el resultado son tintos frescos, de cierta potencia y buena carga frutal y con buen potencial de guarda. *Más información: www.vinosdeucles.es*

D.O. Valdepeñas

Variedades de uva representativas: Airén, macabeo, chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grano menudo, verdejo; tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon, merlot, syrah y petit verdot.
Tipos de vinos: Blancos, tintos, rosados, espumosos y semisecos, semidulces y dulces.
La palabra Valdepeñas es prácticamente sinónimo de vino, pero la D.O. Valdepeñas se debe a viticultores no sólo de dicha localidad, sino también de Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, y Torre de Juan Abad.

En la actualidad, la zona de producción de la D.O. Valdepeñas tiene inscritas 14.000 hectáreas en los términos municipales de diez localidades; cuenta con 14 bodegas inscritas y en la campaña 2021/2022 se comercializaron 450.853 hectólitros por un valor cercano a los 85 millones de euros.
Aquí se elaboran unos vinos de intensidad colorante, óptima estructura y potencia aromática. Desde sus grandes reservas, reservas y crianzas, acunados en barricas, hasta los frescos y aromáticos jóvenes los vinos de la D.O. Valdepeñas triunfan allá donde van, exportándose a más de 100 países.
Recordar que la D.O. Valdepeñas es la más antigua de Castilla-La Mancha, pues ya ha cumplido 90 años. Actualmente la gestiona la Consejería de Agricultura de Castilla – La Mancha, después de que se disolviera a finales de 2021 la interprofesional que se encargaba de esta marca de calidad por la falta de entendimiento y acuerdos entre los agricultores y las bodegas. A efectos prácticos la D.O. Valdepeñas mantiene su actividad habitual, pero la ausencia de esta entidad ha reducido las actuaciones de la marca. No obstante, paso a paso Valdepeñas trabaja en revitalizar la plena operatividad de la histórica denominación. Ya en septiembre del año pasado se reunió el sector del vino de Valdepeñas para reflotar la Interprofesional e iniciar los primeros contactos. Seis meses después, volvieron a reunirse representantes de las organizaciones profesionales agrarias regionales Asaja y Upa, de Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha y asociaciones de bodegueros de Valdepeñas (Avival, Asevi Valdepeñas y Maestros Bodegueros), así como representantes de la Consejería de Agricultura,

DO Valdepeñas





Ganadería y Desarrollo Rural como facilitadores de los primeros contactos entre las organizaciones del sector. Al parecer, la intención para todas las partes es que la nueva asociación pueda estar constituida antes del inicio de la próxima campaña de vendimia. Apenas cuatro meses por delante para llegar a un acuerdo en la redacción de los nuevos estatutos y corregir aquellos aspectos conflictivos que ya se identificaron en la etapa anterior interprofesional. *Más información: www.castillalamancha.es/gobierno/agriaguaydesrur*

D.O.P. Campo de Calatrava

Variedades de uva autorizadas: Las tintas cencibel o tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, bobal, petit verdot, cabernet franc, graciano, garnacha tintotera y malbec; y las blancas airen, macabeo, verdejo, chardonnay, moscatel de grano menudo, sauvignon blanc, riesling, moscatel de Alejandria, gewürztraminer, viognier y albariño.
Tipos de vinos: Blancos, rosados y tintos, secos, semisecos, semidulces, y dulces, jóvenes o con envejecimiento; vinos espumosos de calidad, blancos y rosados; y los vinos tintos de uvas sobremaduradas.

El pasado 21 de febrero el Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) registró oficialmente esta nueva Denominación de Origen Protegida. Ubicada en el extremo sureste del imponente Macizo Ibérico, la DOP Campo de Calatrava abarca 16 municipios de la provincia de Ciudad Real. La topografía de esta pintoresca comarca abarca una zona de producción de 13.500 hectáreas que se caracteriza por suaves elevaciones y altitudes que oscilan entre 700 y 900 metros. Estas ondulaciones se entrelazan con pequeñas llanuras que se sitúan entre los 630 y 650 metros, complementadas por suelos de origen volcánico. Se trata de la región más importante de la Península Ibérica en términos de actividad volcánica reciente, destacando especialmente por su elevado contenido de níquel.
Los vinos amparados por esta nueva denominación de origen abarcan una impresionante variedad, desde blancos, rosados y tintos, ya sean secos, semisecos, semidulces o dulces, hasta jóvenes o envejecidos. También incluye vinos espumosos de calidad, tanto blancos como rosados, así como vinos tintos elaborados a partir de uvas sobre maduradas.
La DOP Campo de Calatrava no solo se convierte en un nombre protegido, sino también en un emblema de la diversidad vinícola y la riqueza geográfica de la región. Esta nueva distinción promete no solo resguardar la autenticidad de sus vinos, sino también cautivar a los amantes del buen vino con su fascinante historia geológica y su terroir único. *Más información: www.vinocampodecalatrava.com* ❋

Zagal de Finca Antigua



Familia Martínez Bujanda se afana, desde hace 135 años, por ofrecer los mejores vinos que dan sus terruños. De igual modo, con Zagal de Finca Antigua buscan presentar a sus consumidores el mejor vino joven de la región. No es casualidad por tanto su nombre, 'Zagal', (cuyo origen etimológico proviene del árabe y su significado hacía referencia a alguien joven, valiente y hoy es sinónimo de muchacho) y la imagen de la etiqueta, de un joven con su perro.

Zagal de Finca Antigua, con apenas 4 meses de crianza en barrica, representa el lado más jovial y desenfadado de la bodega conquense y viene a cubrir la demanda actual de vinos afrutados, sin predominio de la madera, de gusto suave y con un paso fácil en boca, cada vez más solicitados por el consumidor. Quien, además, podrá disfrutar de un vino de corte moderno y de producción ecológica.

Gracias a su versatilidad, se convierte en el acompañamiento perfecto para un variado recetario. Desde quesos y embutidos, a platos de cocina tradicional, como los potajes y los guisos en general, así como con carnes de cordero y cabrito.❋

NOTA DE CATA

I.G.P.: Vino de la Tierra de Castilla
Variedad: Tempranillo
Características: Color morado brillante y ribete azulado. Lágrima teñida, abundante y de lenta caída. Aromas de frutos rojos y negros, como endrinas y casis, con ligeros toques de vainilla. Perfecto equilibrio entre la fruta y el roble. En boca es fresco, cremoso y carnoso. Ágil y con volumen en su paso por boca. La acidez está bien equilibrada con el alcohol y lo hacen placentero y muy español. Un vino largo y persistente.



FINCA ANTIGUA Crta. Quintanar – Los Hinojosos, km. 11,5 · 16417 Los Hinojosos (Cuenca) · Tel.: 969 129 700 · www.familiamartinezbujanda.com/finca-antigua

Canforrales Crianza



NOTA DE CATA

D.O.: La Mancha
Variedad: Cabernet sauvignon
Características: Elaborado cuidadosamente para no perder esos aromas tan característicos de esta variedad y seleccionado para una buena crianza debido a sus taninos duros y elegantes que sólo el paso del tiempo es capaz de suavizar. Desde el momento de su cosecha, el vino envejece durante 2 años, de los cuales 12 meses permanece en barrica. El resultado es un vino de color rojo rubí bien cubierto, aromas a vainilla y frutos del bosque destacando la madera sobre el resto. Equilibrio en boca, con un postgusto que nos recuerda la crianza en roble americano.
Marida con carnes rojas y de caza y quesos curados.



Bodegas Campos Reales fue fundada en 1950. Actualmente más de 400 familias forman una cooperativa de economía social que genera riqueza para el municipio conquense de El Provencio mostrando su compromiso con la sostenibilidad y la calidad. Sus 3.500 hectáreas albergan una gran variedad de uvas, entre ellas la caberbet sauvignon con la que elaboran Canforrales Crianza, perteneciente a la gama Canforrales. En esta gama –que acaba de estrenar nueva imagen– se une la tradición con las últimas técnicas de elaboración. Son vinos comprometidos con el entorno, elaboraciones respetuosas, en busca de expresiones frutales autóctonas. Estos vinos se definen por su facilidad de beber y su tipicidad.
El objetivo principal de Bodegas Campos Reales es ofrecer una buena experiencia a todas las personas que disfrutan de sus vinos y generar valor en el entorno que les rodea.❋

BODEGAS CAMPOS REALES
Calle Castilla – La Mancha, 4 · 16670 El Provencio (Cuenca)
Tel.: 967 165 880 · www.bodegascamposreales.com

Bodegas Ayuso



En 1947, Fermín Ayuso Roig encontró en Villarrobledo (Albacete) las condiciones idóneas de clima y terreno para fundar su propia bodega y lanzar el primer vino de Reserva de la región. Desde entonces, Ayuso se ha convertido en una de las referencias vitivinícolas de todo el país, y en especial de la D.O. La Mancha.

Más de 75 años después de su fundación, Bodegas Ayuso ha renovado completamente sus instalaciones, convirtiéndose en una de las Bodegas más modernas y sostenibles de Europa, demostrando equilibrio entre tradición e innovación. Defienden que no se trata sólo de crecer, si no de por qué y cómo se crece. Es por ello que diseñaron las instalaciones con pozos canadienses, un sistema innovador para calentar las naves en invierno y enfriarlas en verano empleando la tierra como fuente de energía. Del mismo modo, cuentan en las cubiertas de las mismas con 3000m^2 de paneles solares que les permiten generar energía para ser autosuficientes la mayor parte del año. En cuanto a huella hídrica, el agua se somete a depuración y se reutiliza. Estos esfuerzos han conseguido la certificación de 'Sustainable Wineries for Climate Protection', la primera certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad.❋

Más información: www.bodegasayuso.es



NOTA DE CATA

Nombre: Estola Selección
D.O.: La Mancha
Variedad: Tempranillo
Información del vino: La marca Estola es el buque insignia de la bodega. Fue el primer vino de reserva de toda la región, ganador de más de 50 medallas de oro en concursos internacionales y está presente en más de 50 países. Estola Selección conmemora el 50 aniversario de la marca Estola. Es una edición especial producida exclusivamente con las mejores uvas de la variedad tempranillo. Se envejece 8 meses en barricas nuevas de roble francés, potenciando así la fruta y adaptándose a las necesidades de consumo.
Ha sido galardonado con múltiples premios, entre ellos la medalla de oro en el prestigioso concurso 'Berliner Wine Trophy'.
Características organolépticas: Color cereza oscuro con tonos violáceos. Intensos aromas a fruta negra, acompañado de notas minerales y de chocolate. Mucho volumen y goloso en boca. La combinación perfecta entre fruta y un envejecimiento ligero y elegante.

NOTA DE CATA

Nombre: Azares Chardonnay
Vino de autor
Variedad: Chardonnay
Información del vino: La marca Azares nace como homenaje a la finca de la familia Ayuso: Finca Los Azares. Los viñedos cuentan con una extensión de 360 hectáreas y más de 1.000.000 de vides. En ellos se han instalado estaciones meteorológicas y sensores que ayudan a tomar decisiones de su cultivo.
Este vino es exclusivo, diferente y de edición limitada, ya que se hace solamente con uvas procedentes del viñedo de la familia. Azares cuenta con una variedad de uva poco habitual en España y un cuidado proceso de elaboración, con 4 meses de crianza sobre lías. El resultado es excepcional. Azares Chardonnay ha recibido la medalla de plata en el Vienna International Wine Challenge
Características organolépticas: Color brillante. Aromas cítricos y florales con notas de frutas tropicales. Untuoso, largo y equilibrado



Ideales para **disfrutar en primavera**

VINOS DE **JEREZ**

"La primavera la sangre altera y los vinos del Marco de Jerez, la vida alegran", defienden desde sus bodegas, porque además es durante esta estación, en la que muchas bodegas presentan sus sacas de primavera, extraídas de las botas cuando el velo flor está en su momento óptimo. No puede haber mayor símbolo de celebración, que la grandeza de los vinos de Jerez, unida a las ferias de primavera.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL CONSEJO REGULADOR JEREZ-XÉRÈS-SHERRY



El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" tutela estas denominaciones andaluzas que aglutinan a 1.750 viticultores y unas cien bodegas situadas en el llamado "Marco de Jerez", en la provincia de Cádiz. Se trata de vinos de una extraordinaria variedad y un carácter genuino, con una larguísima tradición exportadora y con marcas que representan auténticos iconos españoles en todo el mundo.

Pero el origen de los Vinos de Jerez se remonta a hace más de 3.000 años, y la personalidad y versatilidad que los definen son el resultado de las diferentes culturas y civilizaciones que han habitado la región (fenicios, romanos, árabes, …). La historia del Marco de Jerez es la historia de sus vinos.

En la actualidad, los Vinos de Jerez se exportan a países de todo el mundo: desde Reino Unido hasta Canadá, pasando por Brasil, Australia o Japón, entre otros muchos. En todos ellos, los Vinos de Jerez tienen una excelente acogida y son muy apreciados por los consumidores.



Tipos

No solo existe un Vino de Jerez, sino que son diez sus variedades, y por ello hay un Vino de Jerez para cada tipo de persona: desde los ligeros y secos como la Mazanilla y el Fino, hasta otros con más cuerpo como Amontillado y el Oloroso; e incluso vinos dulces como el Cream y el Pedro Ximénez…

Es precisamente su variedad y versatilidad la que hace posible que se pueda maridar una comida completa solo con Vinos de Jerez, convirtiéndose en el vino ideal para multitud de recetas. Desde unas croquetas y una tortilla de patata ideales con una Manzanilla; pasando por un ceviche o unos makis de salmón acompañados de un Fino; hasta una deliciosa hamburguesa gourmet maridada con un Palo Cortado o unas alitas de pollo picante con un Amontillado, son casi infinitas las posibilidades de maridaje que ofrecen los Vinos de Jerez.

Creciente interés del consumidor

El nuevo estudio del Consejo Regulador (realizado por DYM Market Research a una muestra de 1.000 entrevistas a un universo de población general residente en España, de 26 a 65 años, que ha consumido alguna bebida alcohólica en el último año) refleja conclusiones optimistas sobre el presente y futuro de estos vinos únicos en el mundo.

El informe señala que, aunque el principal momento de consumo del Vino de Jerez siga siendo el aperitivo (57% de los consumidores), el consumo en ocasiones especiales ha ascendido significativamente (33%). De igual manera, indica que el consumo es ya más habitual fuera del hogar (52%) que en el hogar (20%), con una subida claramente superior respecto al 2022. Son solo algunos de los datos que demuestran que la consideración de los Vinos de Jerez y la Manzanilla de Sanlúcar pasa por un buen momento, una consecuencia directa del trabajo de comunicación que desde el Consejo Regulador y las bodegas adheridas se realiza para difundir entre los consumidores la versatilidad y calidad de estos vinos.

Los datos ofrecidos por este nuevo informe indican que el conocimiento de los Vinos de Jerez es muy alto entre la población española: el 96% de consumidores de bebidas alcohólicas en el último año conoce los Vinos de Jerez, mientras que el 72% indica que ha consumido algún vino del Marco de

Dime cómo eres y te diré qué Jerez te gustará

- **Si eres una persona alegre y divertida, la Manzanilla es la variedad perfecta para ti: un vino seco, fresco y con elegantes toques salinos.**
- **El Fino es el vino blanco ideal para los más extrovertidos. Seco y expresivo, intensifica los sabores de cada plato que acompaña.**
- **El Amontillado es la variedad que mejor encaja con personas perfeccionistas. Su aroma, intenso y elegante, sorprende y enamora.**
- **Oloroso: evocador, de gran complejidad aromática, apuesta por esta variedad si eres de carácter tranquilo y contemplativo.**
- **El Palo Cortado es, sin duda, el vino para los románticos y soñadores. Está pensado para degustar lentamente y deleitarse con todos sus matices.**
- **Si eres sensible y cariñoso, el Cream es tu vino: con un dulzor equilibrado, goloso, para disfrutarlo en cualquier momento.**
- **Para personas detallistas, una buena opción es el Pedro Ximénez, por su sabor dulce y aterciopelado, con infinidad de matices que lo hace inconfundible.**



Tres razones para formarse en la Sherry Academy

1 Una plataforma con más de 12.900 alumnos. Según el Consejo Regulador de las DOP Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, el buen momento que viven sus vinos se ve reflejado en unas cifras de participación en la Sherry Academy especialmente elevadas: más de 12.900 alumnos inscritos desde su lanzamiento en junio 2021, y más de 4.000 inscritos en este curso 2023, de los que ya han conseguido diploma el 50% de los alumnos.

2 Los cursos son gratuitos y bilingües: Para acceder a los cursos de la Sherry Academy, los usuarios sólo tienen que registrarse gratuitamente en https://www.sherryacademy.org y una vez finalizado cada uno de ellos, recibirán un certificado que les acreditará como expertos en la materia elegida, pudiendo añadir la formación a Linkedin a través del perfil creado por la plataforma. Asimismo, los cursos se imparten con distintos niveles, tanto en inglés como en español, e incluyen material didáctico, infográfico y audiovisual.

3 Una fuente de conocimiento en constante crecimiento: A través de la Sherry Academy también se pueden seguir los webinars moderados por José Ferrer, Embajador para la Gastronomía del Consejo Regulador.

Jerez en este período de tiempo. Las variedades más reconocidas son la Manzanilla (82%), el Pedro Ximénez (80%) y el Fino (79%).
En este sentido, la calidad es el atributo más asociado a los Vinos de Jerez (76%) tal y como confirman los datos de la muestra. En un segundo nivel aparecen otros como prestigio (51%), para acompañar con la comida (46%) y para todas las edades (45%).
Asimismo, el conocimiento de Vinagre de Jerez también es alto: el 85% lo conoce, mientras que el 69% de la población lo ha consumido. La principal imagen asociada es la de que "es un vinagre especial".
Datos del estudio confirman que más de la mitad de la población ha comprado Vino de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar en el último año, siendo los supermercados y los hipermercados los principales establecimientos de compra.
El 70% de consumidores de bebidas alcohólicas en el último año indica que ha consumido algún Vino de Jerez en el último año. Pedro Ximénez (49%), Fino (44%) y Manzanilla (44%) son las variedades más consumidas.
La intención de compra alcanza la nada desdeñable cifra del 74% de entre aquellos que conocen el Vino de Jerez o sus variedades, siendo datos que evidencian un mayor interés por estas referencias y un consumo en auge.



Enoturismo

El Marco de Jerez se ha convertido en el mejor destino para los amantes del enoturismo y la buena mesa, gracias a la riqueza cultural, gastronómica y enológica que conviven en la región. Además, la primavera es la época ideal para descubrir los Vinos de Jerez 'in situ'. Visitar un tabanco, tomarse un cóctel con vistas o dormir en una bodega son algunos de los planes que Jerez de la Frontera ofrece. Sanlúcar de Barrameda, la cuna de la Manzanilla, por su parte, permite al viajero dar paseos a caballo en la playa o comer en una bodega disfrutando de la gastronomía gaditana.

Protagonistas de las ferias en Andalucía

Como apuntábamos al principio, la primavera es una época ideal para consumir vinos de Jerez y en Andalucía lo saben bien, siendo los protagonistas de sus ferias. Fiesta, tradición y gastronomía se unen para celebrar, en diferentes localidades de la región, que "ya huele a Feria". En estas fiestas de primavera cuando se trata de brindar la Manzanilla y el Fino son indispensables, además, son los aliados perfectos para degustar con los platos más típicos. Por ejemplo, en la pasada Feria de Abril de Sevilla, celebrada del 14 al 20 de abril se alcanzaron

Lo que dicen los consumidores...

- **El 96% de consumidores de bebidas alcohólicas en el último año "conoce" o "ha oído hablar" de los Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.**
- **El 71% de los encuestados indica haberlos consumido en el último año.**
- **Las variedades más conocidas son la Manzanilla, Pedro Ximénez y Fino, por ese orden.**
- **El 74% de los conocedores de estos vinos afirma que comprará seguro o probablemente alguna variedad en el futuro.**

**Fuente: Estudio realizado por DYM Market Research*

Alfonso XIII a Luxury Collection Hotel (Sevilla)



Cómo disfrutar de los Vinos de Jerez y de la Manzanilla en las ferias de primavera

1 Consumirlo frío. El primer consejo que dan desde el Consejo Regulador: consumirlo frío. Lo ideal, a una temperatura entre 5 y 7 grados, algo sencillo de conseguir y mantener en una cubitera con hielo. También recomiendan pedirlo en medias botellas, que dan para 6 copas, según afirman es "la medida perfecta para que el vino mantenga su temperatura óptima y no pierda propiedades".

2 Copa adecuada. El segundo mandamiento es beberlo en una copa adecuada, de cristal fino y que siempre se coja por la base, para no calentar el vino. Si aún se busca un resultado más refrescante, se recomienda pedir el popular rebujito, un combinado elaborado con una base de Fino o Manzanilla a la que se añade refresco de lima limón, hielo y unas hojas de hierbabuena.

3 Tomarlos acompañados de platos tradicionales. Por último, desde el Consejo Regulador animan a brindar con estos vinos, pero a hacerlo siempre con moderación y acompañándolos de platos tradicionales de estas ferias: papas aliñadas, gazpacho, tortilla de patata o jamón ibérico con Fino, pescaíto frito, como el choco o el cazón en adobo, y mariscos, como las gambas o langostinos con una copa de Manzanilla. Por supuesto, tampoco puede faltar el tradicional serranito, con lomo de cerdo, pimiento verde, tomate y jamón.

aproximadamente los 1,5 millones de medias botellas de Manzanilla consumidas, cifra que duplica la población de la capital hispalense. Por su parte, la de Jerez no se queda atrás con su Feria del Caballo –que se celebrará del 4 al 11 de mayo–ni Sanlúcar con su Feria de la Manzanilla, del 28 de mayo al 2 de junio. A estas celebraciones, se suman muchas más a lo largo de la geografía andaluza: en El Puerto de Santamaría (5 y 10 de junio), San Fernando (julio) o Málaga (agosto). En todas ellas, el Fino y la Manzanilla, son los mejores compañeros para celebrar estos días festivos.
En total, se prevé superar un consumo total de más de 12 millones de medias botellas de Fino y Manzanilla una cifra que pone de manifiesto por qué estos vinos capturan la esencia de Andalucía en estos días tan señalados. El fenómeno es tan relevante que, para muchas de las bodegas del Marco de Jerez, no existe otra época más importante en términos de ventas.*

Tres propuestas de maridaje

Desde el Consejo Regulador de Vinos y Vinagre de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar proponen 3 platos frescos, ahora que empiezan a subir las temperaturas, con su correspondiente maridaje:



1 Fino con ceviche de corvina: Se trata de uno de los desafíos para cualquier experto en maridajes, debido a la acidez del zumo de lima en el aliño, el picante del ají y el amargor del cilantro. La situación se resuelve airosa y deliciosamente con un vino Fino que, con sus recuerdos de almendras verdes, equilibran la acidez y armoniza con el cilantro. Esta versatilidad hace del Fino el gran símbolo de los Vinos de Jerez, capaz de hacer magia con salazones o quesos, entre otros.



2 Cream con ensalada con vinagreta al PX y frutos del bosque: El Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez potencia el sabor de los frutos rojos y armoniza muy bien con el queso de oveja de esta receta de ensalada ligera y fresca. Para acompañarlo, se recomienda el maridaje con la variedad de Vino de Jerez Cream, que equilibra las notas vegetales de las hojas verdes.



3 Fino con tabulé de anchoas al Vinagre de Jerez: El tabulé, la ensalada típica de Oriente Medio, se prepara en esta innovadora receta con anchoas y brochetas de remolacha y queso y necesita de un potente Vinagre de Jerez Gran Reserva. Para acompañar este plato se propone un maridaje con Fino, ya que el toque salino y sápido del Fino va a armonizar con la salinidad de las anchoas, potenciando además el sabor del queso y el cuscús. Las notas de almendra verde del vino darán un interesante juego con el siempre difícil cilantro a la hora de maridar.

Con postres

Desde el Consejo Regulador nos facilitan algunos maridajes infalibles para poner el broche final a cualquier comida:

- Por su dulzor equilibrado, el Cream es el acompañante perfecto para postres como el brownie, el arroz con leche, la crema catalana o la tarta de manzana.
- Si lo que quieres es disfrutar, por ejemplo, de un tocino de cielo, apuesta sin duda por un Palo Cortado, pensado para degustar lentamente y apreciar todos sus matices.
- Por su sabor intensamente dulce e inconfundible, nada mejor que un Pedro Ximénez para degustar un tiramisú o una tarta de Santiago.
- Si te decantas por una tabla de quesos para el postre, no te resistas a probarlo con un Amontillado o un Palo Cortado.

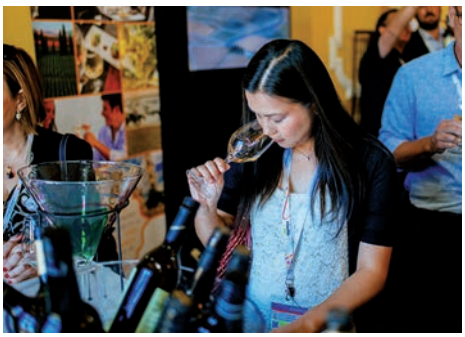
Vinoble 2024

Cita imprescindible en Jerez





El Salón Internacional de los Vinos Nobles, Generosos y Licorosos celebrará su XII edición en el histórico Alcázar de Jerez, del 26 al 28 de mayo consolidado como cita obligada para el sector vitivinícola internacional.







Hace ya más de dos décadas, Jerez convocó por primera vez este Salón, pionero a nivel nacional e internacional, que rápidamente se convirtió en todo un referente para la industria vitivinícola. Actualmente Vinoble constituye la exposición más importante del mundo dedicada exclusivamente a los vinos generosos, licorosos y dulces especiales, unos vinos que difícilmente gozan de un espacio reconocido a la altura de su calidad en otras ferias y eventos vinícolas.
Vinoble es un evento de carácter bienal –sólo se celebra en los años pares– donde bodegueros, restauradores, periodistas, sumilleres y otros profesionales de la industria vinícola, se reúnen con el objetivo de dar conocer en profundidad y dar visibilidad a unos vinos nobles únicos que encuentran en este Salón el escaparate perfecto para su promoción, desde vinos fortificados, dulces y de licor, a espumosos, vinos extremos del Nuevo Mundo o de terruños ignotos. Denominaciones históricas junto a otras emergentes. Vinos de siempre que arropan a los que llegan. Todos ellos destacan por ser vinos muy especiales, ya sea por los territorios de donde proceden, por el uso de variedades tradicionales o por las técnicas empleadas para su elaboración. Vinos que responden siempre a tradiciones largamente mantenidas y respetadas por los elaboradores.
César Saldaña, Presidente del Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, afirmó durante la presentación de esta nueva edición en Madrid Fusión: "Vinoble es un evento dirigido a profesionales del mundo del vino y por eso hemos escogido el marco de Madrid Fusión para su presentación. Una magnífica plataforma para poder dirigirnos a sumilleres, profesionales de la restauración, prensa especializada e incluso bodegueros y transmitirles el carácter genuino de este salón único que vuelve a congregar los vinos más nobles del paranormal internacional en un marco también único como es el Alcázar".
En este sentido, añadió, que el Salón contará con una programación oficial que el Consejo Regulador se encargará de dotar de contenido, pero también unas actividades "off", que expositores y profesionales acreditados llegados de fuera de la ciudad podrán disfrutar durante los tres días de celebración.
Y es que fuera del recinto del Alcázar, en bodegas, restaurantes y espacios singulares, a través de multitud de eventos, se respirará y se vivirá la celebración del más noble de todos los productos: el vino.❋

Más información: www.vinoble.org

En cifras

63 stands · **200** metros de carpas gastronómicas · **11** países representados · **8.000** asistentes de **25** países
1.200 participantes en actividades · **800** referencias de vinos · **150.000** copas servidas · Más de **200** compradores

Lustau VORS Amontillado

Un jerez excepcional

Fundada en 1896, Lustau es una bodega que a lo largo de más de un siglo ha sabido evolucionar y adaptar sus vinos a las exigencias del mercado. Hoy nos presentan este vino excepcional, envejecido más de 30 años.



Desde sus modestos inicios como almacenista, vendiendo sus vinos a otras bodegas, en la actualidad es una de las bodegas de Jerez más reconocidas y un referente a nivel mundial al hablar de vinos de máxima calidad. Muchos consideran que Lustau es la "boutique de los Vinos de Jerez" por la amplia variedad de vinos que elabora en producción propia y ajena, con una gama de almacenistas cuidadosamente seleccionados en homenaje a los inicios de la propia bodega hace más de 125 años.

Entre todos sus vinos, Lustau pone en valor los mejores jereces en su gama VORS, la más extensa del mercado con seis vinos de vejez certificada de más de 30 años, entre los que se encuentra el que hoy nos presentan, Lustau VORS Amontillado.

Año tras año, los vinos de Lustau reciben numerosos premios y reconocimientos que la sitúan entre las bodegas más premiadas del mundo.

Además de sus vinos, Lustau ha ganado fama por sus brandies y la revitalización de una categoría casi olvidada: los vermuts de Jerez. Estos vermuts destacan por resaltar los excepcionales vinos con los que son elaborados, evidenciando el compromiso de Lustau con la excelencia y la innovación en el marco de Jerez.❋



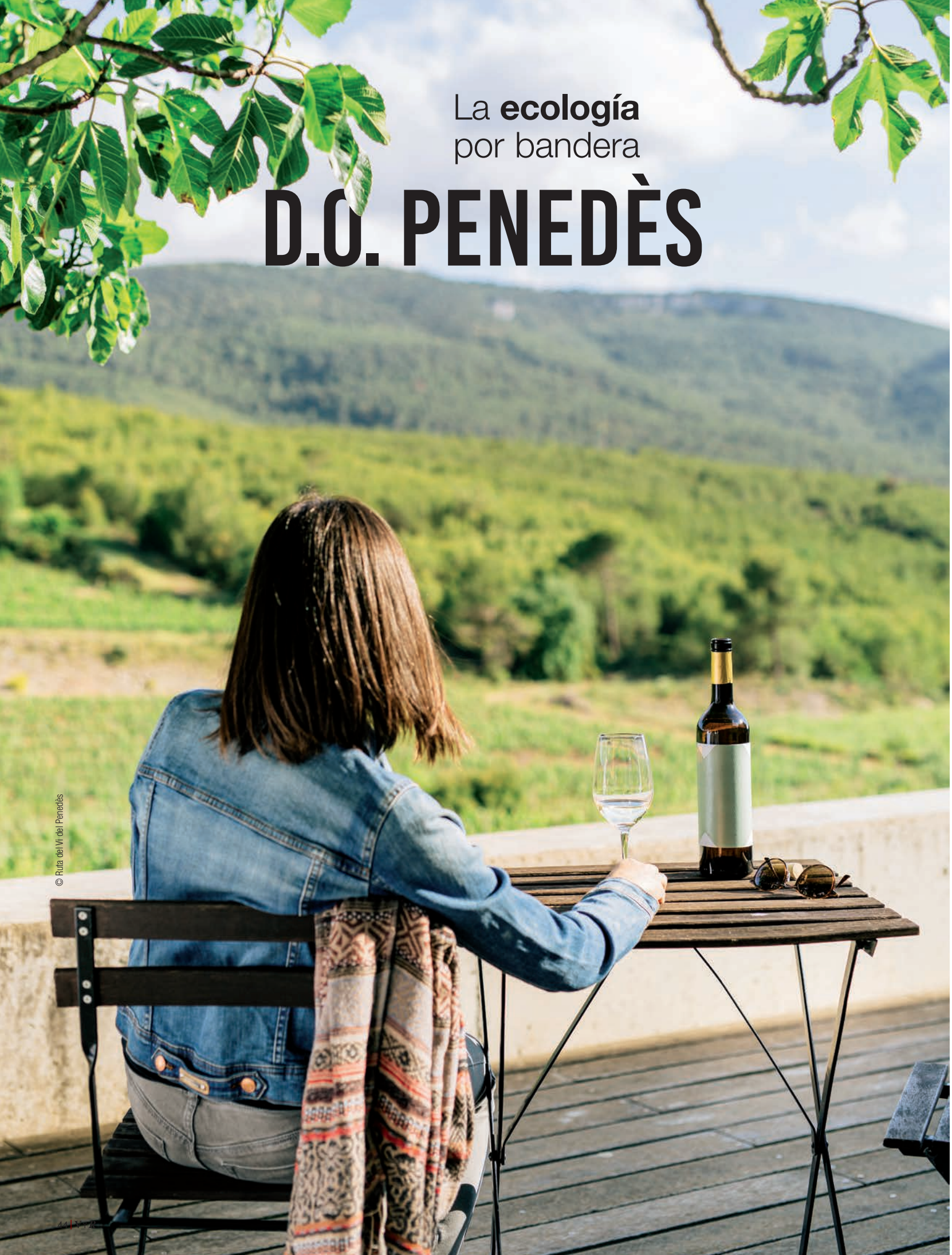
NOTA DE CATA

Variedad: Palomino
Características: Vino envejecido más de 30 años que revela complejidad con aromas de madera, cuero y frutos secos. Su sabor intenso y vibrante, con toques salinos y recuerdos de frutas deshidratadas, lo hace excepcional.

BODEGAS LUSTAU
Arcos, 53 · 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 956 341 597
www.lustau.es

La **ecología**
por bandera

D.O. PENEDÈS



© Ruta del Vi del Penedès

Hotel Wine Fest - Monument Hotel (Barcelona)



Si hay una denominación pionera en la implementación de la agricultura ecológica esa es la D.O. Penedès. Fruto de años de trabajo en ese sentido, a partir de la vendimia del 2025, el 100% del vino de la denominación de origen con mayor historia y tradición vinícola de Cataluña ya será ecológico.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. PENEDÈS Y EL CONSORCIO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA DEL PENEDÈS – LA RUTA DEL VINO DEL PENEDÈS.

Más de 2.500 hectáreas de viñedo se extienden a lo largo del territorio de la D.O. Penedès, entre el mar y la montaña, a medio camino entre Barcelona y Tarragona. Solo su nombre ya evoca vino, evoca Mediterráneo... y entran ganas de disfrutar de una copa de algunos de sus vinos –ya sean blancos, tintos, rosados, espumosos o dulces– a ser posible, en el territorio en el que nacen, algo que nos facilita sin lugar a dudas La Ruta del Vino del Penedès.

Vinos ecológicos, territorio sostenible

La calidad implícita de los vinos con D.O. Penedès no solo es consecuencia de su tradición y antigüedad (2.700 años de historia), sino de su capacidad de innovación y de actualización. Los viticultores, enólogos y bodegas ha sabido unir pasado y presente mirando el futuro, con el compromiso de elaborar vinos 100% ecológicos y trabajar con técnicas donde la sostenibilidad es el eje principal.

Y es que como decíamos al principio, la D.O. Penedès es una denominación de origen pionera en lo que a ecología se refiere y en la que la sostenibilidad está presente en toda la cadena de valor. Precisamente con el objetivo de que la D.O. Penedès sea un territorio totalmente sostenible, el Plan Estratégico 2030 recoge el compromiso de determinar unos indicadores clave de sostenibilidad que tendrán que cumplir sus asociados. Estos indicadores afectarán no solo en términos de viticultura y elaboración, sino también en la preservación del medio ambiente o en la preservación de la viña en el territorio a partir de un precio justo por la uva.

Desde la propia denominación apuntan: "En la D.O. Penedès siempre hemos tenido un vínculo con los vinos ecológicos, incluso desde antes de que se hablara de ellos. Más concretamente, en la D.O. Penedès tenemos la primera bodega que sacó al mercado, hace más de 40 años, vinos de viñedos ecológicos de España. Ser pioneros en el cultivo del viñedo ecológico y en la elaboración de sus vinos ecológicos, nos sitúa en una posición muy avanzada en cuanto al conocimiento y la filosofía de las bodegas en este campo.

A día de hoy más del 60% de vinos de la D.O. Penedès son ecológicos. Esta dinámica y compromiso con la tierra, nos ha llevado a marcar el objetivo que a partir de la vendimia de 2025, todos los vinos amparados por la D.O.

Enoturismo

Montaña, bosques, ríos, playas y viñedos, el Penedès es un territorio de contrastes que invita a ser recorrido. Y es que disfrutar del sol entre los viñedos, pasear por pueblos y ciudades, y descubrir los grandes vinos de sus bodegas, constituye una experiencia altamente gratificante. Para ponérnoslo fácil La Ruta del Vino del Penedès nos ofrece muchas ideas y opciones. Se trata de una agrupación de empresas y entidades, gestionada desde 2002 por el Consorcio de Promoción Turística del Penedès, que ofrecen experiencias turísticas dentro del ámbito Penedès: bodegas, alojamientos, restaurantes, museos, tiendas especializadas y servicios turísticos. Con prácticamente 200 establecimientos, cuenta con alrededor de 70 bodegas visitables. Su principal objetivo es promocionar la oferta turística en nuestro destino y hacer que visitantes y locales disfruten de Penedès con un abanico de experiencias dirigidas a todos los públicos, clásicas e innovadoras.
La Ruta del Vino del Penedès, pertenece al Club de Rutas del Vino de España (ACEVIN), como Ruta certificada desde el año 2001, siendo una de las primeras cuatro rutas en conseguir esta distinción en el estado español.



Ruta del Vi del Penedès



¿Qué puedes hacer en La Ruta del Vino del Penedès?

- **Visitas a bodegas**
- **Experiencias al aire libre**
- **Almuerzos, brunchs, pícnics y maridajes**
- **Rutas culturales guiadas**
- **Museos, arte y cultura**
- **Rutas a pie y en bici**

Penedès, tendrán que ser ecológicos. Pero que un viñedo sea ecológico, significa trabajarlo de forma integrada en el medio que le rodea, sin el uso ni de abonos químicos, ni plaguicidas químicos de síntesis, ni tampoco herbicidas. Los tratamientos del viñedo ecológico básicamente son el azufre y el cobre por el oidio y el mildiu respectivamente, y las feromonas por la carcoma de la uva.
Además del trabajo en el viñedo de forma ecológica, también tenemos viticultores que la trabajan de forma biodinámica, donde además de trabajar en ecológico, se buscan todos aquellos elementos vinculados con el entorno: plantas, animales y humanos, siempre teniendo en cuenta las fuerzas y energías de la naturaleza. Otro factor a tener en cuenta es la sostenibilidad del entorno, del medio ambiente y de la tierra a nivel global. Siguiendo esta línea, viticultores de nuestro territorio están empezando a trabajar el viñedo de manera regenerativa, concepto que consiste en dejar una capa de hierba bajo los viñedos, con el objetivo de capturar CO2 y no liberarlos. Al mismo tiempo, de forma positiva se regeneran los suelos después de muchos años de labrarlos continuamente. Otras prácticas sostenibles cada vez más habituales entre las bodegas son la instalación de placas solares y la recuperación de la madera, una vez terminada la poda de las cepas, para hacer combustible e integrarla en el suelo, captando así el CO2".

Potenciar variedades recuperadas y nuevas técnicas de elaboración

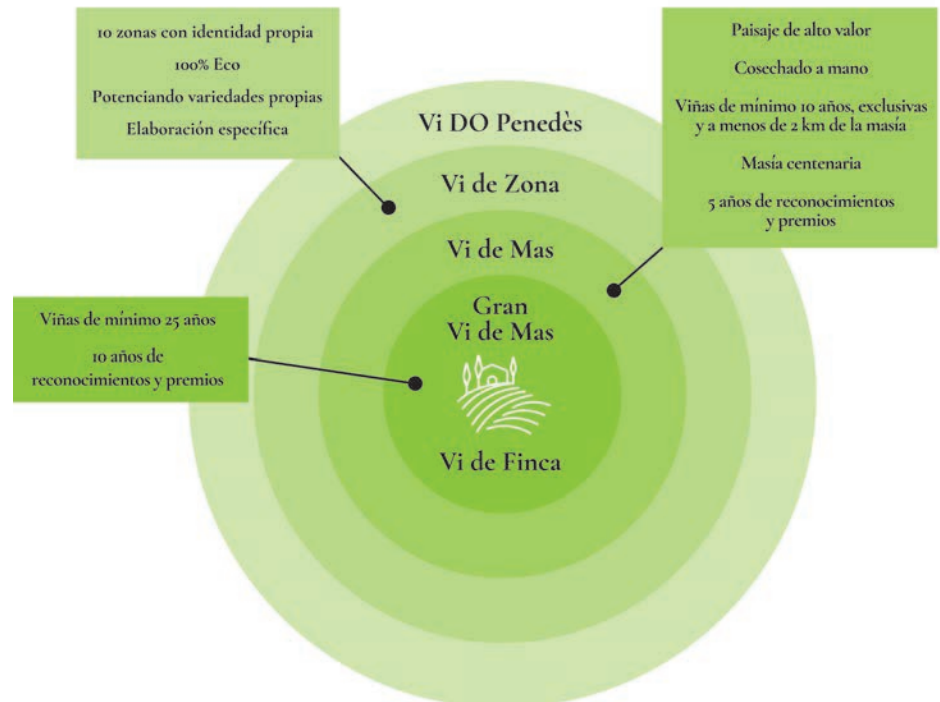
Otra de las acciones que recoge el plan estratégico es la de potenciar variedades recuperadas como la moneu y erigirla como una variedad de referencia en los vinos tintos elaborados dentro de la D.O. Penedès. Una apuesta por el patrimonio vitivinícola del territorio, junto con la apuesta por variedades que tienen una buena adaptación al cambio climático. Plantas más resistentes a la sequía –un factor cada vez más determinante– y de maduración más tardía. Esta apuesta sin embargo no descarta variedades como el sumoll tinto, la garnacha tinta, la cariñena y otras variedades tintas que actualmente hay plantadas.
Dentro de esta apertura, también se incluye la incorporación de nuevas técnicas de elaboración como son las de los vinos con mínima intervención. Para amparar a estos tipos de vinos de calidad, se creará una comisión de trabajo para definir las parámetros específicos que tendrán que cumplir estos vinos y establecer controles analíticos necesarios, así como un comité de cata.



Nuevas categorías de vinos

La nueva categorización de los vinos de la D.O. Penedès permiten poder explicar mejor la identidad, historia, territorio y calidad de los vinos Penedès. Esta nueva clasificación distingue entre: Vino D.O. Penedès, Vino de Zona, Vino de Mas, Gran Vino de Mas y Vino de Finca.

La creación de las categorías Vino de Mas y Gran Vino de Mas se engloba dentro de las acciones que la D.O. Penedès está trabajando para potenciar el reconocimiento de la calidad y la excelencia de sus vinos y la tradición vitivinícola del territorio con la masía como referencia. Para cumplir con los criterios de la D.O. Penedès, el vino debe elaborarse a partir de uvas de viñedos cercanos a la masía, de una finca propiedad de la bodega o con un contrato de gestión de mínimo de 7 años. Entre la masía –que debe ser centenaria, bien conser-



Marídalos con la gastronomía local

En la mesa, acompañando los vinos y cavas del Penedès, también hay lugar para una rica y sabrosa gastronomía autóctona. La cocina más tradicional es la de las aves, entre las que destacan los patos mudos y los gallos de raza Penedès. La comarca del Alt Penedès siempre ha tratado sus aves con mucho cuidado, con una crianza cuidadosa y una buena alimentación natural. No en vano, los huevos de la zona eran considerados los más caros de Cataluña y aún hoy se mantiene la Feria del Gallo de Vilafranca.
Los restaurantes no olvidan la buena cocina de aves, en una carta en la que también ofrecen platos de temporada, como el xató, también típico de las comarcas del Baix Penedès y el Garraf.
Otro producto típico de la comarca del Baix Penedès son las tortas enramadas, decoradas con productos de la huerta de la zona, carne o pescado. No podemos olvidar tampoco la repostería tradicional, empezando por las cocas dulces de Vilafranca, los gelidencs de Gelida, las cocas de las Viudas o los Noiets de Sant Sadurní y los carquiñolis de Sant Quintí o de Torrelles de Foix, los bufats del Baix Penedès, las orelletes del Vendrell y otras especialidades acreditadas por varias pastelerías, además de las propuestas específicas de los maestros chocolateros.



© Ruta del Vi del Penedès

vada y situada en un entorno de alto valor paisajístico– y los viñedos no podrá haber más de 2 kilómetros lineales.
Los viñedos deben ser ecológicos, cosechados a mano y con una edad mínima de las cepas de 10 años en el caso del Vino de Mas y de 25 años en el caso del Gran Vino de Mas. Los rendimientos por hectárea de viñedo deben ser un 15% inferiores a los autorizados por la D.O. Penedès. Se potencian las variedades propias del Penedès y la crianza debe ser de un mínimo de 8 meses en el caso de los vinos blancos y 20 meses en el caso de los tintos. El modelo de botella para estos vinos es la Borgoña y en el etiquetado aparece el nombre tradicional de la masía y la añada.
Además, para ser calificado como Vino de Mas, el vino tendrá que demostrar altas puntuaciones en concursos y certámenes de vinos nacionales e internacionales, así como menciones de prestigio en publicaciones de todo el mundo durante los últimos cinco años como mínimo. En el caso de Gran Vino de Mas tendrá que ser de 10 años mínimo. La comisión de marketing de la D.O. Penedès emitirá un informe respecto a este punto.
El pleno de la D.O. Penedès creará un comité de expertos para valorar, en cada caso, el prestigio de los vinos que quieran acceder a las categorías de Vino de Mas y Gran Vino de Mas. Además, la denominación de origen elaborará un registro que actualizará de forma permanente donde se recogerán los vinos aptos de las dos categorías.
Para garantizar la calidad y la excelencia, cada año al menos un Vino de Mas de cada bodega tendrá que pasar controles de trazabilidad en una auditoría de certificación específica.

Diversidad de opciones: blancos, tintos, rosados, espumosos y dulces

Los vinos de la D.O. Penedès se caracterizan por su diversidad: mil sabores, aromas, cuerpos y estructuras... Eso es fruto de las diferencias climáticas, paisajísticas y de la riqueza y variedad de los suelos que la conforman. Por tanto, existen opciones para todos los gustos.
Del total de la producción, los vinos blancos representan aproximadamente el 52%; los rosados el 8%; los tintos el 35%, y los vinos espumosos Clàssic Penedès el 5% restante.
Empezaremos hablando de los blancos, no en vano la D.O. Penedès es ampliamente reconocida por la calidad de estos vinos. Combina una oferta de vinos elaborados con las variedades tradicionales (xarel·lo, macabeu y parellada) con otros elaborados con variedades que con los años se han introducido y aclima-



tado con éxito (chardonnay, riesling, sauvignon blanco...). Eso sí, la variedad reina, auténtico estandarte de la D.O., es la xarel·lo con la que se elaboran vinos que son todo aroma, sabor y calidad. Un placer para los sentidos.
Los vinos blancos del Penedès ofrecen una riqueza aromática durante todo el período de juventud, entre el primer y segundo año. Con una textura suave y un buen equilibrio entre acidez y alcohol.
Los elaboradores ofrecen también blancos de fermentación en barrica o de crianza que permiten descubrir otros extraordinarias sensaciones y evolucionar positivamente entre dos y cinco años.
A la hora de acompañar las comidas, los blancos ligan con comidas suaves, preparados sin salsas, como pescado, marisco, ostras, huevos, platos fríos y quesos frescos o semisecos.

ALREDEDOR DE **75 BODEGAS** ABREN SUS PUERTAS PARA SER VISITADAS Y MUCHAS DE ELLAS DISPONEN DE **WINE BAR**

Los vinos tintos del Penedès, por su parte, son fruto de la experimentación, de la constante innovación y de la recuperación de variedades propias que habían desaparecido y la atención a las nuevas tendencias de los paladares, la D.O. Penedès ofrece una amplia y exquisita gama de vinos tintos de calidad que mejoran con el paso del tiempo si se mantienen en las condiciones apropiadas (protección de la luz, olores y vibraciones, temperatura uniforme no superior a 15 °C). Según la cosecha y el tipo de uva, pueden evolucionar entre 4 y 5 años. En la mesa, para acompañar un reserva tinto o sencillamente un buen vino tinto D.O. Penedès, se recomiendan las carnes rojas y los asados. Para los vinos tintos aromáticos, la carne blanca y los quesos azules resultan de lo más adecuado y sugerente.
En el caso de los rosados, poseen colores muy claros y brillantes y tienden a ser perfumados, con un aroma potente y persistente y un gusto muy afrutado, adaptados a la modernidad.
En cuanto a los vinos espumosos de calidad, pertenecen a la D.O. Penedès desde sus inicios, aunque siempre en un volumen mucho menor

© Ruta del Vi del Penedès



Un territorio donde pasan muchas cosas...

Desde Penedès Turisme afirman: "El Penedés es un territorio donde pasan muchas cosas. Un territorio vivo que invita a vivirlo. Las fiestas populares como la Festa Major de Vilafranca, el Carnaval de Sitges y Vilanova o la Fiesta de la Filoxera, son una magnífica oportunidad para visitar el Penedès y entender la tradición y el carácter de su gente.

El Vijazz, el Cavatast o Temps de Vi, entre muchas otras ferias, son buenas ocasiones para conocer los vinos y espumosos del Penedès. Si lo que quieres es disfrutar de la gastronomía de la tierra, no te puedes perder la Feria del Gallo, el mercado de Melocotón del Ordal, RemeiArte o la Ruta del Xató.

Si buscas música, el Penedès suena con el Festival Vida, el Festival de Música a les Vinyes o el Vinyasons. El calendario de fiestas, eventos y propuestas de ocio es muy completo a lo largo de todo el año".

que los vinos tranquilos. Sin embargo, desde 2013 con la entrada de nuevas bodegas es cuando este tipo de vinos se han impulsado dentro de la D.O. En 2014 reciben el nombre de Clàssic Penedès, y a partir de ahí se marcan las directrices que definen el producto. Clàssic Penedès, sigue el método tradicional y ancestral de elaboración de los mejores espumosos de calidad de todo el mundo y se caracteriza por 3 puntos principalmente: 100% ecológico, 100% Penedès y 100% Reserva. De esta manera todos son Reserva.

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

Finalmente, en la D.O. Penedès los vinos dulces pueden ser elaborados de diferentes maneras según la uva con la que se elaboran. Por un lado, está la elaboración de vino dulce con uva sobremadurada, que se obtiene cuando se deja la uva en la cepa hasta que tiene un alto contenido en azúcares. También está el vino dulce natural, obtenido de la fermentación parcial del mosto y adición parcial de alcohol. Por último, el vino dulce de hielo que se obtiene concentrando el mosto según la técnica de congelación parcial del agua del mosto.

Los mejores vinos Penedès catados a ciegas

La Academia Tastavins Penedès ya tiene en marcha el 58º Concurso Tastavins D.O. Penedès, uno de los más antiguos del estado y con mayor relevancia dentro del sector vinícola. Tras recibir las muestras de las bodegas presentadas, la cata se realizará el 6 de mayo y los ganadores se darán a conocer en una gala el próximo 17 de mayo en el Auditorio de la Capital del Vino coincidiendo con la celebración de las Fires de Maig 2024.

Como en los últimos años, la Academia Tastavins Penedès sigue apostando por un panel de catadores de alto nivel –formado por enó-

logos, sumilleres, periodistas del sector y responsables de compra de tiendas especializadas– con el objetivo de plasmar la diversidad de perfiles existentes en el panorama vitivinícola. Todos ellos probarán las muestras a ciegas, es decir con las botellas cubiertas, y servidas en copas Riedel.

El certamen define 7 categorías: vinos blancos, vinos blancos crianza, vinos rosados, vinos tintos, vinos tintos crianza, espumosos Clàssic Penedès y vinos 100% xarel·lo. De cada categoría se escogerán 3 medallas bronce, 1 medalla de plata y 1 medalla de oro.

El Concurso Tastavins D.O. Penedès es uno de los certámenes con mayor relevancia y más antiguos dentro del sector vinícola catalán y estatal. Sus inicios se ubican en la década de los 60 del siglo pasado. Desde entonces, la Academia Tastavins Penedès ha celebrado año tras año el concurso como una herramienta para dar a conocer la gran calidad de los vinos que se elaboran en el Penedès y trabajar en su prestigio nacional e internacional.❋

D.O. Penedès - © Maria Rosa Ferré



Mas Llinda Vi de Mas Xarel·lo 2022 y Mas Llinda Vi de Mas Cabernet Sauvignon 2021



NOTA DE CATA

Nombre: Mas Llinda Vi de Mas Cabernet Sauvignon
Variedad: Cabernet Sauvignon
Características: Con una producción de 1.200 botellas, este vino expresa el terroir de donde proviene. Su color es granate intenso con matices violetas. Sus aromas recuerdan al cacao y a las ciruelas secas. En boca es redondo, elegante y con un largo retrogusto con taninos dulces. Un vino muy gastronómico, ideal para acompañar platos consistentes.

Covides - Vinyes·Cellers está apostando por la elaboración de vinos y cavas cada vez más premium. En esta línea, ha lanzado sus dos primeros Vi de Mas. Esta categoría define a los vinos de la D.O. Penedès que se caracterizan por seguir los máximos criterios de excelencia y total respeto por el entorno durante su elaboración, así como potenciar la historia de las masías donde se elaboran. Ambos vinos se elaboran con uvas cultivadas ecológicamente, que se dejan madurar hasta llegar a su punto óptimo y se vendimian de forma manual. ❋

COVIDES
Rambla Nostra Senyora, 45, 1º
08720 Vila franca del Penedès (Barcelona)
Tel.: 938 172 552 · www.covides.com

NOTA DE CATA

Nombre: Mas Llinda Vi de Mas Xarel·lo 2022
Variedad: Xarel·lo
Características: Tiene una producción de 1.700 botellas. De color pálido y tonalidades doradas, tiene aromas anisados y de fruta tropical. En boca es cálido, con fruta y ligero matiz mineral. Es un xarel·lo muy gastronómico.



Cuenca es conocida por sus Casas Colgadas y ése es precisamente el nombre del restaurante que lidera Jesús Segura –ubicado en el histórico y famoso edificio–, reconocido con dos soles Repsol en la última edición de la prestigiosa guía española. Hemos hablado con él y esto es lo que nos ha contado.

POR LAURA MORALES

Jesús Segura

“Supone una gran responsabilidad cocinar y gestionar la imagen mundial de una ciudad”





En junio de 2019 entrevistamos a Jesús Segura con motivo de la estrella Michelin conseguida por su restaurante Trivio, un proyecto que dejó tres años más tarde para abrir Casas Colgadas. Le hemos preguntamos por el motivo de este cambio y qué ofrece en este nuevo proyecto a los comensales, entre otras cosas.

Abriste Casas Colgadas en agosto de 2022 ¿Qué te impulsó a dejar el exitoso Trivio y apostar por este nuevo proyecto?

El traslado a Casas Colgadas y Casa de la Sirena surge de la necesidad de crecimiento de la infraestructura interna del restaurante, la zona del bistró de Trivio necesitaba crecer y la parte del gastronómico de Trivio también, a menudo se confundía ambas zonas, y Casas Colgadas y



Casa de la Sirena suponía ese crecimiento, aunque supondría a posteriori el cierre de Trivio, lamentablemente.
La nueva ubicación supone un crecimiento a nivel de la experiencia ofertada. Supone también un aliciente más en esa filosofía de "cocinar Cuenca", de ahondar en el pasado para mirar al futuro, en ese afán de recuperar sabiduría, conocimiento, y productos.

¿Cómo ha sido volver al restaurante donde empezaste tu andadura profesional haciendo prácticas?
Volver a donde todo empezó es un sueño cumplido. Hace más de veinte años soñé con la cocina del Mesón Casas Colgadas, que sería bonito que algún día fuera mío, ese sueño /profecía se cumplió.
De hecho, este año el *late motiv* del restaurante es "Volver", y no es fruto de la casualidad que la primera canción que sonó en el restaurante el día de la inauguración fuera "Volver".
Así mismo, supone una gran responsabilidad cocinar y gestionar la imagen mundial de una ciudad desde un edificio donde somos unos privilegiados de poder cocinar, de hacer disfrutar, de compartir nuestra manera de pensar y nuestra filosofía de "cocinar Cuenca".

¿Qué diferencia Casas Colgadas de Trivio? ¿Cuál es el discurso?
La diferencia entre Casas Colgadas Jesús Segura y Trivio, parte no solo de la ubicación y el enclave, estar dentro de las Casas Colgadas supone un reto.
Creo que ha habido una evolución en nuestra cocina, en esa manera de entender nuestro entorno y sacarle provecho a productos, productores, materiales, técnicas y usos que nos brinda nuestro alrededor.
La experiencia la podríamos definir como más global, la ubicación hace más fácil que la gente entienda lo que queremos transmitir con nuestra filosofía gastronómica.
El discurso es una continuación de la cocina de secano instaurada en Trivio, pero más evocadora, más evolucionada, seguimos con esas líneas de investigación, de recuperación. La filosofía de la cocina de secano cerraba el espectro a otros productos y productores, dada





Trayectoria

Jesús Segura es un cocinero infatigable, en constate evolución. A los 18 años decidió ser cocinero por vocación, no contaba con antecedentes familiares en hostelería.
Antes de liderar Trivio, su primer proyecto personal por el que consiguió una estrella Michelin, pasó por más de 30 restaurantes. Algo que, según él mismo cuenta, fue su manera de formarse y aprender. Nombrado Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2012 y tras conseguir una estrella Michelin para el restaurante Ars Natura, emprende en 2015 con Trivio un proyecto propio en el que ofrecer su visión de la cocina: una cocina de secano tradicional y novedosa, de esencia y de cambio, de recuerdo y sorpresa. En 2022 abre Casas Cogadas, una evolución del anterior, en el que "cocina Cuenca" por el que ha recibido dos soles Repsol, y Casa de la Sirena, con un recetario más global.

la características, orografía y extensión de una provincia como Cuenca.

¿Qué nos vamos a encontrar si decidimos sentarnos a una de las mesas de Casas Colgadas?
Si nos sentamos en una mesa en Casas Colgadas nos vamos a encontrar lo primero con unas vistas increíbles y a nivel gastronómico, un recorrido por nuestra provincia, por nuestros productos, por nuestros pueblos, por pequeños productores que fijan población en una una provincia que forma parte de la España vaciada. Intentamos generar economía circular, partiendo de una cocina circular.

¿Cuántas referencias de vino tenéis en carta? ¿Potenciáis los vinos manchegos?
Las referencias de vino varían en función de la temporada, hacemos mucho hincapié en una carta muy rotativa y dinámica, y giran en torno a 220 referencias, dando mucha importancia a los pequeños productores. Vinos castellano-manchegos habrá entorno al 40% de la carta.
El mundo del vino es una auténtica locura, ya que año tras año y vendimia tras vendimia Carlos Cañas, jefe de sala y sumilleres hace un trabajo espectacular en la selección de vinos.

También regentas Casa de la Sirena ¿Cómo definirías la cocina que llevas a cabo en este espacio?



APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: Los canelones de mi madre (nunca me ha dado la receta)
Un truco de cocina: Probar, probar y volver a probar
Un libro: El secreto
Una película: Seven
Un deseo de futuro: Seguir cocinando cuando soy feliz y ser feliz cocinando

Casa de la Sirena supone otra oferta gastronómica diferente a Casas colgadas, el espacio la decoración, y la oferta gastronómica son totalmente diferentes, es una cocina más abierta al mundo, a un recetario más global.

Aunque ya estás curtido en el tema premios por tus anteriores proyectos, ¿qué ha supuesto para ti alcanzar dos soles Repsol con un proyecto que aún no ha cumplido los dos años? ¿Tienes clavada la 'espinita' de recuperar la estrella perdida por Trivio para Cuenca con Casas Colgadas?
La obtención de dos soles Repsol ha supuesto una alegría inmensa, ya que en apenas 18 meses nos hayan galardonado con esta distinción, es señal inequívoca de que el equipo, su dedicación, su esfuerzo, su labor diaria, se ve reflejado en el día a día y en trabajo que se hace en el restaurante.
Creo que a día de hoy no hay espinita alguna, simplemente cambiamos de ubicación, de espacio, de nombre, un proyecto nuevo para la Guía Michelin. Si algún día nos otorgan de nuevo una distinción será bienvenida con alegría e ilusión, mientras tanto muy contento con el trabajo diario que se hace en el restaurante, lo que venga y nos depare el futuro en cuanto a distinciones será consecuencia de un esfuerzo de una dedicación, no de una búsqueda ansiada.



"INTENTAMOS GENERAR ECONOMÍA CIRCULAR, PARTIENDO DE UNA COCINA CIRCULAR"

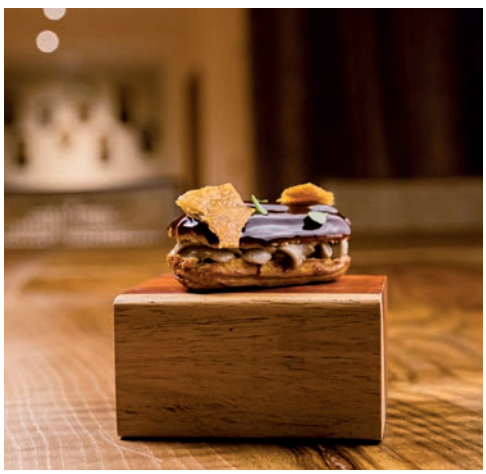


Muchos jóvenes aspiran a ser cocineros actualmente. ¿Qué consejo les darías tras más de veinte años de trayectoria a tus espaldas?
Que no pierdan la ilusión, las ganas, es una profesión muy bonita y muy dura, a lo largo de estos 20 años he conseguido muchos logros, pero también se pierden muchas cosas: tiempo con la familia, amigos… si alguien merece especial mención y recuerdo a diario son ellos.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?
De momento proyecto profesional nuevo en firme no hay nada, seguir con mis socios Mario y Jairo, afianzar el proyecto. Seguir con el equipo como hasta ahora es más que un sueño cumplido ya que sin ellos todo lo que se ha logrado sería imposible.❋



La vetustas piedras y la solemnidad del espacio de un convento renacentista contrastan con la juventud de un equipo liderado por el chef Juan Carlos García. Juntos elaboran platos con raíces jienenses en los que se cuelan otras culturas.



Vandelvira

Alta cocina jienense

Vandelvira Restaurante está ubicado en pleno casco histórico de Baeza (Jaén), en uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad, un convento construido a mediados del s. XVI bajo la dirección del arquitecto Andrés Vandelvira, de ahí el nombre del restaurante.

Entre estas históricas paredes Juan Carlos García y su joven equipo llevan a cabo una cocina limpia, pura, sobria, sabrosa, creativa y seductora, donde el conocimiento está al servicio del sabor.

Los inspectores de la Guía Michelin apuntan: "El joven chef-propietario, Juan Carlos García, apuesta por un único menú de-

Qué ha supuesto conseguir la estrella

El chef Juan Carlos García declara para *Vinos y Restaurantes*: "Desde el momento que te llega la invitación a la Gala Michelin el nerviosismo se apodera de ti, y tu cabeza empieza a hacer cábalas y suposiciones pero no quieres hacerte demasiadas ilusiones (para protegerte a ti mismo y a tu equipo). El domingo antes de salir para Barcelona donde se realizaba la gala, nos reunimos con el equipo y les dije que yo ya sabía lo buenos que son tod@s y cada uno de los miembros que forman Vandelvira Restaurante, y que si de mí dependiese por supuesto que tendrían estrella, pero que no se preocupasen pasara lo que pasara, que son personas enormes y profesionales increíbles; y que se preparasen porque ahora lo iba a saber el mundo". Y añade: "Recibir una estrella es algo precioso, es ver cómo el trabajo de todos los que formamos Vandelvira se ve recompensado. Es muy importante ver cómo se reconoce el esfuerzo, el trabajo y el talento. Para el restaurante supone una visibilidad increíble, te pone en el mapa, sitúa a tu ciudad y desde ese momento eres una opción de destino en tu zona. A nivel empresarial cambia también la dimensión de tu restaurante, hace que más personas vengan y que depositen mucha confianza en ti desde ese momento. Aunque también siempre decimos los mismo: Somos los mismos, cocinando lo mismo, en el mismo espacio". Y concluye: "Para nosotros la estrella no es una presión añadida, la auto exigencia que nos ponemos nosotros mismos es más alta que la de cualquier lista o guía, al fin y al cabo necesitamos sentirnos seguros, satisfechos y felices con nuestra propuesta y ahora mismo lo estamos. Eso sí, hemos notado un incremento grande de las reservas. Jaén se ha convertido en un fenómeno gastronómico y nos sentimos súper orgullosos de haber podido contribuir".





El chef: Juan Carlos García



Juan Carlos García (Baeza, 1993) es hijo de hosteleros y amantes de la gastronomía y se crió en el restaurante que hoy dirige. Sus padres inauguraron Vandelvira Restaurante en el año 1991 y a finales de junio de 2022 él le devuelve la vida.

Graduado en Artes Culinarias y Ciencias Gastronómicas en la primera promoción del Basque Culinary Center, ha pasado por las cocinas de Arzurmendi, Narisawa (un 2 estrellas Michelin de Tokio) y por varios proyectos de los hermanos Adrià como 41º Experience, HeArt y Hoja Santa. En 2020 vuelve a Baeza (Jaén) para comenzar su proyecto personal junto a su familia, allí, en el mismo lugar que lo vio crecer entre fogones. A finales de primavera de 2022 Vandelvira Restaurante abre sus puertas y en enero de 2023 Juan Carlos es candidato a Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2023, consiguiendo el 2º puesto.

En febrero de 2023 Vandelvira Restaurante es galardonado con 1 Sol de la Guía Repsol y en noviembre con 1* por la Guía Michelin.

gustación de cocina creativa, normalmente en base a los modestos productos del entorno o de su propia huerta, para ofrecernos platos de alta cocina que destilan finura, sabor y un extraordinario mimo en las presentaciones. Un plato que nos ha llamado la atención es el Pañuelo de calamar y jamón, que va acompañado por un caldo dashi de jamón ibérico concentrado y un excelente fondo de tartar de calamar. ¿Te lo vas a perder?"

Vandelvira es sin duda un soplo de aire fresco en la restauración de una provincia que no para de crecer.*

VANDELVIRA
Pl. San Francisco, s/n
23440 Baeza (Jaén)
Tel.: 681 982 157
www.vandelvirarestaurante.es
Horario: Mi y J: 13:30 -15:30 - V y S: 13:30 -15:30 y 20:30 – 22:00 - D: 13:30 a 15:00
Cerrado: Lunes y martes
P.V.P Menú Degustación: 79€

Una moda que se afianza

Si el 'tardeo' es una moda que llegó para quedarse, el comer en mercados también. Y es que los mercados se han reinventado en la última década y ya no solo podemos ir a comprar, 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

COMER EN **MERCADOS**


Mercado de San Leopoldo (Madrid)



Mercado de San Miguel (Madrid)

Los mercados han sido siempre el lugar en el que comprar productos frescos y de buena calidad. Muchos de ellos aún siguen realizando en exclusiva esta función esencial pero muchos otros se han modernizado para atender las nuevas exigencias gastronómicas. Y por ello, han nacido los mercados gastronómicos. Estos mercados, además de seguir siendo un punto de venta de alimentos se han convertido en espacios de ocio.

Eso sí, comer en un mercado no es algo nuevo, es una tendencia que se empezó a poner de moda hace ya más de una década y que se ha ido afianzando, especialmente en los mercados de las grandes ciudades, que acogen tanto a clientela autóctona como a turistas, ávidos de conocer y probar 'in situ' los productos del lugar que visitan.

Además, algunos mercados municipales –sin abandonar su vocación de mercado tradicional– han visto en la hostelería un aliado perfecto para recuperar parte de la clientela, y es que cuando empezó esta tendencia de incluir



Mercado de San Antón (Madrid)

establecimientos de restauración en los mercados, muchos de ellos estaban en franca decadencia debido a la proliferación de grandes superficies comerciales. Así, gracias en parte a ofrecer restauración, los mercados se han convertido en un foco turístico que ha hecho que algunos no mueran, aunque quizá mueran de éxito o acaben transformando totalmente su esencia, ya que en algunos casos la función de mercado ha pasado casi a ser secundaria, dando paso a otras ofertas, como la degustación en los puestos, restauración y servicios *take away*.

En las grandes ciudades

Madrid y Barcelona reúnen algunos de los ejemplos más significativos de esta nueva tendencia aunque otras ciudades les siguen de cerca. No obstante, al ser un tema inabarcable si queremos fijarnos en la oferta de mercados concretos, vamos a centrarnos en estas dos grandes capitales.

Madrid

La capital española es una de las ciudades que más se ha adaptado a esta tendencia, de hecho, el Mercado de San Miguel – que actualmente recibe más de 7 millones de visitantes al año– fue pionero en 2009 y marcó el pistoletazo de salida de esta alternativa gastronómica, seguido por el Mercado de San Antón en el 2011. Desde entonces, son muchos los madrileños y foráneos que se han aficionado a esta forma de ocio.

Y es que se está de moda ir a comer a los Mercados de Madrid, en los diferentes franjas horarias, sea para el desayuno, el aperitivo, el *brunch*, la comida, el tardeo, la merienda o incluso la cena… La oferta en los mercados de Madrid es muy diversa y variada, ya sea simplemente para tapear o bien para comer de forma más contundente. Existen distintas especialidades de cocina internacional como la italiana, mejicana, peruana, vietnamita, chile-

¿Qué tipo de restaurantes triunfan en los mercados?

Podríamos hablar de dos grandes tipos. Por un lado, los rincones con mesas para compartir, los que poseen barras con taburetes y, en general, lugares divertidos e informales, de calidad media y con toques de diseño. La oferta es amplísima, ya que pueden encontrarse asiáticos, castizos, exóticos, italianos... Por otro lado, los restaurantes de alta cocina con chefs con una sólida trayectoria a sus espaldas.

Tripea, una propuesta de premio

El restaurante Tripea, que abrió sus puertas en 2017 de la mano de Roberto Martínez en el madrileño Mercado de Vallehermoso ha recibido el reconocimiento de 'Mejor puesto de mercado' en los Premios Food & Drink Madrid 2024 de la revista *Time Out.*

Lo que Roberto Martínez ofrece desde sus inicios es un cóctel de sabores intensos, plasmado en un menú degustación de ocho pases y algún extra que varía según la oferta del mercado y la temporada. Un concepto de "market food" pionero, dentro del Mercado de Vallehermoso, donde los ingredientes del



Perú y el Sudeste Asiático se fusionan bajo una singular idea, la de gozar comiendo.

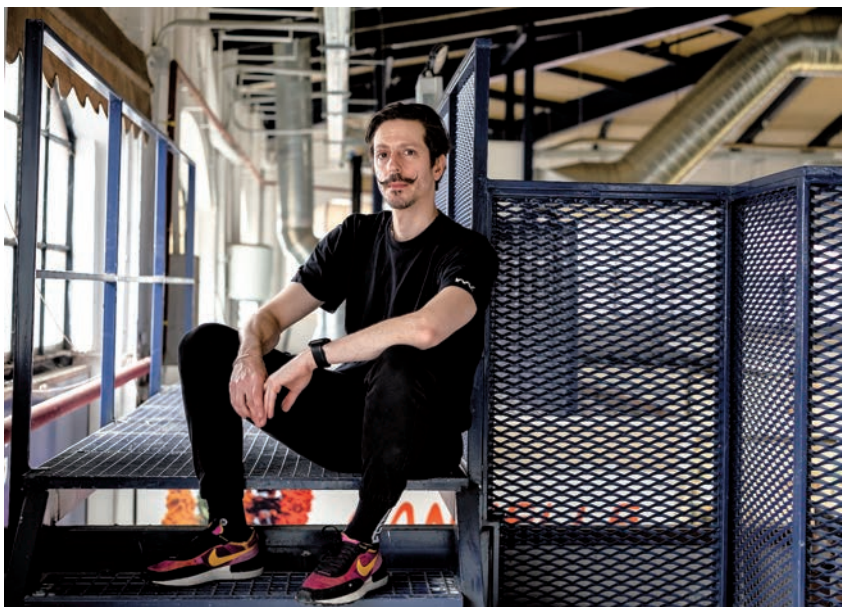
La guía describe así la propuesta de Tripea: "El chef madrileño, pionero en llevar la alta cocina a un mercado de abastos, te invita a recorrer Asia y Latinoamérica desde una mesa corrida en la que cuesta reservar una plaza. Su nuevo menú



degustación, lleno de potencia y sabor, es lo mejor que ha hecho nunca".

De este modo, Roberto Martínez, quien ya recibió el año pasado el premio de Acyre al mejor puesto de mercado, consolida su posición como referente gastronómico destacado en las principales guías y medios de comunicación del país.

Triperito, a punto de estrenarse



La cocina de Roberto Martínez seguirá abanderando el concepto de mercado gastronómico de Madrid con una nueva apertura que abrirá sus puertas a principios de este mes de mayo. ¿La ubicación seleccionada? El Mercado de la Paz, situado en el barrio de Salamanca.

Callejero, galáctico, versátil, con esencia chifa y con los ceviches como espina dorsal de la propuesta gastronómica, así será Triperito. Su carta estará compuesta de 9 platos -4 elaboraciones frías, 4 elaboraciones calientes y 1 postre- donde el producto fresco de los mercados de abastos tendrá una importante presencia: mejillones, langostinos, ostras, salmón o pollo son algunos de los ingredientes en los que pivota su carta.

Incluirá varios platos para compartir inspirados en las cevicherías peruanas. Entre ellos se encuentra su plato estrella, el ceviche caliente de mejillones al wok. Ostras, tiraditos, arroces o la croqueta de ají de gallina, también estarán presentes en la carta.

Abrirá de lunes a sábado y dará servicio en formato comidas, meriendas y cenas.

na… o también oferta temática de alguna delicatessen de cheesecake, molletes, helados, ceviches o woks.

Por supuesto, como ocurre también en Barcelona, cada mercado tiene su personalidad, su historia y trayectoria así que dependiendo de cuál visitemos, podremos probar las distintas propuestas gastronómicas, que ofrecen desde originales bocados, a innovadores pinchos, las gildas más clásicas, o los platos de cocina española tradicional o internacional más completos y contundentes, según sea nuestro plan del día.

Entre los mercados de la capital que merecen una visita por su oferta gastronómica, además de los mencionados de San Miguel y San Antón, se encuentran el Mercado de San Ildefonso, el Mercado de la Cebada, el Mercado de Tirso de Molina, el Mercado de Vallehermoso, el Mercado de Chamberí, el Mercado de Ibiza, el Mercado de Prosperidad, el Mercado de la Guindalera, el Mercado de San Leopoldo (solo espacios gastronómicos) o el Mercado de San Fernando.

Barcelona

La capital catalana no se queda atrás y también cuenta con mercados que merecen una visita por su arquitectura, sus puestos, y ahora también por su oferta gastronómica.



Barracruda: alta cocina sin cocina

El Mercado Municipal de Ibiza (Calle de Ibiza, 8. Madrid) cuenta desde finales de 2022 con el restaurante especializado en cocina *Raw Food,* BarraCruda. La *Raw Food* es una tendencia en la que está especializado el cocinero y empresario José Alberto Zapata, y que consiste en elaborar platos con productos crudos y semicrudos. Una forma de comer saludable y que además respeta las características organolépticas del producto.




Restaurante Cuines de Santa Caterina (Mercat de Santa Caterina - Barcelona)

El Mercado de Santa Caterina (el primer mercado cubierto de la ciudad) –y uno de los mejores de la ciudad para comer– y La Boqueria, son dos de los mercados más antiguos y reconocidos de la ciudad de Barcelona. Ambos mercados, conservan un gran número de puestos de productos de alimentación tradicional y algunos lugares de alimentación gourmet o internacional.

A ellos se suman los renovados mercados de Sant Antoni y El Ninot. También el Mercat de la Concepció, el de la Llibertat y el de la Barceloneta se ha unido a la tendencia de ofrecer restauración. Finalmente el Mercat de la Princesa es el más moderno de la ciudad y funciona de acuerdo a un nuevo concepto que se encuentra a medio camino entre un mercado y un restaurante.*

Nace Born14

Un nuevo mercado gastronómico nació a finales del pasado año en Barcelona. Tras ocho meses de reformas, el antiguo Mercado de la Princesa, en el icónico barrio del Born, reabrió sus puertas con un nuevo y moderno mercado gastronómico bajo el nombre de Born14. Un mercado cuyo nombre hace referencia a las 14 paradas que alberga el interior de un antiguo palacio del S.XIV. Esa paradas ofertan más de 100 propuestas culinarias centradas en las cocinas locales, nacionales e internacionales, en formato de tapas y platillos.



Digitalización del restaurante

Transformación acelerada

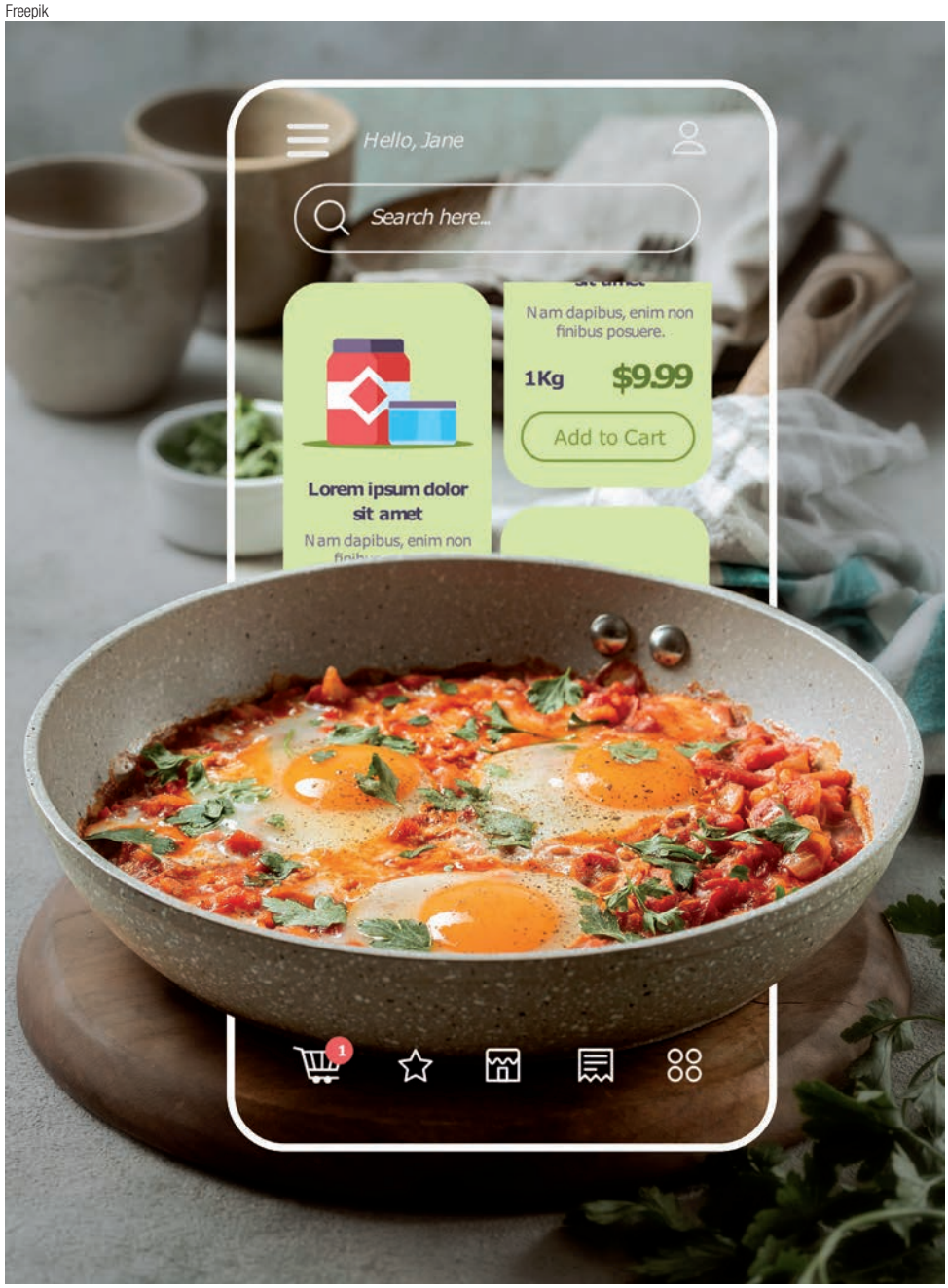
Freepik



La hostelería se centra en la conectividad y la comodidad de los clientes, facilitando reservas, pedidos y pagos a través de la digitalización, que también es imprescindible para paliar la falta de personal.

POR ISABEL FERNÁNDEZ

Freepik



El mercado mundial de servicios de restauración, según previsiones, está cerca de duplicarse, pasando de 2,65 billones de dólares en 2023 a 5,42 billones en 2030. Esta expansión impulsa una transformación esencial en la industria, especialmente en el sector europeo, donde la innovación tecnológica lidera el cambio. Esta evolución busca no solo mejorar la experiencia gastronómica, sino también optimizar la eficiencia operativa y adaptarse a las preferencias cambiantes de los consumidores. Según Deloitte, el 60% de los consumidores considera que la tecnología mejora su experiencia gastronómica al agilizar operaciones y reducir los tiempos de espera. Estas estadísticas revelan un cambio notable: desde el inicio de la pandemia, los pedidos *on line* de comida han aumentado un 65%, mientras que el servicio de comida para llevar ha experimentado un incremento del 31%. Este crecimiento está transformando el concepto de los restaurantes: de tradicionales espacios para comer, han evolucionado hacia entornos tecnológicamente avanzados, donde los métodos de pago se fusionan con la experiencia del cliente. Este cambio ha dado lugar a procesos integrales que vinculan lo físico con lo digital. Ya no se trata solo de menús de realidad aumentada o recomendaciones basadas en la Inteligencia Artificial (IA), sino de una integración perfecta de la experiencia gastronómica con plataformas digitales.

Por tanto, la digitalización en restauración se acelera con sistemas de gestión avanzados, analítica de datos, aplicaciones móviles para una mejor experiencia del cliente y la incorporación de la IA para personalizar los servicios y efectividad en las peticiones de los clientes. Si antes el uso de tecnología e innovación era un valor añadido para los establecimientos, ahora es simplemente por pura subsistencia del negocio.

Según un informe elaborado por el centro tecnológico BCC Innovation y la empresa especialista en IA para el sector *foodservice*, Delectatech, solo el 15,9% de los locales está altamente digitalizado. España está apostando por esta digitalización y, según datos de IDC, la inversión tecnológica podría haber alcanzado en 2023 los 64.000 millones de dólares. Sobre este estudio, Daniel Taboada, CEO de Arbentia, resalta que "los restaurantes españoles están avanzando en su proceso de digitalización, pero aún hay margen de mejora. Los principales obstáculos incluyen la percepción del alto coste de la tecnología o el desconocimiento de las nuevas soluciones, lo que indica que los proveedores tecnológicos deben incidir en su esfuerzo por dar a conocer el potencial de estas tecnologías aplicadas a modelos de negocio y casos de uso específicos dentro del sector. A pesar de estos retos, por parte de los consumidores se observa una tendencia positiva hacia la adopción de tecnologías como los sistemas de pago *contactless* y las opciones de pedidos en línea, lo que sugiere un crecimiento en la integración de soluciones digitales en el sector".

Además, Juan Mohedano, CMO de Grupo QDQ, asegura que "hay tres velocidades: las grandes cadenas de restauración que sí lo están, aunque a diferentes niveles según el grupo que hay detrás; los bares y restaurantes que han abierto en los últimos años en las grandes ciudades, que ya saben que deben utilizar estas herramientas para ser productivos, y por último, el bar tradicional rural español, que es el que más lejos está y tiene que empezar a adoptar estas soluciones para asegurar su sos-

Drazen Zigic en Freepik



tenibilidad. En estos últimos existe falta de conocimiento sobre todas las herramientas disponibles que pueden ayudar a mejorar los resultados de su negocio y por dónde empezar. Este es nuestro reto como proveedor de servicios digitales, facilitar el acceso a esa tecnología y acompañar al negocio para dotarle de las mejores soluciones en función de su situación. El kit digital es una oportunidad perfecta para ello. Se trata de una subvención de hasta 12.000 euros que permite adquirir servicios digitales para fomentar la digitalización de este tipo de negocios. Esta ayuda se lanza para fomentar precisamente esta brecha; así que es el momento de acogerse".

Herramientas imprescindibles

La implementación de las tecnologías ayuda tanto a solventar problemas como a mejorar la gestión de los establecimientos. El Massachusetts Institute of Technology (MIT) afirma que las empresas que explotan los recursos y conocimientos tecnológicos para innovar en su negocio mejoran un 16% el margen neto. Adentrados en la hostelería, un 83,5% de los profesionales del sector disponen de herramientas digitales que pueden derivar en un incremento de los beneficios.

Para ello, la industria *foodtech* pone a disposición del sector de la hostelería y el turismo las herramientas necesarias para facilitar la actualización de la carta, reducir los tiempos de espera, disminuir los errores en los pedidos, crear promociones y descuentos puntuales o vincular el negocio a redes sociales, *apps* o webs.

Ignacio García Barroso, director comercial de Ofimática, considera que "la base de la digitalización de los restaurantes es la de tener una solución digital que pueda emitir tickets de venta o facturas simplificadas de forma ágil y dinámica, que no necesite de mucha gestión para ello, y que la comunicación entre sala, barra y cocina sea dinámica y precisa. Respecto a la gestión de reservas, los clientes suelen contratar plataformas para esta gestión en web y es una parte que cada vez ven más importante para su gestión".

Por su parte, Albert Baranera, director ejecutivo de nsign.tv, se decanta por "soluciones de *software* para señalización digital que permiten a restaurantes mostrar contenido dinámico y atractivo en cualquier tipo de pantalla para impactar e interactuar con sus clientes, aumentar la fidelización y crear una experiencia única, diferencial y memorable. A su vez, estas soluciones de señalización digital permiten el control de flujos y aforos, la gestión de colas y turnos, y la segmentación y análisis de audiencias por género y franja de edad, para ofrecer en cada momento el contenido más adecuado y de forma automática a los clientes de los restaurantes".

Gestión 360º

En un negocio de restauración hay muchos aspectos a cubrir. Es esencial la gestión 360º del local. Por esta razón, es fundamental un modelo de medición y diagnóstico de la madurez digital o el nivel tecnológico de los distintos aspectos y procesos del establecimiento, ya que hay conseguir por encima de todo una gestión eficaz.

Gonzalo Sáenz, director de Ventas en España de Square, recuerda que "la mayoría de los

Freepik



restaurantes llevan unos márgenes muy justos y, naturalmente, la mayor parte de sus costes laborales se destinan a puestos que son fundamentales para su negocio y que hacen que la gente entre por la puerta: cocineros y camareros. Cuando se trata de personal de apoyo, lo más probable es que el propietario o el gerente del restaurante tenga que desarrollar labores diversas y cargar con la mayor parte del trabajo pesado en áreas como recursos humanos, *marketing* y, por supuesto, informática. En un escenario ideal, las empresas de restauración deberían poder contar con un especialista en sistemas informáticos entre sus empleados, para apoyar sus esfuerzos de digitalización y abordar estratégicamente las necesidades de arquitectura e infraestructura. La realidad es que eso solo es posible en limitadas ocasiones para grupos de restauración a partir de cierto tamaño. Para la mayoría, incluso subcontratar el soporte informático básico a proveedores externos a los que pagan una cuota de mantenimiento es un lujo que no pueden permitirse. Muchos restaurantes rehúyen aumentar el nivel de dependencia de su negocio de la tecnología debido a esta escasez de recursos. En un estudio realizado por Square en 2022, descubrimos que más de uno de cada tres propietarios de restaurantes no quieren invertir en herramientas digitales, ya que creen que carecen de los conocimientos necesarios para sacarles partido. El acceso a ecosistemas de soluciones que los restaurantes pueden adoptar a su propio ritmo y que son relativamente fáciles de usar y configurar puede marcar realmente la diferencia en este sentido. El recurso más valioso de los propietarios de restaurantes, después del dinero, es el tiempo. Al fin y al cabo, quieren herramientas que trabajen para ellos y no al contrario".



Square

Factura electrónica y *wallet digital*

La implementación de la facturación electrónica en España está programada para iniciarse este verano, aunque la mayoría de las empresas y profesionales del país no estarán sujetos a esta obligación hasta 2025 o incluso más tarde. El despliegue de esta normativa se realizará de manera gradual, siguiendo un enfoque escalonado basado en el volumen de negocios de las entidades, priorizando a aquellas con mayores ingresos. Algunos de los aspectos que más preocupan al sector incluyen la carga administrativa que supone la identificación manual de proveedores, el uso de formatos genéricos para las e-facturas, lo que dejaría de lado información esencial y crítica para los negocios de restauración, o la falta de claridad en cuanto al uso de firmas delegadas, entre otros.

Héctor Martín, vicepresidente de Ventas Globales de Voxel, explica que "los grupos de restauración más grandes están expectantes y a la espera de que se publique la ley para poner en marcha todos los mecanismos necesarios para dar respuesta a esta nueva medida. Por otro lado, los establecimientos más pequeños, el grueso de la hostelería, es posible que todavía no esté familiarizado con el tema. En este sentido, muchos grupos de la restauración organizada ya están usando la factura electrónica para la optimización de recursos y de procesos y, por lo tanto, ya tienen la tranquilidad de cumplir con la medida para su entrada en vigor a partir de marzo de 2024".

Abordar las necesidades de los clientes va más allá del simple procesamiento de pagos. Implica incorporar avances y tendencias del sector al facilitar soluciones digitales de vanguardia, como *wallets,* códigos QR y pagos a través de aplicaciones. Se trata de llevar las ofertas y servicios directamente al *smartphone* del comensal, disminuyendo fricciones y aumentando considerablemente los ingresos promedio por estancia gracias a un incremento del nivel de conversión de venta de productos y servicios.

Freepik



Información valiosa

Los dispositivos de I+D son capaces de generar información valiosa de cara a la toma de decisiones, como prever la demanda, controlar el volumen de desperdicios o aumentar las ventas. En este sentido, la incorporación del Big Data y la Inteligencia Artificial en la restauración reduce un 30% el desperdicio de alimentos, según resultados publicados por la Japan Weather Association (JWA). La integración de nuevas tecnologías beneficia tanto a propietarios y clientes, como al medio ambiente, ya que pronostica la demanda y entonces ajusta los pedidos para no sobrepasar la compra y malgastar comida.

El QR para la consulta de la carta o el pago a través del *smartphone* facilitan las comandas e incrementan la eficiencia laboral; así como lo hace la creciente tendencia de WhatsApp Business para mantener un contacto entre empresa y consumidor, consultar el catálogo *on line* o gestionar los pagos de productos y servicios.

De esta manera, los actores implicados gozan de los beneficios de la digitalización en el sector, que cada vez más van incorporándose en numerosos establecimientos y liberan tiempo a destinar a tareas menos automatizables. Así pues, no elimina puestos de trabajo, sino que modifica las tareas, consolidándose como una oportunidad para reconvertirse. Con el uso de herramientas especializadas, la gestión de los negocios de hostelería se simplifica. En especial, la IA se utilizará para tramitar y organizar pedidos de manera más rápida y efectiva, mediante sistemas de visualización en cocina (KDS, por sus siglas en inglés Kitchen Display Systems) para paneles de menú digitales.

Además, los quioscos de autoservicio, frecuentes en locales de comida rápida, están ganando popularidad y son aún más comunes en todo tipo de restaurantes, mejorando la comodidad y el confort de los clientes.

Así, José Javier Romero, responsable de Retail y Consumo de Kyndryl España y Portugal, detalla que "la gestión de servicios asociada a la infraestructura, comunicaciones y seguridad están en el centro de las demandas. Los recursos con escasos y ciertos perfiles asociados a estas funciones son especialmente costosos de atraer y retener, por lo que asegurar el mejor recurso con la disponibilidad 24/7 que se necesita hace que externalizar en operadores de confianza estas tareas sea una tendencia muy razonable y, además, permite a los recursos internos centrarse en acciones de alto valor añadido y diferencial para el negocio. También la automatización de tareas asociada a la IA y las primeras experiencias en IA generativa empiezan a tomar presencia".



Imagen de Azerbaijan Stocker en Freepik



Flexibilidad

Las soluciones disponibles en el mercado se adaptan a todo tipo de negocios, desde cafeterías a restaurantes *casual,* pasando por restaurantes de comida para llevar o de alta cocina. La mayoría de los negocios de restauración comparten necesidades básicas comunes (por ejemplo, aceptar pedidos tanto en el establecimiento como *on line*, aceptar pagos, hacer un seguimiento de los suministros, etc.), pero hay matices que hacen que valoren más ciertos aspectos de las soluciones de TPV que de otros sistemas. Una cafetería o una panadería necesitan una aceptación de pagos y una caja más rápida para mantener las colas bajo control, especialmente en esos períodos de mayor afluencia, como pueden ser las mañanas. Lo mismo ocurre con los restaurantes de comida rápida, pero estos dependen más de los pedidos para llevar y el reparto a domicilio, por lo

EL 60% DE LOS CONSUMIDORES CREE QUE LA TECNOLOGÍA MEJORA SU EXPERIENCIA GASTRONÓMICA AL AGILIZAR OPERACIONES Y REDUCIR LOS TIEMPOS DE ESPERA

que la integración con los canales de pedidos *on line* y las plataformas de reparto también es de suma importancia para ellos. Por otro lado, los restaurantes con servicio en mesa necesitan poder tomar pedidos de forma más eficiente y enviarlos rápidamente a la cocina. Las soluciones deben ser flexibles y adaptarse también a los cambios y la evolución de los negocios a los que dan soporte. Los propietarios deben buscar proveedores que cubran la mayoría de sus necesidades actuales, pero que también se adapten al crecimiento y la expansión del negocio a lo largo del tiempo, ya sea porque se expanden a más locales, porque quieren poner en marcha un programa de fidelización para aumentar el gasto medio de los clientes o porque quieren ampliar el horario de apertura o pasar a ofrecer servicio en mesa. Hay dos premisas clave para ello: una es la modularidad y la posibilidad de añadir más soluciones si un restaurante las necesitase, pero solo en el momento en que lo haga; la otra es el valor del ecosistema y la perfecta integración entre el *software* de punto de venta y otras soluciones adyacentes (por ejemplo, sistemas de pantallas en cocina, canales de pedidos *on line,* soluciones de fidelización y *marketing*, etc.).❋

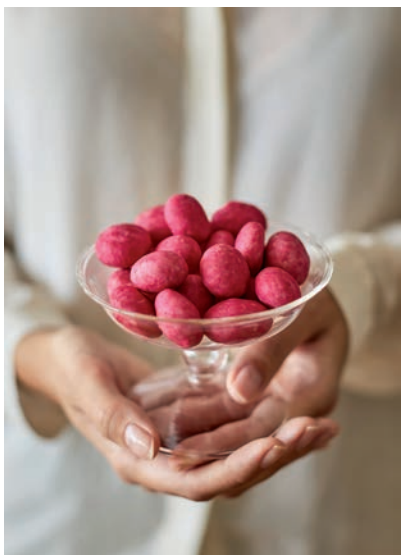
LOS MEJORES REGALOS PARA EL *Día de la* MADRE



Dicen que madre no hay más que una pero no siempre es así, a veces 'la titutar' no está o necesita un respiro y 'entran en juego' esas otras figuras que ejercen de 'madres suplentes' siempre que se las necesita: abuelas, tías, madrinas... Así que para todas ellas –titulares y suplentes– nuestro homenaje y algunas ideas para que les agradezcáis ese cuidado y amor incondicional.



Packs personalizables



Las Catanias®Cudié son una irresistible combinación de almendra marcona tostada y caramelizada, envuelta de un praliné artesanal y acabada con una fina capa del cacao en polvo más puro. Como cada madre es única, además del pack surtido con 5 sabores o los packs *duet*, la marca ofrece la posibilidad de personalizar sus packs de regalo para adaptarlos a las preferencias de cada mamá.



Viaje sensorial

Si tu madre siente 'morriña' y el presupuesto no te da para llevarla a Galicia, regálale la nueva añada de El Aeronauta, con el que vivirá un viaje sensorial al Valle de Valdeorras, donde nace este godello 100% sobre lías. Un blanco intenso, dotado de una textura sedosa que invita a viajar y a brindar.



La escapada perfecta

Celebra el Día de la Madre con una experiencia única en La Bobadilla, a Royal Hideaway hotel 5*GL ubicado en plena Sierra de Loja (Granada) que incluye una visita a las instalaciones de Caviar Riofrío y cata de su caviar ecológico junto a un plato de 80gr (2 pax) de jamón Cinco Jotas. La propuesta finaliza con un almuerzo en el restaurante del hotel, que posee una estrella Michelin.



Ideal para el aperitivo y el postre

Barón de Ley Blanco Semidulce, elaborado con 100% sauvignon blanc, es uno de los vinos más especiales de la bodega riojana con el que acertarás seguro. Destaca por su carácter fresco y elegante, con aromas exóticos y una boca vibrante. Su característico toque de dulzor lo hace ideal para el aperitivo y el postre.



Plan infalible

Una selección de quesos e ibéricos, algo de marisco y su dulce favorito para terminar, es un plan perfecto para sorprender a mamá en casa. Además, si lo acompañas con Circe 2023, de Bodega Avelino Vegas, un verdejo de Rueda de trago goloso y fresco, el éxito está asegurado.

Para mamás *cheeselovers*



Este año, Dehesa de Los Llanos propone para obsequiar a las madres una cesta en forma de corazón con un queso manchego artesano media curación con DOP y en formato pequeño. Elaborado de forma natural y sin aditivos, apto para alérgicas al huevo e intolerantes a la lactosa.



Joya gastronómica

Si quieres sorprender a tu madre con una joya gastronómica y no en sentido figurado, Heinz ha creado un anillo dispensador de kétchup llamado 'la joya oculta'. Su mecanismo, ideado por ingenieros industriales especializados, es reutilizable y sostenible, ya que funciona con cápsulas biodegradables.

Vino homenaje

La Felisa es el primer vino ecológico y libre de sulfitos añadidos de Bodegas Emilio Moro que rinde honor a Felisa Espinosa, madre y abuela de la tercera y cuarta generación de la familia Moro. También es un homenaje a la forma en la que se elaboraban los vinos de antes que puede ser el regalo perfecto para celebrar el Día de la madre.



Para que 'la líes'

Pradorey, de entre sus 17 referencias, nos propone Lía, un rosado ecológico elaborado con tempranillo, para brindar con mamá. Aunque mejor que aparecer con la botella, lo ideal es 'liarla' para que acepte una escapada a esta bodega de la Ribera del Duero y disfrute de su enoturismo.



Un *brunch* con burbujas de cariño



El hotel Hyatt Centric Gran Vía Madrid propone "Mamá Mimosa: Un Brunch con Burbujas de Cariño", una selección de platos que van desde bollería artesanal y embutidos ibéricos hasta opciones *healthy*. Una experiencia gastronómica en el idílico Jardín de Diana pensada para rendir homenaje a las madres, que serán agasajadas con una mimosa de cortesía.



Para que sus recetas sean aún más sabrosas

Adoramos la comida de nuestra madre y para que nos siga haciendo recetas sabrosas nada mejor que regalarle la caja creada especialmente para su día por Just Spices. El pack incluye seis sazonadores: el de verduras al horno, el de patatas asadas, el de ajo y perejil, el de fajitas, el de pasta y el mix de aliño balsámico.

Diseño práctico

Para las amantes del buen vino, la Winecooler Retro M de Create es perfecta, ya que esta vinoteca eléctrica permite mantener hasta 12 botellas en su conservación idónea. Sus acabados lisos y redondeados hacen de la misma un elemento de decoración ideal.



Glamour y sabor ibérico

Señorío de Montanera, marca de ibérico de la D.O. Dehesa de Extremadura, propone obsequiar a las madres con ediciones limitadas diseñadas en exclusiva por reconocidos artistas como Andrea Zarraluqui, Javier Sánchez Medina, Guille García-Hoz o Juanjo Oliva; y una selección de packs regalo gourmet.





Gastronomía, arte y vistas

Gastronomía y arte a la altura de sus impresionantes vistas: así celebra Papagena –el restaurante situado en la sexta planta del Teatro Real de Madrid– el Día de la madre, con una propuesta diseñada por su chef Ramón Freixa muy cuidada, fresca y actual con producto de calidad y de temporada perfecta para disfrutar con toda la familia.

Taller con cata guiada

Bodegas Montecillo ha creado el "Taller Día de la Madre con Bodegas Montecillo" para dar a conocer su gran novedad de este año, la Edición Limitada Garnacha Blanca 2022. Una cata de vinos en Vinology guiada por Pilar Oltra, en la que además de la citada novedad, se podrán degustar otras grandes referencias de la tercera bodega más antigua de la DO.Ca Rioja.





Para madres ‘castizas’

El restaurante GastroVía 61 del Hotel Mayorazgo de Madrid propone una experiencia gastronómica ‘chipén’ para disfrutar en familia que fusiona lo mejor de la cocina madrileña con toques vanguardistas y de autor. Ejemplos: Mejillones pa perder el peluco, Croquetas postineras, Arroces en llauna al piropo retrechero o el ya famoso Steak tartar San Isidro.

Desayuno y taller de cerámica emocional

El emblemático hotel de 5 estrellas Gran Lujo Can Bordoy Grand House & Garden de Palma de Mallorca ha organizado una preciosa experiencia, que incluye un exquisito desayuno en el jardín privado más grande de la ciudad y un taller de cerámica emocional con la ceramista catalana María Roca y el estudio creativo Living Room.





Dile que la quieres con locura

Si tu madre tiene un gran sentido del humor, es muy divertida o está un poco ‘loca’ en el buen sentido... sin duda su vino es ‘La Chalada’, una de las etiquetas más canallas y modernas de Vinos Sanz. Se trata de un blanco de aguja natural, semidulce, que se hace exclusivamente con la variedad verdejo.



Dúo infalible

Este 5 de mayo, sorprende a tu madre con un regalo insuperable, un regalo que además de ser un obsequio para demostrarle tu amor y gratitud, sirva para disfrutar con ella de un momento de complicidad y compañía. El champagne GH.Mumm nos trae esta propuesta exclusiva que consiste en un espectacular ramo de flores acompañado de una botella de G.H.Mumm Grand Cordon Rosé.



Qué mejor manera de honrar a esa figura tan especial en nuestras vidas que con el carácter abierto y vibrante de Mar de Frades que se viste de la elegancia singular de la uva godello. Un vino de enorme personalidad, lleno de encantadora energía, de distinguida estructura, de toda la complejidad de una uva de interior que descubre y vive feliz en el clima oceánico.

Para todas las que nos cuidan



De la mano de la artista Naranjalidad, Manolo Bakes – reconocida por sus Manolitos y Palmitas, que se hornean cada día y se decoran a mano con mucho mimo– presenta tres cajas de edición limitada de su 'packaging' con las que rinde tributo a los diferentes tipos de referentes maternos que existen: desde madres hasta bisabuelas pasando por tías y abuelas.

Porque hoy es su día



La lata de bombones de 250g. de Nestlé Caja Roja sorprende con un nuevo y elegante diseño de Vicky Martín Berrocal, quien ha combinado a la perfección las flores, en clara referencia a Andalucía, con el rojo característico de la marca. El diseño destila elegancia y personalidad, como la gran V central sobre la que giran el resto de elementos visuales.

Un regalo que habla por dentro y por fuera

Bodegas Habla ha diseñado un regalo excepcional: una sombrerera de Sally Hambleton que da vida a los aromas florales de este nuevo Habla de ti… Rosé. Una experiencia sensorial que combina los delicados aromas florales con la frescura y suavidad de un vino rosado, haciendo que cada sorbo y cada flor sean un importante recordatorio del valor de una madre.





Tómate un café con ella

Siempre vamos con prisas así que mamá nos agradecerá infinito algo tan simple como que nos tomemos con ella un simple café. Pero ya que te pones, que sea bueno, como el Syra Coffee. Además, el pack especial que han preparado para este día incluye un café sostenible de El Salvador y unas deliciosas galletas Perusiñas hechas a mano.

Enoturismo en familia

Bodegas Portia propone el plan Portia Summa Experience, una experiencia enoturística única para disfrutar de un día diferente en familia en el corazón de Ribera de Duero y descubrir todo el proceso de elaboración de uno de sus vinos más 'top', Portia Summa, que forma parte de la colección exclusiva Martínez Zabala Gallery.





50 ANIVERSARIO

La Rioja Alta, S.A. ha celebrado los primeros 50 años de vida de Viña Arana. En palabras de Julio Sáenz, enólogo de La Rioja Alta, S.A. "Su elegancia, sedosidad, suave acidez y su extraordinaria capacidad de guarda son los mimbres esenciales por los que siempre ha sobresalido y que le permiten formar parte hoy de una categoría –Gran Reserva– que ha hecho a los vinos de Rioja mundialmente ensalzados y demandados".

Doble reconocimiento

Ramón Bilbao y su proyecto en Rueda ha sido doblemente premiado por el reconocido crítico de vinos y Master of Wine Tim Atkin en su último informe de la región de Rueda. La directora del proyecto de Rueda, la enóloga Sara Bañuelos y el vino de finca "Las Amedias" 2019 han sido galardonados como Enóloga Revelación y Descubrimiento del Año en la categoría de Vinos Blancos, respectivamente.





TRÍO GANADOR

La bodega Jean Leon ha obtenido tres medallas de oro en el certamen internacional Mundus Vini por sus vinos certificados como Vino de Finca Calificada: el chardonnay Vinya Gigi 2022, el merlot Vinya Palau 2019 y el cabernet Vinya Le Havre 2020.

Premio a la sostenibilidad



Los IX Premios Castilla y León Económica han reconocido como Mejor Empresa Sostenible de Castilla y León a Finca Villacreces por su compromiso con el medio ambiente y el respeto a su entorno.

Vistas, actividades y talleres

Puerto de Indias ha abierto al público las puertas de su centenaria destilería situada en el municipio sevillano de Carmona. Las visitas, que ofrecen una experiencia para los cinco sentidos con actividades y talleres, se pueden realizar de forma individual o en grupos.





En marcha la 17ª edición del Vijazz

La 17ª edición de esta feria de vinos y festival de jazz se celebrará en Vilafranca del Penedès (Barcelona) del 5 al 7 de julio. Entre las novedades de esta edición destaca la ubicación de la feria de vinos, que vuelve a sus orígenes y se situará en la Rambla de Sant Francesc con propuestas gastronómicas y musicales. El día anterior a la inauguración oficial, el Escenario Principal albergará el Enojazz, un concierto que se maridará con una selección de vinos de la Familia Torres.

VALOR CRECIENTE



La marca colectiva de espumosos Corpinnat confirma la tendencia creciente del valor de los vinos espumosos que se elaboran bajo la marca colectiva seis años después de su presentación pública, con un incremento del 9% del precio medio por botella respecto al 2022.

Historia de un negocio de éxito

El empresario Enrique Tomás narra a través de su libro "¡Vamos! De 100 a 1.000 millones en 10 años" cómo gracias al esfuerzo, el empeño, la capacidad de resistencia y, sobre todo, mucho jamón, ha conseguido un negocio de éxito. Con prólogos de David Bisbal y Susana Griso.





La panadería artesana barcelonesa Oz Bakery sigue ampliando su familia de creaciones panaderas y reposteras naturales y artesanales con la llegada de un fabuloso pan de molde con masa de croissant. Ideal para comer solo, en tostada, para hacer bikinis o unas deliciosas torrijas.

Nace Born Districte Gastronòmic



Este sello gastronómico representa la dedicación de la Asociación Barcelona Born Gourmet y Born Comerç para elevar la oferta culinaria del distrito barcelonés, crear una auténtica comunidad en torno a la gastronomía y posicionarlo como un referente gastronómico tanto a nivel local, nacional pero también internacional.



La mejor receta con gamba roja

El Mercado Municipal de Dénia (Alicante) ha acogido la gran final de la decimosegunda edición del Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia. La ganadora ha sido Cristina Gómez, del restaurante Fierro de Valencia, que se ha alzado con el galardón por su receta *'Les Vermelles' Gamba amb Bleda.*



ÉXITO DE ESPAÑA EN BACCHUS 2024

Un total de 73 vinos han recibido este año la máxima distinción, el Gran Bacchus de Oro, y 52 de ellos son españoles, síntoma de la excelente calidad de los productores de nuestro país. Todos han sido elegidos en estricta cata a ciegas entre 1984 referencias, procedentes de 18 países por un panel de 103 expertos.

Empresa comprometida



En el marco de la Asamblea Nacional de Euro-Toques celebrada en Oviedo, la organización ha otorgado los IX Premios Compromiso Euro-Toques y ha galardonado a Makro con el premio "Euro-Toques Compromiso" por su apoyo a las actividades de la asamblea y a los profesionales de la cocina.



Concepto innovador

Puente Romano Beach Resort (Marbella) trae otro concepto innovador al Mediterráneo con la apertura de Chanca by Coya esta primavera, siendo el primer club nocturno de este tipo en Europa. Un viaje inmersivo a la cultura inca con cócteles inspirados en el pisco peruano, DJs residentes e invitados internacionales, un diseño interior inolvidable y mucho más.



Sidras premiadas en Reino Unido

El Gaitero Etiqueta Negra y Spanish Cider Red Grape, han regresado de Reino Unido con una Medalla de Oro y una de Plata, respectivamente. Medallas concedidas en los prestigiosos International Brewing and Cider Awards.



Pinturas comestibles

Pinturas by Caviaroli, la última novedad de la empresa pionera en esferificación y encapsulado de aceite de oliva en colaboración con los chefs de Disfrutar, es una novedosa línea de aderezos basados en aceites de origen vegetal. Consta de seis variedades: pistacho, almendra, cebollino, eneldo, frambuesa y tomate.

Joan Valera



HOMENAJE A LA TRADICIÓN



En el año en que se cumplen los 60 años de la fundación de la Cooperativa Comarcal de Somontano de Sobrarbe y los 40 años de la DOP Somontano, Bodega Pirineos rinde homenaje a los viticultores de la zona e incorpora durante este año un distintivo de homenaje a la antigua cooperativa de la que hoy es heredera. Además, se llevarán a cabo una serie de actividades cuyo colofón será la recuperación de una versión moderna de la tradicional Fiesta de la Rematadura.

Alianza estratégica

El grupo Terras Gauda y Bodegas Gargalo acuerdan una alianza estratégica de colaboración por la que Terras Gauda incorpora los vinos de Roberto Verino a su amplia oferta comercial apostando por la expansión conjunta.



Arroz en su punto a domicilio



Al Grano, el *delivery* especializado en arroces del restaurante Telefèric de Barcelona, ha conseguido que el arroz cocinado llegue sin pasarse a nuestro domicilio gracias a un exhaustivo proceso de I+D y un *packaging* especial. Se puede elegir entre 10 arroces como el de carpaccio de pulpo con kale frito y aceite especiado picante o el de alcachofas con berenjena ahumada y cremoso de burrata. Se puede solicitar para una o dos personas a través de www.algranoarroz.com y completar el pedido con tapas, sangría y postre.



Crece el número de enoturistas

Masaveu Bodegas ha incrementado casi un 60% el número de enoturistas en 2023 respecto al año anterior, con un beneficio un 37% superior. Destacar que mientras que los turistas de las bodegas Fillaboa y Pagos de Araiz fueron en su mayoría nacionales, en Bodegas Murua el 80% procedió de países extranjeros.



Nuevo envase para horeca

Olis Bargalló lanza un nuevo envase para sus aceites especiales para horeca: una garrafa de 20 litros en plástico RePET (100% reciclado). La nueva garrafa se utilizará para Gourmet Sol, un aceite refinado de girasol, y Rugin, un aceite de girasol alto oleico. Ambos ideales para frituras.

Se busca etiqueta de diseño

El Celler Masroig busca etiqueta para su Vino Novel y para ello ha puesto en marcha la segunda edición de un concurso al que se presentaron el año pasado casi 200 propuestas. El ganador, además de ver su etiqueta en las botellas del 'Vi Novell 2024' de la bodega, recibirá un premio valorado en 3.000€. Las propuestas (un máximo de dos por participante) pueden presentarse hasta el 30 de junio.



ACEITE GALARDONADO

Gaudea, empresa productora de aceite de oliva D.O.P. Les Garrigues, ha sido reconocida con una plata en The World's Best Olive Oils 2024 gracias a su gama Signature, el aceite verde de arbequina de cosecha temprana que Gaudea confecciona cuidadosamente a partir de aceitunas recogidas a principios de octubre y extraídas en frío.



Accesorios con residuos de uva

La marca de champagne Veuve Clicquot y la firma de moda Stella McCartney se han unido para crear una alternativa pionera al cuero animal a base de residuos de uva, compartiendo su pasión y compromiso por la sostenibilidad, la artesanía y la innovación. Con este nuevo material han creado seis accesorios.

NUEVO CAPÍTULO





En la cuarta entrega de la la web-serie de Bodegas Luzón 'Maridaje', el restaurante murciano Local de Ensayo es el protagonista. En este episodio el chef David López nos sorprende con su creación, 'Flan cremoso y chantilly de vainilla', perfectamente acompañado por el vino de Bodegas Luzón, Luzón Dulce.

El mejor vermut de Cataluña

Dos Déus Origins Red Reserve ha recibido por segunda vez el premio a Mejor Vermut de Cataluña en los Premios Vinari 2024. Este vermut rojo es complejo y sofisticado jugando estratégicamente con diferentes envejecimientos, barricas de Jerez y barricas de Priorat donde madura entre 8 y 10 meses, y una mezcla de botánicos que le otorga un perfil único.



HITO HISTÓRICO

Vallformosa, una de las compañías líderes del sector de vinos y espumosos, con más de 150 años de historia, acaba de entrar a formar parte de la comunidad de empresas B Corp –convirtiéndose en la primera bodega española en conseguirlo– gracias al cumplimiento de altos estándares en términos de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad empresarial.



Cava, tenis y arte

Vilarnau, el cava oficial de "Barcelona Open Banc Sabadell - Trofeo Conde de Godó", ha diseñado un lienzo creado por su embajador y tenista, Tommy Robredo, pintado a golpe de raqueta. Una obra que refleja la silueta del tenista, junto a una botella de cava Vilarnau sobre un fundido de colores cálidos, mostrando ese instante de victoria al que solo se llega con esfuerzo, dedicación y pasión.

Ruta do Viño Rías Baixas



Vinos de Galicia

Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras son las cinco denominaciones de origen que avalan la calidad de los vinos elaborados en Galicia, los mejores acompañantes de la rica gastronomía gallega.



D.O. Cigales

La vida ya es demasiado complicada así que desde esta denominación de origen nos sugieren que no nos compliquemos y elijamos un vino de Cigales, ya sea blanco, tinto, dulce, espumoso o rosado.

Turismo del Algarve © Frederico Van Zeller



Rosados

En los últimos años, el vino rosado se ha convertido en un fenómeno de ventas, superando el cliché de que era una bebida exclusiva del verano. Además, las tendencias incluyen un crecimiento vertiginoso del rosado espumoso en particular.

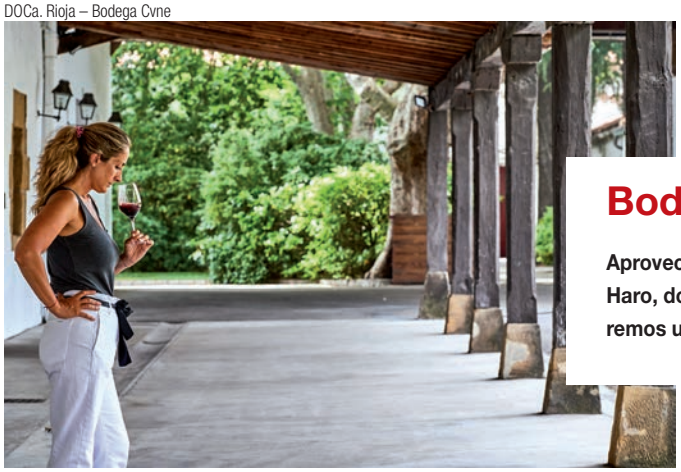
Bizkaiko Txakolina



Vinos del Norte de España y sidra

Hablaremos de los vinos que se producen en Cantabria, Asturias y País Vasco y de una bebida típica que rivaliza con el vino: la sidra.

DOCa. Rioja – Bodega Cvne



Bodegas históricas de Rioja

Aprovechando que el 15 de junio se celebra la famosa Cata del Barrio de la Estación de Haro, donde se encuentra la mayor concentración de bodegas centenarias del mundo, haremos un repaso por algunas de las bodegas históricas de Rioja.

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



Descubre cómo Tork puede ayudarte a mejorar el flujo de trabajo, aumentar la eficacia y calidad de la limpieza de manera sostenible para que cada parte de tu restaurante funcione a la perfección.

Una mejor higiene mejora la experiencia del cliente
tork.es/flujodetrabajoenrestaurantes

Tork, una marca de Essity

Para más información:

TORK
Think ahead.


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