**OVIEDO** - CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2024

Nº 262-JUNIO-5 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

# VINOS Y RESTAURANTES






Hablamos con

## Sandra, Esther y Nacho Manzano

**Casa Marcial (Asturias)**

## HOTELES gastronómicos

## Es tiempo de Rosados

**Rías Baixas · Monterrei · Ribeiro · Ribeira Sacra · Valdeorras**

**Vinos de Galicia** 5 DENOMINACIONES DONDE ELEGIR

## BODEGAS HISTÓRICAS DE RIOJA




THE 2024
#1 MOST ADMIRED
WINE
BRAND IN THE
WORLD
DRINKS INTERNATIONAL

Gracias a todos los profesionales del vino por reconocer Familia Torres como

# #1 LA MARCA DE VINO MÁS ADMIRADA DEL MUNDO 2024

DRINKS INTERNATIONAL

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Descubre más sobre el programa de Torres & Earth

INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION
GOLD MEMBER

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

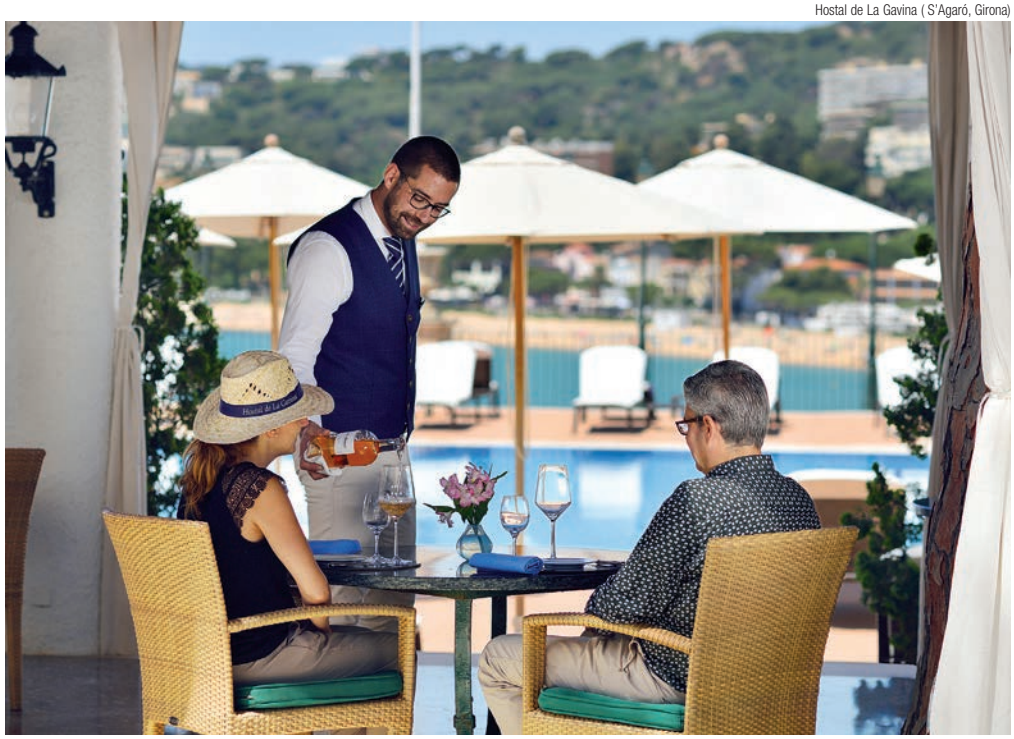
CURT EDICIONES, S.A.
**Valencia, 279 - 3er piso.**
**08009 Barcelona.**
**Tel.:** 933 180 101. **Fax:** 933 183 505.
www.curtediciones.com
**Presidente Fundador:**
Enrique Curt Gómez
**Editora:** Laura Curt Iborra

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



# Preparados para el verano

Hostal de La Gavina ( S'Agaró, Girona)



Este mes cambiamos de estación y cuando suben las temperaturas nos apetecen vinos más frescos y versátiles como los rosados, a los que les hemos dedicado un amplio reportaje. Además, os hablamos de una denominación de origen en la que los rosados tienen gran protagonismo como es la D.O. Cigales. También centramos nuestra atención en los vinos que se elaboran en Galicia bajo el amparo de cinco denominaciones de origen: Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras.

Pero el apartado vinícola no acaba aquí y nuestro colaborador Javier Campo nos habla de los vinos que se elaboran en Asturias, Cantabria y Euskadi. Y por supuesto, no nos podíamos olvidar de la cita imprescindible este mes: La Cata del Barrio de la Estación. Aprovechando esta circunstancia, hacemos un repaso por algunas de las bodegas históricas de Rioja.

A nivel de restauración, además de la sección las nuevas estrellas Michelin que dedicamos al restaurante Marcos de Gijón, os ofrecemos un reportaje sobre hoteles en los que la gastronomía es uno de sus atractivos más sobresalientes. Finalmente, para redondear este número, dedicamos un reportaje a Oviedo, ya que es la Capital Gastronómica este año, y hablamos con Nacho Manzano que protagoniza nuestra portada junto a sus hermanas y sobrino, ya que Casa Marcial es un proyecto familiar.

Un número muy completo que esperamos que disfrutéis leyéndolo tanto como nosotros haciéndolo.

Cuando suben las temperaturas nos apetecen vinos más frescos

*Laura Curt*

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

# SUMARIO #262




JUNIO 2024



5

Vino del mes




## Pazo Pegullal Heritage

**Este albariño 100% cuya crianza es de dos años sobre sus propias lías nace como alegoría al recuerdo del "Vito Camarón" elaborado por D. José Fernandez López, uno de los pioneros en vinos filtrados en los años 60.**

## 20 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. Unos vinos que se elaboran con más de veinte variedades de uvas autóctonas.**



### 32 Rosados

Cada vez más de moda, el vino rosado hace tiempo que despierta el interés de los consumidores y tiene hasta su propio día, que se celebra el próximo 11 de junio.

### 48 Bodegas históricas de Rioja

**Rioja es sinónimo de vino desde hace siglos y muchas de sus bodegas atesoran una larga historia, algunas son incluso centenarias.**



### 60 Entrevista al chef Nacho Manzano

Los hermanos Sandra, Esther y Nacho Manzano, y miembros de nuevas generaciones como Jesús Manzano, el hijo de Esther, como cocinero, lideran el restaurante asturiano Casa Marcial.



### 52 Cata del Barrio de la Estación

La Cata del Barrio de la Estación de Haro (La Rioja) regresa el 14 y 15 de junio, en su quinta edición, como emblema del enoturismo de calidad

### 64 Oviedo

La fabada, la sidra, el cachopo, sus incomparables quesos y excelsos mariscos, han sido argumentos importantes para ser elegida Capital Española de la Gastronomía 2024.

## 70 Hoteles Gastronómicos

**Actualmente los hoteles han pasado de vender únicamente habitaciones a crear experiencias basadas en su oferta gastronómica, que se postula como valor añadido.**








15/ 06
## La Cata del Barrio de la Estación

**Haro (La Rioja) acoge este evento enoturístico de referencia, una celebración de la cultura del vino que atesora el Barrio de la Estación, la mayor concentración de bodegas centenarias del mundo y origen de los grandes vinos finos de Rioja.**
**Más información: www.barrioestacion.com/la-cata-del-barrio-de-la-estacion-2024**

Todo el mes
## XXIII Jornadas del Lechazo de Aranda de Duero 2024

Ocho asadores especializados crearán un menú a un precio cerrado con el cordero lechal de la tierra como ingrediente estrella acompañado de los excelentes vinos D.O. Ribera del Duero.
**Más información: www.asohar.es**



Foto: Miguel A. Muñoz Romero -RVEDIPRESS

17/ 06
## La OIVE celebra su décimo aniversario

**De 11:00 a 14:00 en Caixaforum Madrid la Interprofesional del Vino de España conmemorará su décimo aniversario. Una cita en la que no solo recordarán su viaje durante todos estos años, sino que también marcará el comienzo de nuevos proyectos y oportunidades. Se contará con la presencia de invitados de lujo.**
**Más información: www.interprofesionaldelvino.es**

05/ 06
## The World's 50 Best Restaurants 2024



**Aprovechando la extravagancia, el glamour y la llamativa propuesta culinaria de Las Vegas, este año será la primera vez que esta celebración de renombre mundial se lleve a cabo en esta ciudad estadounidense, donde se darán cita los mas importantes chefs, restauradores y medios de comunicación.**
**Más información: www.theworlds50best.com**



22/ 06
## Día Pruno

En su séptima edición, el evento que se celebra en Finca Villacreces, en plena Milla de Oro de Ribera del Duero, viene cargado de novedades. La entrada de 55€ incluye los tres conciertos del escenario principal, una invitación a una copa de vino Pruno y una tapa de lechazo.
**Más información: www.diapruno.com**

## Pazo Pegullal

# Heritage

## Un vino con muchos recuerdos



Este albariño 100% cuya crianza es de dos años sobre sus propias lías nace como alegoría al recuerdo del "Vito Camarón" elaborado por D. José Fernandez López, uno de los pioneros en vinos filtrados en los años 60.




### Heritage

Tipo: Blanco
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Graduación: 12% vol.
PVP: 29,90€

**Para su elaboación se procede a una selección manual de racimos de las mejores parcelas del viñedo. Maceración en frío del 100% de las uvas para extraer toda su riqueza durante 6 horas y a una temperatura controlada de 8 ºC. Mediante la adicción de un "pie de cuba", los mostos son fermentados con levaduras autóctonas del viñedo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Finalizada la fermentación, el vino es descubado y permanece en contacto con sus lías finas durante 2 años. El resultado es un vino de color amarillo pajizo reflejos verdosos. Limpio y brillante. Aromas cítricos y florales con notas frutales de manzana verde, fondo salino y de lías. Gran equilibrio en boca, con buena estructura, acidez perfecta que hará longevo el vino. Recuerdos cítricos y salinos. Debe tomarse frío y es especialmente adecuado para acompañar mariscos, pescados, arroces y carnes blancas.**

PAZO PEGULLAL
Rua Pegullal, 12 · 36470 Pegullal (Pontevedra)
Tel.: 986 343 004 / 638 290 412
www.pazopegullal.com
info@pazopegullal.com
@pazopegullal Pazopegullal

Pazo Pegullal se encuentra inmerso en la Galicia tropical junto a las riberas del Miño, en la población de Salceda de Caselas (Pontevedra), en la parte suroriental de la comarca de Vigo y su historia se remonta al s. XVIII. En 1987 Rosario Andrade adquirió lo que hoy es la finca Pazo Pegullal. Ese mismo año se inició el trabajo de recuperación de un patrimonio histórico-artístico de un lugar al que Rosario supo ver también el potencial enológico. Desde 2013, gracias a los terrenos de esta espléndida finca, además de producir, también comercializa productos agrícolas de excepcional calidad: los vinos albariño Pazo Pegullal, Tanto Me Da* y Heritage; el aceite de oliva virgen extra El Olivar D'Pegullal además de la cosmética natural a base de aceite de Camelia.
El viñedo, que comprende 30 hectáreas, está plantado en liras sobre suelos graníticos en pendiente, a una altitud de entre 300 y 400 metros sobre el nivel del mar, lo que permite tener una perspectiva de 360º del paisaje donde se enmarca el pazo. Además, está rodeado de bosque y jardines de camelias que hacen que los vinos tengan notas afrutadas y florales. Se trata de una plantación de albariño moderna que entrega uvas de gran calidad capaces de ofrecer vinos expresivos y complejos.
El clima atlántico, junto con las peculiaridades de su uva y su cuidada elaboración proporcionan a los albariños un sabor característico que seduce y envuelve.❋




## Vibrante y fresco

**Alberchón 2021 de la bodega Pies Viejos, elaborado bajo la DOP Sierra de Gredos, es un 100% garnacha procedente de viñedos de 88 años. Ha sido fermentado en depósitos de hormigón y criado durante 10 meses en fudre de roble europeo. El resultado es un vino vibrante, de gran frescura, cuerpo medio y marcado perfil gastronómico.**




## *Vino emblemático*

Jean Leon Vinya La Scala Gran Reserva 2016 es el vino más emblemático de la bodega del Penedès. Un monovarietal de cabernet sauvignon, que nace del primer viñedo plantado por Jean Leon en 1963 y llamado así en referencia al restaurante que regentaba en Hollywood. Es la máxima expresión de la variedad, su potencial de crianza y su correcta evolución.




## ICÓNICO Y SUBLIME

Termanthia 2016, se consolida como "una nueva interpretación de nuestro vino icónico", asegura Jesús Jiménez, director técnico, quien destaca: "En esta añada se alinearon una muy buena uva y una manera de trabajar más elegante, que es lo que ha hecho posible que Termanthia 2016, después de siete años se haya convertido en un vino sublime".

## *Completo y gastronómico*

Bodegas Portia, la bodega en Ribera del Duero de Familia Martínez Zabala, acaba de lanzar el tempranillo Portia 24 meses con el objetivo de ofrecer al consumidor la oportunidad de ir un paso más allá en el descubrimiento de un vino todavía más completo y gastronómico. Es muy equilibrado, con un final largo en boca y un buen cuerpo.




## Nueva imagen

**El tempranillo Martínez Corta Crianza, con DOCa Rioja, renueva su imagen reflejando la tradición carnicera de los Martínez Corta, remitiendo a los tiempos en los que tenían que desplazarse en motocicleta para llevar corderos por todos los rincones de las tierras riojanas. Un vino sabroso, fresco, equilibrado, potente y estructurado.**



## Ligero y fácil de beber

Vintae elabora Le Naturel 2023 en Aroa Bodegas (D.O. Navarra), donde practican una agricultura ecológica y biodinámica. A la vista destaca por sus tonos frambuesa. En nariz predominan las notas de moras y violetas. En boca, la fruta fresca delata su procedencia de viñedos en altura. Paso muy agradable, vino amable, ligero y muy fácil de beber.




## *Nuevo crianza*

Viña Salceda (D.O.Ca. Rioja) acaba de lanzar al mercado Viña Salceda Crianza 2020, un *coupage* de tempranillo y garnacha de estilo más contemporáneo, elegante y fresco, acorde con el nuevo rumbo emprendido por la bodega, guiado por el enólogo David González.







# TINTORALBA CERRO DEL BUEY

## Fruto de una tierra singular

La bodega Tintoralba, perteneciente a la Denominación de Origen Almansa, está ubicada en la parte oriental de la provincia de Albacete, a escasos 100 km del mar Mediterráneo, concretamente en el pequeño pueblo de Higueruela, cuyas condiciones climáticas –está situado a una altitud entre 900 y 1100 metros, con suelos calizos con poca materia orgánica, textura arenosa y poco fondo– favorecen las bajas producciones, con uvas que concentran color, taninos y aromas. Entre los viñedos ecológicos del pueblo, el paraje del "Cerro del Buey" que da nombre a este vino, cuenta con viñedos singulares por su ubicación y características de cultivo ecológico. Allí nace este tinto de garnacha tintorera de producción ecológica con la mínima intervención en bodega que transmite la exclusividad de frescura y suavidad de esta variedad.

Destacar además, que como el resto de vinos de Tintoralba, Cerro del Buey es vegano, ya que durante el proceso de transformación de la uva y la elaboración del vino, no se usan componentes que tengan procedencia de origen animal.

### NOTA DE CATA

**D.O.: Almansa**
**Variedad: Garnacha tintorera**
**Características: Tras una crianza de seis meses en barricas de roble francés y en ovois de 1500 litros muestra un color violeta intenso. Destacan los aromas de frutas rojas maduras con notas balsámicas y salinas y notas tostadas de roble. En boca es suave, con acidez equilibrada y taninos dulces y sabrosos.**
**Maridaje: Es un vino fresco muy versátil que acompaña bien a todo tipo de platos, aunque está especialmente recomendado para verduras, pastas, arroces, pescados y carnes. También es ideal para tapas o para degustar solo.**

TINTORALBA Baltasar Gonzalez Sáez, 34 · 02694 Higueruela (Albacete) · Tel.: 967 287 012 · www.tintoralba.com




## Reflejo de la tierra en la que nace

La Colorada 2021 de Bodegas López Cristóbal es fruto de las viñas de tinta del país de su finca homónima, preservando la identidad de sus tierras rojizas. La frescura y carácter frutal conviven en armonía con las notas balsámicas de su crianza. Un vino muy gastronómico con una excelente relación calidad - precio.

## Exuberante y con cuerpo

**Legaris Moradillo de Roa 2020 es un tempranillo con 12 meses de crianza en barricas en el que sobresalen las finas notas tostadas, moras y fruta negra madura. En boca es un vino exuberante y con mucho cuerpo, capaz de equilibrar, por ejemplo, la intensidad de las carnes de caza. Se han elaborado poco más de 7.300 botellas.**







## *El mejor Priorat*

El concurso Mundus Vini (Spring Tasting 2024) ha elegido Scala Dei Prior, de la bodega Scala Dei, como el mejor vino de la D.O.Q. Priorat. Se trata de un crianza tinto con personalidad, con cuerpo y finura que refleja el paisaje del Priorat a través de un *coupage* de variedades históricas de la zona.

## PERFIL FRUTAL

**Roda, el vino de Bodegas Roda donde se muestra el perfil de fruta roja de tempranillo, presenta con su nueva añada 2020 un vino sabroso, fresco, elegante y con un perfil frutal marcado por la cereza. Ideal para armonizar con una amplia variedad de platos.**







## AUTÉNTICO Y ARTESANO

**Más de Leda 2020 es un vino auténtico, artesano, intenso y equilibrado. Se trata de un tinto fruto de la integración de diferentes pagos de tempanillo, que busca plasmar la esencia de la zona de la que procede, principalmente Toro, Cigales y Tudela de Duero. Es un vino que marida muy bien con barbacoas, parrilladas de verdura y carnes rojas y blancas.**

## *Para ocasiones especiales*

En palabras de su creadora, la enóloga Esperanza Elías: "Rioja Vega 1882 Rosado es un vino elegante y sofisticado. Una elección encantadora para ocasiones especiales". Y añade: "es un vino muy polivalente en las opciones gastronómicas que ofrece" y afirma que " El respeto a su personalidad y singularidad, se evidencia en el encanto de sus aromas frutales y su plenitud en boca".







## Perfil gastronómico

Pagos de Anguix El Rosado 2023 es la más reciente añada de un vino concebido desde sus orígenes para reinterpretar y homenajear a los históricos claretes. Es fruto de un *coupage* de albillo mayor y tinto fino 100% ecológico. Nos ofrece un perfil gastronómico, excepcionalmente versátil y redondo.




## FRUTO DE VIÑEDOS SINGULARES

**Marques de Riscal XR Rosé 2023, elaborado con garnacha tinta y viura de más de 50 años, destaca por su vivo color asalmonado, brillante y vivaz. En nariz presenta intensos aromas frutales. En boca es fresco, elegante y equilibrado, con una acidez muy marcada que invita a beber. Marida bien con pescados, mariscos, pastas y arroces.**

## Icono de exclusividad

**Marqués de Murrieta acaba de desvelar la esperada añada 2023 de su Primer Rosé, considerado icono de exclusividad y del que únicamente habrá disponibles 7.026 botellas. Es el único rosado hasta la fecha elaborado íntegramente con la variedad mazuelo en el mundo. Destaca por su imponente aroma y su gran elegancia.**







## Nueva imagen

Coral Ethical Rosé –que estrena etiqueta pero continúa con su compromiso con la conservación de los océanos– es un rosado que proviene de viñedos ecológicos. Con una presentación impecable y una paleta de sabores que evoca notas de grosella, frambuesa y melocotón, este vino resulta ideal para disfrutar solo o acompañando una amplia gama de platos mediterráneos.

## *Con menos alcohol*

Bodegas Ramón Bilbao lanza *Early Harvest,* un nuevo estilo de vino más fresco, vibrante y con menor graduación alcohólica gracias a una elaboración con uvas de vendimia temprana. Una edición limitada de 30.000 botellas compuesta por un rosado y este blanco 100% verdejo (DO Rueda). Un vino delicado con final sedoso.




## Para disfrutar

Los amantes de los albariños más puros disfrutarán con Veiga Naúm 2023. Sus aromas a jazmín y azahar envuelven los aromas de albaricoques, cítricos maduros y manzanas. También se percibe la salinidad de un Atlántico muy próximo a las cepas. En el paladar es aterciopelado, vibrante, fresco y bien estructurado. Medalla de oro en el concurso Berliner Wein Trophy.




## NUEVO GODELLO

**La familia Pariente amplía su colección de viñedos singulares con un nuevo vino godello con D.O. Bierzo al que han bautizado como O Chan. Una elaboración que busca poner en valor el gran potencial enológico de la zona y resaltar la riqueza de su paisaje. El resultado es un vino aromático, afilado y con un final sedoso.**







## EDICIÓN ESTIVAL

**Viña Sol lanza su *Summer Edition,* inspirada en el paisaje mediterráneo, un paisaje que cobra vida cuando el vino se enfría gracias a la tinta termocromática utilizada en la etiqueta. Un vino ecológico fresco y frutal de la añada 2023 elaborado principalmente con parellada y garnacha blanca.**

## Producción muy cuidada

Helena la lía Verdejo 2021 de Bodegas Muelas llama la atención por su etiqueta, que representa a Helena, enóloga de la bodega, con flores y frutas que evocan el paraje del viñedo y los aromas del vino. Se trata de una producción muy cuidada de 800 botellas. En boca es untuoso y complejo, con gran potencial para el envejecimiento.



## Vuelta al origen

**Esta primavera, Bodegas Riojanas ha presentado la nueva Colección Larrendant y su primer vino es Monte Real Tempranillo Blanco Reserva. La elaboración de las apenas 2.600 botellas de esta primera añada 2020 es clásica, sumando un total de 18 meses en barrica y 12 más de reposo en botella. El resultado es un vino elegante y complejo que destaca por una acidez refrescante y un final persistente.**




## Referencia singular

Bodegas Vivanco presenta Vivanco Viura-tempranillo blanco, Maturana blanca 2023, una singular referencia elaborada con un *coupage* pionero en sus inicios, cuando en la añada 2015 se convirtió en el primer blanco de Rioja en apostar por esta mezcla plurivarietal. Un vino que desprende complejidad y personalidad.




## Albariño 'lleidatà'

**Raimat Albariño Ecológico se elabora con uvas albariño procedentes exclusivamente de los viñedos de Raimat en Lleida. Se trata de un Costers del Segre con intensos aromas a frutas tropicales, cítricos y notas de flores blancas. Su volumen, frescor y extensión en boca lo convierten en un vino muy gastronómico.**







## *Verdejo clásico*

Valdecuevas Verdejo 2023 es un vino de estilo clásico, pero con un toque contemporáneo. Sus aromas, dominados por notas de fruta de hueso como el melocotón y el albaricoque, se complementan con un sutil fondo de hinojo. En el paladar, es fresco, agradable y voluminoso, con una acidez equilibrada y duradera.




## CARÁCTER ÚNICO

Malvasía Lías de El Grifo, elaborado exclusivamente con malvasía volcánica, posee un aroma intenso a fruta fresca y tropical y a flores. Este vino de guarda que en boca presenta un paso largo y untuoso, con marcada acidez natural y notas cítricas, ha sido premiado con medalla de oro en The World of Malvasía 2024.



## Nuevo espumoso

La bodega Bellaserra acaba de lanzar su primer espumoso fruto de la inquietud por experimentar dentro del mundo de las burbujas. Siguiendo su filosofía de mínima intervención, nace Superbloom Pét-Nat, un ancestral fresco, untuoso y mediterráneo elaborado con un 40% de macabeu, 30% de garnacha gris y 30% de picapoll blanc.




## Textura, concentración y generosidad

**La Grande Année 2015 es la encarnación del saber hacer tradicional de Champagne Bollinger, una añada que destaca por su exquisita textura, concentración y generosidad. Vinificado en barricas de roble, en boca las frutas de hueso marcan la pauta, dando paso a un final con toques de naranja sanguina, creando una estructura elegante y una sensación persistente.**




## Cava muy elegante

Se trata de un cava de extraordinaria elegancia combinada con una alta acidez que abre un abanico de experiencias gastronómicas. Se elabora con tres variedades: pinot noir del Segrià, que es la variedad predominante y aporta frescor y potencial de envejecimiento; trepat de Conca de Barberà y xarel·lo del Penedès.

## Rompiendo esquemas

**Ancestral ecológico 2023 El Grifo es un vino espumoso 100% malvasía volcánica que rompe esquemas. Ligeramente turbio, de color amarillo pajizo y con ligeras tonalidades doradas. En nariz se perciben recuerdos a fruta fresca y cítricos sobre un fondo floral. De burbuja muy fina, en boca resulta fresco, ligero, afrutado y con una buena acidez final que lo hace refrescante.**







## Ideal como aperitivo

**Flor Innata Frizzante 2023 es un vino de burbuja fina elaborado con verdejo y gewürztraminer vendimiadas de manera temprana. El objetivo es conseguir una bebida agradable y refrescante con gran intensidad aromática y bajo contenido alcohólico. Ideal como aperitivo para acompañar quesos, pastas y postres.**

# Moët & Chandon presentó Collection Impériale Création Nº1 en Barcelona

## Un champagne para conmemorar su 280 aniversario

Los chefs Ángel León, Nacho Manzano, Javier Sanz y Juan Sahuquillo elaboraron un menú especial que se sirvió en el histórico edificio de la Llotja de Mar.



De izq a dcha: Juan Sahuquillo, Nacho Manzano y Javier Sanz

Collection Impériale es un proyecto que lleva más de 20 años gestándose y rinde homenaje a su fundador, Claude Moët, quien sentó las bases del *savoir-faire* y *savoir-vin* de la Maison. Collection Impériale Création nº 1 es la primera creación que presenta la Maison como preludio de la conmemoración de su tricentenario. Un champagne compuesto de siete excelentes añadas, logrando una armonía entre la frescura de las más jóvenes y la madurez de aquellas más antiguas. Se trata de un brut nature con sabores únicos que expresan la riqueza y la diversidad de la región de Champagne. "Sumergirse en una copa de Collection Impériale Création nº 1 es un viaje sensorial, una deliciosa promesa de juventud y madurez. Un champagne altamente complejo pero accesible. En boca es fresco y profundo, mineral, con un sorprendente final salino. Es casi como catar un champagne al revés, que es lo que lo hace único" confirma el chef de cave de Moët & Chandon, Benoît Gouez.



**Simbiosis entre la alta enología y la alta gastronomía**

Moët reunió para la ocasión el arte culinario de seis estrellas Michelin: Ángel León (***), Nacho Manzano (**), y Javier Sanz(*) y Juan Sahuquillo (*). Los premiados chefs colaboraron para crear un menú que armonizó a la perfección con los champagnes de la Maison, uniendo la alta enología con la alta gastronomía y estableciendo un emocionante paralelismo entre las diferentes geografías y escuelas culinarias de los chefs con los diversos champagnes que se degustaron en la presentación: Collection Impériale Création Nº1, Moët Impérial, el icono de la Maison, y Grand Vintage 2013, añada predominante en el champagne Collection Impériale Création Nº1.

El Chef del Mar, Ángel León, con tres estrellas Michelin en su restaurante Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz) y quien ha colaborado ya en anteriores ocasiones con Moët & Chandon refleja el valor del tiempo y la dedicación necesarios para crear Collection Impériale, cuya elaboración requiere más de 20 años. Así como la importancia de escoger cuidadosamente los elementos en todas sus creaciones, dos elementos clave en la elaboración de Collection Impériale.

Nacho Manzano, reconocido chef asturiano responsable del restaurante Casa Marcial (Arriondas, Asturias), comparte con la Maison la importancia de la artesanía y del *savoir-faire,* que se plasma en el proceso creativo de sus dos platos diseñados para maridar tanto con Moët Impérial, un clásico atemporal de la Maison como con Collection Impériale.

Finalmente, Javier Sanz y Juan Sahuquillo, joven binomio de chefs al frente del restaurante OBA y Cañitas Maite (Casas Ibáñez, Albacete) representan la innovación basada en la tradición, con su interpretación de la cocina manchega, manteniendo el 'estilo de la casa'.

En definitiva, la conjunción de la alta enología y la gastronomía de los chefs dio lugar a una experiencia gastronómica excepcional con la que se inicia un viaje hacia el tercer centenario de Moët & Chandon. ❋

**Más información: www.moet.com**

# VIAJE A OTRO TIEMPO




Hendrick's Gin ha lanzado en España Grand Cabaret, su nueva edición limitada inspirada en una histórica libación a base de frutas, que estuvo de moda en París a principios del siglo XX. Una nueva propuesta de esta ginebra súper premium para viajar a otro tiempo y lugar y enamorar a los paladares de alma libre.




## Diseño personalizado

Jack Daniel's y McLaren F1 Team celebran su segundo año de alianza con una nueva botella de whiskey de edición limitada. El clásico Tennessee Whiskey Jack Daniel's Old No.7 cuenta con un diseño totalmente personalizado con el color papaya –característico de los coches de McLaren F1 Team– como protagonista.

## Ideal para cócteles

Diplomático Reserva es un ron de origen venezolano, añejado de forma y estilo tradicional que da como resultado una bebida elegante y compleja al mismo tiempo. Cuidadosamente elaborado a partir de mieles de caña de azúcar, adquiere tentadores aromas de piel de naranja, caramelo y regaliz y aporta un toque premium a los cócteles.







## Para disfrutar de 'la dolce vita'

**Ginebra Malfy y Casa Base, nos proponen disfrutar donde y cuando queramos del espíritu de la 'Dolce Vita', deleitando nuestro paladar a través de una refrescante copa de Malfy Limone y un delicioso aperitivo, con una cesta gourmet que incluye un mantel, servilletas de tela y una tabla.**




## *Bebida de moda*

Don Julio, uno de los tequilas más prestigiosos del mundo, quiere hacer que el Paloma, el cóctel icónico de la marca, sea la bebida de moda. Con sus características notas cítricas y frescas del pomelo combinadas con un toque ligero y enérgico, el Paloma es la bebida perfecta para acompañar las tardes y noches de verano junto a amigos.



# La religión del cóctel

Pocos lugares están rodeados de tan agradable misterio como las coctelerías. En ellas se produce una trasmutación de las distintas bebidas que las lleva, en manos de aquellos que saben leer arte, a cambiar de propiedades de una manera paranormal.

Coctelería Boadas (Barcelona)



Me refiero al barman y la barman (la RAE desaconseja utilizar el falso femenino *barwoman*) que han llegado a la maestría. En principio la técnica parece fácil, más aún después de haber vivido una invasión fuera de control de innumerables marcas de ginebra. Podríamos pensar que los grandes de esta profesión habían bajado la guardia ante tanto líquido traslúcido dispuesto a ser la base de cócteles llenos a rebosar de la más diversa botánica, hasta convertirse en jardines de plantas regados con agua tónica. Mal lo teníamos, a pesar de que los grandes tenedores del concepto no bajaban la guardia, advirtiéndonos de que una cosa era inundar y otra preparar un cóctel. Tanto es así que me pasó por la imaginación recuperar una vieja idea del maestro Gotarda, el creador de Ideal Cocktail Bar, y escribir la historia de Barcelona a través de estos establecimientos.

Ahora, Philippe Collin ha editado Le barman du Ritz, una completa novela en la que cuenta la vida de Frank Meier, el barman propietario del bar del hotel Ritz de París, prestando especial atención al terrible período que se vivió en la capital francesa con la victoria del ejército nazi y la ocupación del hotel por los gerifaltes pluricondecorados, entre ellos el heroinómano y cocainómano Mariscal del Aire: Göring. Recuerden que este personaje bebía champagne Veuve Clicquot mientras se convertía en el mayor ladrón de arte del mundo. Es fácil recordar leyendo a Philippe Collin y su libro, carente de recetas pero lleno de anécdotas, otras aventuras sobre las coctelerías de Barcelona contadas, como Boadas, cuando aún vivía su dueña María Dolores, la hija del creador, recordando como en julio del 36, en plena revolución, cuando el traje oficial era mono de miliciano con cartucheras y pistola, en su barra se siguieron sirviendo cócteles sin la más mínima alteración de un ritmo que hace de estas casas templos. En el caso de la novela citada, este aspecto queda patente. Cuando un hombre o una mujer (recuerden los integristas "masculinizantes" a la señora Boadas moviendo la coctelera y callen para siempre) sirve "su copa" se produce una relación especial entre los clientes –que mantienen siempre un tono prudente que les hace entender cuando la persona que tienen al lado quiere conversar o no– y el personal. Este suele ir mejor vestido que la parroquia, con una elegancia que transmite en todos sus gestos, ordenando las botellas que han dejado de serlo para convertirse en libros sagrados que guardan nuestra recuperación espiritual. De hecho, esta pulcritud y educación del personal de las coctelerías es una forma de ascensión social, una entrada en el mundo de la cultura por una puerta que deja de ser inaccesible.

> "LA PULCRITUD Y EDUCACIÓN DEL PERSONAL DE LAS COCTELERÍAS ES UNA FORMA DE ASCENSIÓN SOCIAL"

Su sabiduría lleva a preparar bebidas que son, según el estado de ánimo del cliente, un excitante o un calmante. Para otros consiguen potenciadores de ideas, destructores de timideces ancestrales, siempre según un ritual que solo ellos poseen. Cierto día, acompañado por una bella actriz francesa –la que mejor dicción tiene en su idioma–, tomamos plaza en Boadas. Se produjo lo que sería un milagro en otras circunstancias: público y ejercitantes dieron muestra del respeto que merece aquel que practica la religión en estos templos. Por cierto, la dama pidió un *Bijou.*❋

# JOAN, JOSEP Y JORDI ROCA
## abren Esperit Roca



Los hermanos Roca han abierto el Restaurante Esperit Roca en el Castillo de Sant Julià de Ramis (Girona), con una propuesta gastronómica "que se basa en la reinterpretación de platos icónicos de El Celler de Can Roca", afirman. Y añaden: "En la cúpula, una espectacular bodega, será el camino de entrada al restaurante. Y coronando la colina de los Sants Metges, el Hotel Esperit Roca, rodeado de unas espectaculares vistas 360° al territorio que rodea Girona".

# LUIS DE LOS RÍOS
## apuesta por su propio proyecto

Alumno aventajado de Gastón Acurio, ha abierto su propio restaurante en Madrid, Mikuna, que significa alimento para el cuerpo y para el alma. El chef propone una carta concisa fundamentada en la cocida peruana pero combinando tradiciones e ingredientes de diversas culturas, reflejando su habilidad para fusionar sabores de manera innovadora.






# MIGUEL NAVARRO
## inicia temporada en Es Fum

**Es Fum, ubicado en ST. Regis Mardavall Mallorca Resort, es un restaurante de temporada – abierto de abril a octubre– que cuenta con una estrella Michelin desde hace 13 años. Bajo la dirección del aclamado chef Miguel Navarro, los comensales pueden saborear el arte de sus delicadas combinaciones –a través del respeto de cada ingrediente– ofreciendo extraordinarias delicias culinarias según la estacionalidad, con los productos locales más frescos.**

# LIVÁN VALDÉS
## lidera Corsario Ibiza

**El joven chef Liván Valdés se pone al frente de los fogones y equipo de cocina del restaurante diseñando un menú con un claro acento ibicenco-mediterráneo basado en el uso de mariscos, pescados frescos, carnes y los vegetales cultivados en su propio huerto. Corsario Ibiza forma parte del complejo de edificaciones donde también se ubica el hotel La Torre del Canónigo, Small Luxury Hotel.**




Much more than five stars
Reset.
Friends.
Light.
Comfort.
Music.
od hotels
At Ocean Drive Talamanca, we open our doors to art, culture, tradition, gastronomy, and the local lifestyle so that our guests can connect with the destination.
We invite you the live vibrant experiences in one of the most sought-after destination in the world.
We are OD Hotels. Ready?
Madrid Sevilla Ibiza Barcelona
od-hotels.com @odhotels

## Creado para el barrio



Ubicado en el corazón del conocido como *SoJo* madrileño, ha abierto sus puertas Casa Salesas como un restaurante y punto de encuentro creado por y para el barrio. Un bistró y coctelería decorado por Lázaro Rosa Violán con propuestas que van del desayuno a la cena.

CASA SALESAS
Fernando VI, 6 · 28004 Madrid · Tel.: 910 054 848 · www.casasalesas.com

## *Cocina nipona premium desenfadada*

**Entrar en el nuevo Shikô by Yamato –la primera barbacoa 'premium' japonesa de Barcelona con acento 'streetstyle' nipón– es como viajar hasta alguna de las urbes más cosmopolitas de Japón. Su punto fuerte son las carnes de alta gama como el wagyu a la barbacoa junto con el *Sukiyaki*, un popular guiso nipón de carne con verduras, y el *Shabu Shabu*, un estilo japonés de hot-pot con caldo dashi de pescado.**

SHIKÔ BY YAMATO
Balmes, 73 · 08007 Barcelona · Tel.: 688 105 108 · www.yamatobbq.com





## SORPRESAS EN EL PLATO

A Imprevisto se va a que te sorprendan, a no saber qué te vas a encontrar en el plato... ésa es la propuesta de los amigos Isabella Vivarelli (jefa de sala), Alberto Jaime León (sumiller), Luca Pinna (chef) y Raffaele D'Avico (chef). Eso sí, la base del proyecto gastronómico es una cocina mediterránea, de producto, de proximidad y de temporada con sabor y creatividad.

IMPREVISTO
Bailén, 104 · 08009 Barcelona · Tel.: 931 451 152
www.imprevistorestaurante.es



## Caerás en sus redes

La Xarxa (red en catalán) ha cumplido cuatro años en su actual ubicación pero pronto cumplirá 55 desde su apertura. Con este motivo rescatan 4 de los platos más celebrados de su carta de los años 80, de corte clásico pero renovados: el centollo del Cantábrico deshecho; la lasaña de marisco y txangurro; el salteado de garbanzos con gambas y almejas y el rape frito sobre vizcaina con piquillos.

LA XARXA
Plaça Molina, 2 · 08006 Barcelona · Tel.: 932 001 348 · www.grupovarela.es/la-xarxa



## Oda al recetario japonés

El chef Naoyuki Haginoya, director gastronómico de Nomo, presenta nuevos platos que se pueden disfrutar en todos los restaurantes Nomo en Cataluña y Madrid, como el karaage de gamba de cristal con salsa Kimuchi, el canelón crujiente de guiso de jabalí con mochi de patata o la cotton cheesecake.

NOMO
www.gruponomo.com

Alex Froloff





## *Inspirado en el océano*

**Bestial by Rosi la Loca invita al comensal a una experiencia gastronómica y de ocio inspirada en la inmensidad y el misterio del océano, donde cada bocado es una aventura y cada sorbo una travesía. Promete convertirse en uno de los restaurantes más inesperados de Madrid.**

BESTIAL BY ROSI LA LOCA
Calle del Prado, 4
28014 Madrid
Tel.: 913 403 535
www.bestialbyrosi.com

## DÉCIMO ANIVERSARIO

Raquel Blasco y Marc Santamaria, chefs propietarios de Casa Xica, siguen fieles a su cocina catalana-oasiática, a los vinos naturales y a ofrecer platos de autor que mezclan productos de aquí y técnicas y recetarios de China. Ahora ofrecen un menú degustación de celebración en formato compartir con sus platos más icónicos.

CASA XICA
França Xica, 20
08004 Barcelona
Tel.: 686 742 476
www.casa-xica.es



## Cocina griega en clave contemporánea

Milos ofrece una cocina griega moderna sustentada en la unión de sabores mediterráneos y la parrilla de carbón. Mezés, carnes, pescados y mariscos a la parrilla se suceden, haciéndonos viajar a la pequeña isla volcánica del Egeo que le da nombre.

MILOS
Francisco Silvela, 30 · 28028 Madrid · Telf: 914 175 705
www. losmejoresgriegos.com/milos

# VINOS DE **GALICIA**





D.O. Ribeira Sacra

Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras son las cinco denominaciones de origen que avalan la calidad de los vinos gallegos. Unos vinos que se elaboran con más de veinte variedades de uvas autóctonas que les aportan una identidad diferenciada.

**INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y LAS RUTAS DEL VINO.**

# Identidad diferenciada

Galicia es la comunidad autónoma con el mayor número de viticultores, concretamente 219.356, que representan el 39,9% del total nacional, según datos del estudio sobre 'La Importancia económica y social del sector vitivinícola en Galicia', elaborado por Analistas Financieros Internacionales (AFI) para la Interprofesional del Vino de España (OIVE). De ese estudio se extraen otros datos interesantes, como que el viñedo en Galicia ocupa unas 33.283 hectáreas, lo que representa el 3,5% de la superficie de viñedo nacional. En esta comunidad autónoma se producen algo más de 777.123 hectolitros de vino al año, el 2% de la producción nacional.

Los vinos gallegos hablan desde la copa del lugar en el que nacen, ya que se elaboran en su mayoría con variedades autóctonas. Por ejemplo, la uva albariño aporta volumen en boca y aromas frutales; la caíño destaca por sus toques de frutas tropicales y balsámicos y la loureiro nos proporciona buena intensidad floral. Así hasta más de veinte variedades de uvas autóctonas que aportan a los vinos una identidad diferenciada. Vamos a conocer brevemente cada una de las denominaciones de origen que avalan su calidad.

D.O. Monterrei



D.O. Rías Baixas



**Monterrei**

La D.O. Monterrei aglutina a 29 bodegas y 375 viticultores que trabajan una superficie total de cultivo de 720 hectáreas. La zona de producción abarca los municipios de Verín, Monterrei, Vilardevós, Riós, Oímbra y Castrelo do Val, todos ellos en la parte suroriental de la provincia de Ourense, en los límites con Portugal. Aunque aquí se cultivan variedades muy interesantes como treixadura, mencía, merenzao, sousón o dona branca, el godello es la variedad más importante, tanto por el número de hectáreas plantadas como de kilogramos recolectados de la misma.

Se elaboran vinos blancos de aroma intenso frescos y equilibrados, y tintos rojo cereza, de aromas frutales y sedosos en fase gustativa.

La D.O. Monterrei finalizó la campaña de vendimia 2023 logrando de nuevo una cosecha histórica, con 6.931.621 kilogramos de uva recolectados. Y justo a finales del pasado mes de mayo se calificó la añada 2023 como "excelente" (la última ocasión que se logró esta puntuación fue con la añada del 2016). El equipo de cata destacó: "en blancos, la diversidad y complejidad de los vinos, a pesar de mantener un estilo identitario, cada uno de ellos marcaba registros diferentes dentro de los perfiles florales, vegetales y frutales característicos de la variedad godello. Respecto a los tintos, destaca una maduración óptima donde primaban la fruta y las notas especiadas".

Y como sin duda, la mejor forma de conocer los vinos de una zona es visitar el lugar donde nacen, el presidente del Consejo Regulador, Jonatás Gago, nos describe así lo que nos vamos a encontrar si decidimos viajar a ese territorio: "Tenemos una gran riqueza natural, patrimonial y enogastronónica. Desde el Castillo de Monterrei, la acrópolis más grande de la comunidad y donde se imprimió el primer incunable gallego, la iglesia prerrománica de Mixós, iglesia y claustro de la Merced o la Casa de los Acevedo. Sin olvidar la Ruta de los Lagares Rupestres de Oímbra, el municipio gallego que más lagares tiene documentados, el Parque Natural do Invernadeiro (del que el municipio de Castrelo do Val es su puerta de entrada), la cascada de la Cidadella (Vilardevós), Pozo do Demo (Verín), las rutas ornitológicas por la Ecovía del río Támega, los soutos de castaños centenarios en Riós, o los manantiales de agua mineromedicinales (Cabreiroá, Sousas, Fontenova, Caldeliñas y Fonte do Sapo), que forman parte de la Ruta Termal y del Agua - Itinerario cultural Europeo. Además del paso por el territorio de dos variantes del Camino de Santiago: el camino sudeste de la Vía de la Prata (procedente de Zamora) y el Camino Interior Portugués (desde Chaves -Portugal-). Y a todo ello, hay que sumarle la gastronomía de la zona, productos como el pimiento (IGP Pemento de Oímbra), setas, castañas, bacalao, empanadas, cabrito, derivados del cerdo, y dulces como las bicas, lenguas de obispo o torta del Cigarrón, que lleva el nombre de la figura del Carnaval de Verín, declarado Fiesta de Interés Turístico Nacional en el año 2009".

**Rías Baixas**

La Denominación de Origen Rías Baixas abarca la provincia de Pontevedra y una pequeña parte de la de A Coruña y se divide en cinco subzonas: Val do Salnés, O Rosal, Ribeira do Ulla, Condado do Tea y Soutomaior.

En conjunto, se trata de una pequeña zona en la que 5.011 viticultores y más de 170 bodegas mantienen una tradición milenaria basada en la viticultura tradicional y el cultivo de variedades autóctonas.

Esta denominación se caracteriza por el minifundio extremo; ocupa 4.321 hectáreas, repartidas en más de 22.832 parcelas.

"La variedad albariño, autóctona de esta denominación, es la de mayor producción. Representa más del 95% de la uva vendimiada. Pero todas las variedades del Pliego de Condiciones de Rías Baixas son autóctonas" afirma Isidoro Serantes, presidente del Consejo Regulador, y añade: "Lo que hace diferentes a los vinos de



Rías Baixas es que todas estas variedades autóctonas están perfectamente adaptadas a nuestro territorio: al suelo, a los sistemas de conducción, a su cercanía al mar, a su altitud… Todo ello es lo que confiere a nuestros vinos esa diferenciación y diversidad. Por supuesto, hablamos de vinos sin crianza y con crianza. Dentro de este último apartado se encuentran los vinos sobre lías, en madera…. Y también tenemos espumosos de calidad y tintos atlánticos que no dejan de sorprender a los profesionales y consumidores".

La última vendimia fue la mejor de los últimos diez años tras superar los 44,9 millones de kilos, un 22% más que el promedio del decenio y un 8% más que la campaña anterior, pero Isidoro Serantes matiza: "A nosotros no nos gusta hablar tanto de cantidad como de calidad. Lógicamente necesitamos tener un mínimo de producción para poder atender a las demandas de los mercados en los que tenemos presencia. Pero si hemos conseguido este éxito ha sido gracias al esfuerzo del sector de Rías Baixas, siempre con la calidad como objetivo, desde el trabajo en el viñedo hasta en bodega. Eso nos permite elaborar uno de los mejores vinos blancos de España e, incluso, yo diría que del mundo".

Y es que los vinos de Rías Baixas han evolucionado desde que despegaron en el mercado en la década de 1980, y su ascenso continúa imparable. Sólo en los últimos diez años, las ventas de las bodegas de la D.O. Rías Baixas han crecido un 42%, hasta los casi 28 millones de litros de vino y las exportaciones casi se han triplicado, hasta los 10 millones de litros. Actualmente Rías Baixas es la segunda D.O. que vende más vino blanco, por debajo de Rueda y por encima de Rioja. Y a nivel distribución destaca el canal Horeca (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías), donde se comercializan el 70% de las botellas.

**Ribeira Sacra**

La Ribeira Sacra es una zona de producción vinícola con una extensión de 2.500 hectáreas de viñedo, que suponen un 5,2% del suelo dedicado a la vid en Galicia. Comprende parroquias y lugares de 20 municipios situados a lo largo de las riberas del Miño y del Sil, en el sur de la provincia de Lugo y norte de Ourense. Se agrupan estos municipios en cinco subzonas diferenciadas tradicionalmente como elaboradoras de especialísimos vinos: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil.

Las variedades fundamentales que se cultivan en esta D.O. son la señorial mencía y las delicadas albariño y godello con las que se elaboran vinos aromáticos de excelente calidad, predominantemente tintos.

A mediados del pasado mes de mayo el reconocido sumiller Ferran Centelles, conocido por su trayectoria en el prestigioso restaurante

D.O. Ribeira Sacra



elBulli y su colaboración con la publicación internacional Jancis Robinson, visitó el Consello Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra y cató a ciegas 50 vinos de la denominación. En palabras de Centelles "La Ribeira Sacra es una región que se valora mucho tanto por el esfuerzo de la viticultura que conlleva como por sus productos, concretamente sus mencías atlánticas frescas y sus godellos puros y limpios, estos son vinos muy atractivos para el mercado".

Esta cata forma parte de los esfuerzos continuos de la Denominación de Origen Ribeira Sacra para destacar la calidad y singularidad de sus vinos en el panorama internacional. La presencia de un experto de la talla de Centelles subraya el prestigio y reconocimiento que los vinos de esta región han alcanzado en los últimos años. Durante la cata, Centelles comentó que el consumidor especializado quizás no valora tanto el coste de esta vendimia heroica, sino más el alma y la diferenciación de los vinos. "Los vinos de Ribeira Sacra son vinos muy únicos y singulares, con mucho frescor, con toques herbales y vibrantes. Al consumidor final no podemos pedirle que valore una vendimia más "dolorosa" pero podemos ofrecerle vinos más atrevidos, más delicados y con más carácter". El sumiller concluía que "hay que potenciar más la singularidad, que las bodegas no tengan miedo de hacer vinos de un único viñedo, que faltan, y que no tengan miedo de hacer vinos delicados. Delicadeza es lo que falta históricamente en España y la Ribeira Sacra tiene el potencial de ofrecer esos vinos".

**Ribeiro**

La Denominación de Origen Ribeiro es la más antigua de Galicia. Con una extensión aproximada de 1.300 hectáreas, se ubica en el borde noroccidental de la provincia de Ourense y en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia y Arnoia. Una comarca a 45 km. del océano Atlántico, en una zona muy particular y de excelente aptitud para el cultivo de la vid.

Actualmente están registrados 1.607 viticultores que, junto con 98 bodegas y *colleiteiros* con producto certificado, representan la estructura productiva de la denominación. La producción media en los últimos años es de 10 millones de kilos de uva. Ribeiro es una denominación de origen caracterizada por su gran parcelación y diversificación. Un patrimonio vitivinícola que representa la esencia gallega por su paisaje, territorio y factor humano.

Los vinos de Ribeiro son vinos de paisaje y territorio tradicionalmente elaborados por sabias mezclas de variedades autóctonas como torrontés, godello, albariño, loureira, lado, caíño blanco y treixadura, la uva blanca reina del viñedo de Ribeiro. Cada variedad aporta sus peculiaridades para obtener vinos auténticos y genuinos. Vinos de marcados rasgos atlánticos, frescos, finos y elegantes, matizados por una suave influencia del clima mediterráneo.

Los blancos son vinos gastronómicos y versátiles que evolucionan muy bien en botella. Los tintos, por su parte, a pesar de representar solo el 10% de la producción, son auténticos, con carácter y genuinos.

No podemos olvidarnos del vino tostado, que constituye una manifestación relevante del patrimonio cultural y enológico de Ribeiro. Se trata de un vino naturalmente dulce para cuya elaboración se realiza un proceso de pasifica-



D.O. Ribeiro © Xurxo Lobato

D.O. Valdeorras



ción natural de uvas autóctonas en locales cubiertos. Finalmente, también se elaboran espumosos mediante el 'método tradicional' en sus tipos brut y brut nature.

En lo que llevamos de año los vinos de Ribeiro ha sido premiados en varios concursos internacionales, por ejemplo, han recibido cinco oros y dos platas en el concurso internacional de vinos Challenge International du Vin 2024, una cita celebrada en Burdeos (Francia) a finales del pasado mes de abril y 18 premios, tres de ellos Grandes Oros en el XXII Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2024, celebrado también el pasado abril en Madrid.

Finalmente, entre las novedades de esta denominación destacan su nueva precinta certificadora, tirilla que vestirá los vinos de la Denominación de Origen que salgan al mercado desde este mismo momento y la elección el pasado 6 de mayo de Concepción Iglesias Pousa, la que hasta ahora era vicepresidenta del Consejo Regulador, como nueva presidenta en funciones.

**Valdeorras**

Esta Denominación de Origen abarca las superficies vitícolas de los municipios de A Rúa, Carballeda de Valdeorras, Larouco, O Barco, O Bolo, Petín, Rubiá y Vilamartín, situadas en la parte oriental de la provincia de Ourense. Las zonas de producción ocupan gran parte de las cuencas de los ríos Sil, Xares y Bibei. En ellas, el clima es más seco que en el resto de Galicia, mezclándose la influencia atlántica con rasgos de la continental.

La variedad de vid más característica entre las blancas es la godello, cuya uva proporciona vinos blancos de fino aroma afrutado, color amarillo, dorado o pajizo, y buena estructura en boca. Los tintos, elaborados a partir de la variedad mencía, son de intenso color púrpura y elegante aroma frutal, ligeros y de buen equilibrio alcohol/acidez. Los vinos monovarietales, tanto el godello blanco como el mencía tinto, sorprenden por su gran calidad, plenos de matices, y se encuentran dentro de los grandes vinos actuales. También se elabora vino tostado a partir de variedades tintas o de godello, y espumosos por el 'método tradicional' elaborados con un mínimo del 85% de godello.

La calidad de los vinos de Valdeorras la convierten en todo un referente en el sector y despiertan el interés nacional e internacional por una región donde el vino se convierte en expresión más máxima de la tierra, abanderando su esencia en una botella. Como muestra de este interés, destacar que la "Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia 2024", publicada recientemente, incluye menciones para 164 referencias diferentes de la D.O. Valdeorras. "Este elevado número de vinos reconocidos con diferentes sellos por parte del equipo editor de la obra, encabezado por Luis L. Paadín, evidencia el buen hacer de los miembros del sector vitivinícola de nuestra comarca", reconoce el presidente del Consejo Regulador, José Ramón Rodríguez Castellanos. A lo largo de sus 544 páginas, la publicación distingue con "Gran Oro", su máximo reconocimiento, a un total de 26 referencias valdeorresas. Con el sello de "Oro+" se califican 38 vinos, con el de "Oro", un total de 78 y con el de "Plata", 22.✻

# "Cada día son más los chicos y chicas que apuestan por la viticultura como una oportunidad laboral"




**En el último año se ha sumado al proyecto Monterrei una nueva bodega y también se ha incrementado el número de viticultores inscritos, muchos de ellos gente joven. ¿Podría decirse que hay 'cantera'?**
Sí, desde luego que sí. En este 2024 se ha sumado una nueva bodega a nuestra denominación, capitaneada por un joven del municipio de Verín, pero también cada día son más los chicos y chicas que se acercan a nuestras oficinas para darse de alta como viticultores, y apostar por la viticultura como una oportunidad laboral. Además, en este curso se está impartiendo la primera edición del ciclo medio de aceites de oliva y vino, impulsado desde el IES García Barbón con la colaboración del Consejo Regulador. Las alumnas y alumnos del mismo, ya han comenzado a realizar prácticas en bodegas, para conocer in situ la realidad de las viñas y el proceso de elaboración del vino. Así que con todo esto, tenemos claro que hay "cantera" mucha "cantera", y aguardamos que sean muchos más lo que decidan sumarse al proyecto de "Monterrei", porque en estos momentos somos el sector económico más importante de la comarca, y el que más empleo genera.

**Vuestro último slogan es 'Es tiempo de godello, es tiempo D.O. Monterrei' ¿Aspiráis a que los consumidores relacionen directamente esta variedad con vuestra D.O. como ocurre con el verdejo de Rueda? ¿Qué tiene de especial vuestro godello?**
Si en Monterrei, el 72% de lo que se recolecta son variedades blancas, de esa cifra el 75% se corresponde con la godello. Por lo tanto, no es extraño que nuestras campañas promocionales se centren en ella. El año pasado arrancamos con Tiempo de Godello, y este 2024, estamos trabajando en una que va a ser rompedora y que consolidará la imagen de godello de Monterrei.
Las principales diferencias con otros territorios vitivinícolas radican en los suelos y climas, tenemos un microclima único, mediterráneo templado con tendencia continental. Y un terroir todavía más único, nos encontramos en la cuenca del río Duero, ya que en él desemboca el río Támega que cruza nuestro territorio de norte a sur, por eso también nos llamamos "La otra ribera del Duero". Este territorio, subdividido en dos zonas claramente diferenciadas (valle y ladera) tiene tres tipos de suelos: pizarrosos (idóneos durante épocas de sequía), arenosos (procedentes de la degradación de las rocas graníticas) y arcillosos. Estas dos cuestiones, junto con el trabajo realizado por nuestros viticultores y bodegueros, hacen que tengamos un vino único, diferenciador y totalmente exclusivo.

**"Tenemos un vino único, diferenciador y totalmente exclusivo"**

**Más del 90% de vinos de la D.O. Monterrei se venden en el mercado nacional. ¿Trabaja el Consejo Regulador para mejorar las cifras de exportación? ¿Qué otros retos/objetivos se ha marcado?**
Nuestro principal mercado es el nacional, fundamentalmente Galicia, norte de España, Madrid, Cataluña y Levante. No debemos ver como algo negativo que la gran parte de nuestros vinos se vendan en España, al contrario, para nosotros es muy satisfactorio vender al consumidor más próximo. Aunque nunca hemos descuidado el mercado internacional, de hecho todos los años acudimos a ferias internacionales, como es el caso de Prowein o Vinexpo. No debemos olvidar que en la última campaña, las cifras de exportación se acercaron al 17%, llegando a países como Reino Unido, Alemania, Holanda, Suecia, Dinamarca, México o EE.UU.
Con respecto a los objetivos, estamos trabajando en la modificación del Pliego de Condiciones para la inclusión de nuevas elaboraciones y variedades, además de la ampliación del territorio amparado. Y en cuanto a promoción, estamos siguiendo la línea de los últimos años, con la realización de eventos propios destinados a sectores concretos, como canal Horeca, distribución, medios de comunicación o consumidor final. ❋

# Familia Bodeguera Méndez-Rojo

## Un proyecto con raíces y apego

Con una bodega en cada una de las 5 Denominaciones de Origen gallegas, la marca Méndez-Rojo elabora vinos de calidad con variedades autóctonas de cada zona respetando la diversidad y el terruño.






La familia bodeguera Méndez-Rojo inicia su actividad en Chantada, en pleno corazón de Galicia, y se muestra orgullosa de llevar la cultura única gallega a todos los rincones del mundo, transmitiendo a través de sus vinos los valores y la forma de vivir nativos.

Estamos ante un proyecto con orígenes humildes pero muy cuidado. Controlan cada paso del proceso de elaboración consiguiendo de este modo que se note el mimo y dedicación en el producto final.

De todas sus bodegas, en esta ocasión destacan la bodega Terriña ubicada en Petín, cuna de vinos frescos con carácter, una de las más antiguas de la D.O. Valdeorras. Es ahí donde se elaboran los Mil Ríos, una marca destinada a la restauración y con una acogida sorprendente en el público final. La apuesta parece sencilla, optar únicamente por las variedades autóctonas de la zona y aprovechar el suelo de granito y pizarra para un producto con sabor, cuerpo y personalidad. Si a esto se le suma que el vino gallego está de moda y que las producciones de la marca son escasas, se obtiene un resultado atractivo y seguro para el canal de distribución.

**Mil Ríos Garnacha Barrica**

Cada gota nos traslada al profundo valle fértil y luminoso del río Sil. Una sensación de armonía y romanticismo que perdura y envuelve. Esto mismo fue percibido por la comunidad de catadores y sumilleres que tuvieron la oportunidad de conocer el Mil Ríos Garnacha Barrica, que obtuvo Medalla de Oro en numerosos concursos. Un vino que muestra la versatilidad de la variedad garnacha tintorera procedente de las mejores parcelas y de cepas centenarias. Una uva compleja, elegante e intensa en color. Su elaboración primeramente tiene lugar en acero inoxidable, y tras el descubre, se pasa a barricas de roble francés y americano durante 6 meses.

**Mil Ríos Godello sobre Lías**

Es otra de las grandes apuestas de la familia bodeguera Méndez-Rojo, en la que se fusionan estructura, complejidad y elegancia. Un vino con crianza sobre lías finas durante 4 meses y después un mínimo de 4 meses en botella para conseguir un vino de guarda único, redondo y lleno de matices, donde persisten las características de la uva godello.

**Mil Ríos Merenzao Barrica**

Por último, un vino que persigue la exclusividad y excelencia a partes iguales. Con una producción de solamente 700 botellas, enumeradas individualmente, el Mil Ríos Merenzao Barrica recupera la variedad ancestral de origen gallego, con bajo rendimiento y delicada en su cultivo. La uva merenzao nos da vinos elegantes, complejos y suaves. Destaca su toque mineral y especiado, al igual que sus taninos redondos y suaves. La maceración y fermentación se realiza en barricas abiertas y posteriormente se pasa a barrica de roble francés de 500 litros donde permanece un periodo de 6 meses.❋

**Más información: www.mendezrojo.com**

## Entrevista al Presidente de la D.O. Rías Baixas: Isidoro Serantes

# "Seguiremos defendiendo el posicionamiento en valor que tienen nuestros vinos"

**¿Cómo definiría los Albariño Rías Baixas?**
Para definirlos me voy a apoyar, en parte, en la definición del Pliego de Condiciones. Son vinos de intensidad media-alta, de gran complejidad aromática donde dominan los aromas primarios de las series cítrica, floral y frutal, sobre todo el aroma a manzana. En boca son equilibrados, con ligera acidez y buena estructura, con untuosidad media y persistencia. El postgusto es floral y frutal. Estas y otras cualidades hacen que sean unos vinos muy apropiados para el envejecimiento en botella y que permita la coexistencia de diferentes añadas en el mercado.

**Los Rías Baixas Espumosos de Calidad son quizá los grandes desconocidos. ¿Qué les diría a nuestros lectores para que se animen a probarlos?**
Desde aquí invito a sus lectores a que prueben nuestros vinos espumosos de calidad. Estoy seguro de que no les defraudarán. En estos momentos contamos en el mercado con 32 marcas de 19 bodegas, y puedo decir que todas las botellas que salen al mercado se agotan. Los Rías Baixas Espumosos de Calidad se incorporaron a esta denominación en diciembre de 2012, solo cinco bodegas elaboraban unas 24.822 botellas, cuyo volumen se ha ido incrementando año a año.

**Uno de los objetivos más ambiciosos que se ha marcado la D.O. es duplicar la facturación en 2030. ¿Cuáles van a ser las principales líneas de actuación para conseguirlo?**
Rías Baixas es una de las denominaciones de origen españolas con el precio del vino más alto, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Por darle una cifra, el pasado ejercicio 2023 se exportaron un total de 10.387.400 botellas de Rías Baixas a un precio medio de 7,78 €/litro (precio Ex Works). Considero que son unos datos positivos de los que estamos satisfechos, porque son fruto de un esfuerzo conjunto del sector. Y seguiremos defendiendo este posicionamiento en valor que tienen nuestros vinos. Para ello contamos con el tercer Plan Director, el



**"Invito a los lectores a que prueben nuestros vinos espumosos de calidad"**

2030, desarrollado por la Boston Consulting. Este estudio, recientemente presentado, define los pilares básicos en los que debemos trabajar para seguir creciendo en volumen y valor. Son estos cuatro: crecer en volumen sin perder la calidad; incrementar nuestra presencia en el mercado internacional; elaborar un volumen mayor de vinos premium… y hacerlo todo de forma sostenible e innovadora. Somos conscientes de que son unos objetivos altamente ambiciosos pero, en mi opinión, si seguimos trabajando juntos podemos alcanzarlos. Y me baso en que tenemos un gran producto. No lo digo yo, lo dicen el consumidor nacional e internacional, según un estudio realizado en el marco del Plan Director. El consumidor ve los vinos de Rías Baixas como unos blancos de alta calidad.

**Sin duda, catar los vinos en el lugar en el que nacen es un privilegio ¿Qué ofrece Rías Baixas a nivel enoturístico?**
Desde 1996 contamos con la Ruta del Vino Rías Baixas, que desde 2001 pertenece al exclusivo club de "Rutas del Vino de España". Es un destino con encanto y muy apetecible por sus rías, por sus pueblos llenos de historia, por su amplia oferta cultural y patrimonial, y por su rica gastronomía local. Me gustaría destacar también que es una Ruta pionera, pues hace años que está incluida en la selecta Guía de Rutas Enológicas de España Accesibles, y ahora ya empieza a iniciarse en el turismo sostenible a través del novedoso proyecto "Galicia Destino Sostible".
Ya para terminar, me gustaría apuntar que según el último informe de Análisis de la Demanda Turística, elaborado por ACEVIN (la Asociación Española de Ciudades del Vino), la Ruta del Vino Rías Baixas estuvo entre las de mayor afluencia de visitantes a bodegas y museos del vino de España con un total de 103.788 enoturistas en 2022, recuperando los niveles pre-pandemia y generando unos ingresos de 1,7 millones de euros.❋

# Martín Códax Albariño

## Pasión por el mar

Cada botella de este albariño de Rías Baixas es un fiel reflejo del Atlántico. Ideal para tomar junto al mar ahora que suben las temperaturas, acompañando mariscos, pescados, carnes blancas, arroces y quesos frescos.




Martín Códax fue un célebre trovador gallego del siglo XIII que inspiró y dio nombre al vino más icónico de esta bodega gallega. Sus cantigas, que evocan el amor galante y la pasión por el mar, son las más antiguas del galaico portugués de las que se conserva su música original. Su impronta está presente en el diseño de la botella, con detalles como la partitura de una de sus cantigas incluida en el corcho o la transcripción de la letra en la etiqueta.
Creado en 1986, este albariño se elabora con uvas seleccionadas manualmente procedentes de parcelas situadas en el corazón del Val do Salnés. Sigue un riguroso y esmerado proceso para garantizar su pureza varietal y la esencia tradicional de los vinos originarios de esta subzona de las Rías Baixas.
Único, con identidad y definido por su lugar de origen, así es el albariño Martín Códax.

### La bodega

Bodegas Martín Códax fue fundada en 1985 en la localidad pontevedresa de Vilariño (Cambados) y se dedica en exclusiva a la elaboración de vino albariño.
Desde su fundación ha crecido y se ha desarrollado siempre apoyando a su gente, su tierra y su cultura. Un proyecto que partió del sueño, la pasión y el trabajo de un grupo de familias viticultoras es ahora una realidad que ha permitido que Bodegas Martín Códax se convierta en un símbolo de los vinos gallegos dentro y fuera de nuestro país, llegando a más de 50 países.

### NOTA DE CATA

**D.O.:** Rías Baixas
**Variedad:** Albariño
**Características:** A la vista se presenta limpio, brillante, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Su nariz es de intensidad media-alta, con notas cítricas tipo lima y pomelo. Aromas de fruta blanca de pepita (pera, manzana verde) y notas balsámicas muy elegantes.
Entrada fresca, buen paso por boca, untuoso, envolvente y persistente, muy equilibrado. En retronasal se manifiesta muy frutoso y refrescante.




### Enoturismo

Sin duda, la mejor forma de conocer este vino es degustarlo en el lugar en el que nace y desde Bodegas Martín Códax nos ofrecen un sinfín de posibilidades para adentrarnos en el universo del vino. "Visítanos, déjanos crear experiencias a tu medida, o simplemente disfruta de una selección de vinos con la Ría de Arousa de fondo. Te esperamos en el corazón do Val do Salnés" dicen desde Martín Códax. Una invitación difícil de rechazar. ❋

**Más información: www.martincodax.com**

# Godeval godello



El godello de Bodegas Godeval salió al mercado después de varios meses de espera para alcanzar su punto óptimo. Esta añada es el resultado de su vendimia más temprana en sus 37 años de historia.

La vendimia del 2023 significó para esta bodega del oriente ourensano un incremento de la producción de uva de godello respecto al año anterior. Respaldada además por un grado de maduración muy equilibrado.

El vino de esta cosecha estuvo en reposo durante todo el invierno, después de una cuidada elaboración, para conseguir una estabilización natural con el frío. El resultado es una añada 2023 muy bien estructurada, con equilibrio y suavidad, un vino muy frutal donde el aroma primario predominante de manzana está muy marcado y con mucha personalidad. Desde la bodega hablan de una excelente cosecha, donde la intensidad aromática y la longitud en boca son dos de las características más destacadas. La bodega cuenta con 4 marcas. Este mes de junio saldrá al mercado su godello de lías finas: Godeval Cepas Vellas. Otras dos marcas, Godeval Re.Vi.Val y Godeval 1986, saldrán después del verano por su proceso de elaboración más largo.❋

GODEVAL BODEGAS
Mosteiro de Xagoaza, s/n
32317 O barco de Valdeorras (Ourense)
Tel.: 988 108 282
www.godeval.com




## NOTA DE CATA

**D.O.:** Valdeorras
**Variedad:** Godello
**Características:** Color amarillo verdoso con reflejos nacarinos. Excelente y pronunciado aroma, intenso, delicado, elegante y con recuerdos a fruta de árbol. En boca es ligero, suave y sabroso con toques ácidos y dulces que le dan equilibrio. Es un vino muy personal con una acusada estructura. Marida con mariscos, pescados, conservas, setas y quesos suaves.

# Adhuc Tempus




Adhuc Tempus sigue apostando por Galicia y su magia para expresar la diversidad de este territorio en los vinos y orujos que elaboran. En este caso nos presentan dos vinos de la D.O. Ribeiro: el Ribeiro Clásico, que acaba de estrenar un diseño más elegante, y el Ribeiro Treixadura, que está a punto de lanzarse al mercado. Ambos surgen y se elaboran a orillas del río Miño de la mano de sus socios viticultores y bodegueros de Adega César García, que llevan vinificando desde 1930, siendo una de las bodegas más antiguas de la comarca y una de las fundadoras del consejo regulador.

El Ribeiro clásico es un vino que encarna la tradición vitivinícola de la región. Está elaborado a partir de treixadura y palomino. Esta mezcla le confiere una complejidad aromática notable, con notas florales y frutales, así como una acidez equilibrada que le proporciona frescura y una excelente capacidad de envejecimiento.

Ambos vinos, el clásico y el treixadura, representan la riqueza vitivinícola de Ribeiro, pero desde perspectivas diferentes. Mientras el clásico ofrece una visión integradora de varias uvas autóctonas, el treixadura se centra en exaltar las virtudes de una sola variedad.❋

## NOTA DE CATA

**Nombre:** Adhuc Tempus Treixadura
**D.O.:** Ribeiro
**Variedad:** Treixadura
**Características:** Edición limitada de 3859 botellas. La treixadura –una de las variedades más apreciadas y predominantes de ribeiro– aporta gran intensidad aromática, con notas de frutas de hueso como melocotón y albaricoque, así como matices cítricos y herbales. En boca se caracteriza por su estructura y cuerpo, acompañado de una acidez viva y una mineralidad distintiva que refleja el suelo granítico de la comarca.

ADHUC TEMPUS PONTEVEDRA
Avenida de la Seara, 15 · 36995 Poio (Pontevedra)
Tel.: 600 527 762 · www.vinosadhuctempus.com

# Fillaboa 2023

Fillaboa 2023 es un vino blanco albariño lleno de matices. Procede de la histórica Finca Fillaboa situada en Salvaterra de Miño, provincia de Pontevedra (D.O. Rías Baixas), que pertenece a la familia Masaveu desde el año 2000. Se trata de la única bodega de Galicia incluida en la prestigiosa Asociación Grandes Pagos de España la cual promueve, reconoce e impulsa vinos españoles de la más alta calidad vinculados a la singularidad del terruño y el pago donde nacen. Toda esta alquimia se gesta en las 74 hectáreas de superficie de las cuales 50 son de viñedo propio divididos en 12 pagos diferentes de uva albariño plantados en ondulantes laderas, junto a los ríos Tea y Miño, en la frontera con Portugal, un enclave privilegiado para el cultivo de esta variedad.




## NOTA DE CATA

**D.O.:** Rías Baixas
**Variedad:** Albariño
**Características:** Alta intensidad aromática a frutas maduras tropicales como piña, manzana, mango y cítricos. En boca es fresco, equilibrado, con buena estructura, persistente y con una acidez muy bien integrada, ideal para disfrutar en los días de verano.

Fillaboa 2023 es un vino blanco albariño que nace tras la meticulosa vendimia manual de cada parcela por separado. Los mostos fermentan con levaduras autóctonas seleccionadas en la propia finca, en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Tras una delicada crianza sobre lías finas durante seis meses, se afina embotellándose en las propias instalaciones, dando como resultado un vino que expresa la singularidad de Galicia y su uva más emblemática ofreciéndonos un vino muy frutal con un característico aire salino.❋

BODEGAS FILLABOA
A Quinta de Fillaboa
36458 Salvaterra de Miño (Pontevedra)
Tel.: 986 658 132
www.bodegasfillaboa.com

# Bouza do Rei Albariño

Este monovarietal de albariño es el buque insignia de Bouza do Rei, una bodega ubicada en la localidad pontevedresa de Ribadumía en pleno corazón del Valle del Salnés, entre las Rías de Arousa y Pontevedra, considerada la subzona histórica de esta variedad autóctona gallega. En este entorno y tras más de treinta años de trayectoria, Bouza do Rei sigue fiel a su filosofía: la máxima calidad en todo el proceso productivo pero sin perder nunca de vista sus orígenes. Eso sí, a lo largo de estos años



ha experimentado una serie de sucesivas ampliaciones hasta su configuración actual. Por ejemplo, desde las 20 ha iniciales, las plantaciones propias y controladas han aumentado paulatinamente hasta las 100 ha. También se ha pasado de los 40.000 litros de la cosecha inicial a los aproximadamente 1.200.000 litros actuales. Finalmente, la bodega que se inició con una comercialización a nivel local y provincial ahora exporta a más de una docena de países.




## NOTA DE CATA

**D.O.:** Rías Baixas
**Características:** Color amarillo pajizo. En nariz es muy fragante. Se caracteriza por sus sutiles notas florales y frutales. En boca se presenta con un paladar suave. Amplio, de matices gustativos. Sabroso y con muy buena carga frutal. En retronasal es persistente y fino.

Olivia Poutas, la enóloga de la bodega, produce este vino blanco joven que hoy nos presentan a partir de una sola variedad de uva, la albariño, procedente de viñedos de la subregión Valle del Salnés.
La calidad del albariño *Bouza do Rei* ha sido reconocida con numerosos premios tanto a nivel nacional como internacional.❋

BOUZA DO REI
Lugar de Puxafeita, s/n
36636 Ribadumia (Pontevedra)
Tel.: 986 710 257
www.bouzadorei.com

# ROSADOS

## Versátiles y gastronómicos

Cada vez más de moda, el vino rosado hace tiempo que despierta el interés de los consumidores y tiene hasta su propio día, que se celebra el próximo 11 de junio. Los rosados se caracterizan por su versatilidad, ya que pueden tomarse como una copa o acompañar cualquier plato, pues pegan con casi todo: los puedes maridar con sabores dulces, salados, cítricos… sus posibilidades gastronómicas son casi infinitas.



Vecstock en Freepik

D.O. Cava



## Con burbujas

**Por supuesto, si hablamos de rosados no podemos olvidarnos de los rosados espumosos, ya sean cavas, champagnes, de aguja, espumantes o gasificados. Sin duda, los rosados más sofisticados, ya que las burbujas aportan ese toque de glamour.**
**Al igual que los espumosos blancos pueden servir de copa de bienvenida y acompañar una comida del aperitivo al postre.**

Los vinos rosados están en alza. Y no lo decimos nosotros, las cifras hablan por sí mismas. En los últimos veinte años, la oferta y la demanda mundiales de vino rosado han aumentado considerablemente según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). La producción mundial aumentó un 25% entre el 2001 y el 2021. A principios de siglo, el vino rosado representaba entre el 6% y el 7% de la producción mundial, mientras que en los últimos años esta proporción ha superado el 8% de media. En cuanto al consumo, como en el caso del vino blanco, el crecimiento del mercado de los rosados se explica principalmente por el aumento de la demanda en Reino Unido, Alemania y Estados Unidos. Con más de un tercio de toda la demanda, Francia es, con diferencia, el principal mercado del mundo.

Otro dato a destacar es que España produce ya el 20% del vino rosado a escala mundial y somos líderes en volumen en el mercado exterior. Está clara por tanto esta tendencia global y el creciente interés del mercado por este tipo de vinos. Son unos vinos, como avanzábamos al principio, con amplias posibilidades gastronómicas y son perfectos cuando empiezan a subir las temperaturas porque suelen ser ligeros, frescos por su acidez y se beben fríos. Eso sí, las bodegas están elaborando rosados de distinto perfil porque la demanda es también diversa por mercados y tipos de consumidor.

En España son Navarra y Cigales las zonas más especializadas en la producción de rosados pero se elaboran en cualquier parte del país.

### Tres técnicas para la obtención del rosado

Existen tres formas de obtener el característico color rosado, y no es, como algunos aún piensan, mezclando vino blanco y tinto. Un rosado es básicamente un tinto que ha estado muy pocas horas en contacto con los hollejos (la piel de la uva tinta) y de ahí que su color sea mucho más pálido. Es decir, se elabora con uva tinta principalmente, en algunos casos, se le añade uva blanca (que no vino, ya que la mezcla de blancos con tintos está prohibida).

Para conseguir un vino rosado se suelen utilizar tres técnicas: por contacto con los hollejos o vin gris, por el método saignée o por maceración.

*Por contacto con los hollejos o Vin gris:* Consiste en aplastar uvas de hollejo tinto, permitiendo que este quede en contacto con el mosto durante un corto periodo, normalmente durante dos o tres días. Entonces se prensan las uvas, y se descartan los hollejos en lugar de dejarlos en contacto durante toda la fermentación (como en el caso del tinto). Los hollejos contienen buena parte de los taninos y otros compuestos de sabor fuerte, y al retirarlos se obtiene un sabor más parecido al del vino blanco. Cuanto más tiempo se dejen los hollejos en contacto con el mosto más intenso será el color del vino resultante.

*Por el método Saignée:* El elaborador, durante la maceración del vino tinto, retira del depósito un 10% del jugo, de manera que, por un lado, se obtiene un tinto más concentrado y por otro, uno rosado cuyo color se caracteriza por ser más intenso, sabroso y duradero.

Chiringuito Blue (Ibiza)



## A la orilla del mar

**El verano está ya a la puerta de la esquina y un plan estival que no por clásico es menos apetecible, es disfrutar de una buena comida en una terraza con vistas al mar. La brisa marina acariciándonos la cara mientras acompañamos los platos con un rosado bien fresquito es un sueño que podemos materializar fácilmente.**

El rosado de lágrima se obtiene también por este sistema de sangrado de mostos. Hacen falta 2 o 3 kilos de uva para obtener una botella de rosado. De este modo, se extrae lo mejor de la uva y su elaboración es más complicada que otros tipos.

La variedad de uva tradicional utilizada en esta técnica es la garnacha, aunque también son utilizadas en menor cantidad la merlot y la cabernet sauvignon.

*Por maceración:* Quizá este es el método más tradicional, en este caso en lugar de prensar la uva, el jugo se deja con la piel durante un periodo corto de tiempo para conseguir el color y tinte de las pieles antes de retirarlas. Las variedades utilizadas en este método son la syrah o la cabernet sauvignon, para vinos rosados más concentrados, o la garnacha, para aquellos más ligeros.

### ¿Sabías que...?

- **El vino rosado tiene una vida más corta que otros vinos, por lo que lo ideal es consumirlo del año. Dependiendo de su forma de elaboración y maestría, aguanta dos o tres años como mucho.**
- **La temperatura ideal para degustarlo oscila entre 6ºC y 8ºC .**
- **En España se están dando unos magníficos rosados pálidos, muy agradables de beber, adaptados a nuevos tipos de consumidores y con la textura y el cuerpo de grandes vinos.**
- **Nuestro país produce ya el 20% del vino rosado a escala mundial.**
- **Un rosado color teja puede resultar un maravilloso crianza.**

### Tipos de vino

Podemos establecer dos grandes grupos de rosados: los de corte seco y los dulces. El primero es el estilo más común producido en todo el mundo, y Francia y España lideran la producción. Es típico ver un coupage o mezcla de 2 a 3 variedades de uva diferentes para su elaboración.

Por otro lado, para obtener un estilo más dulzón, hay que evitar que fermente todo el azúcar en alcohol. Sin embargo, no es tan común. Los vinos elaborados a partir de garnacha o merlot son los que mejor se ajustan a este tipo de elaboración.

En España, las variedades principales para la producción de vino rosado son la garnacha y el tempranillo. No obstante, se pueden elaborar rosados con casi cualquier variedad de uva, como syrah, cariñena, pinot noir, cabernet sauvignon o merlot.

## Paleta de colores

**Los pigmentos contenidos en la película de las uvas –en este caso tintas– son los que aportan color al vino. Los vinos rosados presentan una amplia paleta de colores, desde ese anaranjado similar al salmón, hasta tonos más violetas como el pétalo de una rosa, cereza o frambuesa, pasando por los piel de cebolla, los ámbar y los pálidos, en los que apenas se aprecia un color ligeramente rosado. El tono, dependerá de la duración y de la temperatura durante el contacto entre el jugo de uva, que es casi incoloro, y las pieles de la uva durante el tiempo de maceración. Cuanto más tiempo esté la piel de la uva en contacto con el vino, más oscuro será su color.**

Roka - Hotel Arts (Barcelona)



## Con sushi

**El sushi no es que esté de moda, es que es parte omnipresente, formando casi indispensable de aperivos y cenas frías, ya sea en casa o en el restaurante. Si no sabes con qué vino acompañarlo, no lo dudes, con tu rosado favorito te sabrá genial, y si tienes invitados, constatarán que el rosado y el sushi además de casar bien en el paladar, forman una pareja de lo más estética por sus colores.**

**Diferencias entre clarete, rosado, blush...**

Existen diferentes términos y a veces tienden a confurndir al consumidor, que no entiende muy bine las diferencias. Y es que por ejemplo no es lo mismo "blush wine" que rosé o rosato. La diferencia estriba en el nivel de dulzura y proceso de elaboración. El "blush wine" se elabora con la mezcla de uvas blancas y uvas tintas y tiene su origen en Estados Unidos cuando a principios de los años 70 la demanda de vino blanco excedía la producción de uva blanca, por lo que muchos productores de California empezaron a producir vino blanco con uva tinta, empleando un tipo de sangrado con mínimo contacto de los hollejos, y obteniendo así el típico color rosa, pero de un sabor más dulce.

Por otro lado, en España a la hora de referirnos al vino rosado hay diversas opciones. Una de las más comunes es el clarete. Este tipo de producción proviene de la mezcla de mostos de uva tinta y uva blanca. Se trata de un tipo de vino que había quedado casi en el olvido y que en los últimos años ha resurgido, poniéndose de moda. Y es que ese aire 'vintage' que destila ha sido abrazado por todos aquellos que valoran lo antiguo como lo más moderno, por lo que algunas bodegas no han dudado en apostar de nuevo por él.

**Un Salón dedicado en exclusiva a los rosados**

La IX edición del Salón SoloRosados tuvo lugar el pasado 6 de mayo en el hotel VP Plaza España Design de Madrid. Este salón se presentó por noveno año como la cita ineludible de estos vinos con el público profesional de la Comunidad de Madrid, donde los visitantes pudieron conocer de primera mano elaboraciones de alta calidad procedentes de distintas regiones.

Y es que este salón atrae cada año a un número creciente de visitantes, entre los que se encuentran sumilleres, distribuidores, comerciantes y, por supuesto, amantes del vino, quienes buscan descubrir las últimas tendencias y las propuestas más innovadoras en la elaboración de vinos rosados.

Este año los participantes fueron: Viñas Familia Gil, Bodegas Protos, Juvé & Camps, Pagos de Anguix, Bodegas Raíz de Guzmán, Bodegas Pagos de Araiz, Bodegas Sinforiano, Bodegas Arzuaga, Enate, Bodega Laus, Bodegas Habla, Unzu Rosé, Bodegas Hispano Suizas, Bodegas Izadi, Bodegas Marco Real, Bodegas Muga, CRDOP Jumilla, Sogrape - Bodegas Lan, Inu-

El Portal (Alicante)



## Con *street food*

**El *street food* de calidad hace tiempo que llegó para quedarse pero no se habla de su maridaje. Normalmente solemos pensar en acompañar hamburguesas, perritos y todo tipo de comida callejera con cervezas o refrescos pero una buenísma opción es hacerlo con un vino rosado, especialmente si es un espumoso, que ayudará con su acidez y burbujas a limpiar el paladar.**

rrieta Bodegas y Viñedos, Marqués de Cáceres, Concejo Bodegas, Soto Manrique, La Unidad Viñas y Bodega, El Galayo, Marqués de Riscal y Bodegas y Viñedos Illana.

Así, la diversidad de los vinos presentados en el salón fue un reflejo de la rica variedad vitivinícola de España, también a nivel de rosados. Desde los suaves y afrutados hasta los más estructurados y complejos, el salón es un escaparate de la innovación y la tradición en la producción de este tipo de vino.

El IX Salón SoloRosados incluyó además charlas y paneles con expertos del sector, que compartieron sus conocimientos sobre las nuevas tendencias en vinicultura, la importancia del terroir en la elaboración de los rosados, y el futuro del mercado del vino rosado en España y en el mundo.

Año tras año el objetivo del salón no solo es celebrar estos vinos, sino también educar y abrir nuevos caminos para su apreciación por parte de los consumidores, buscando romper mitos y expandir la percepción del vino rosado como una opción seria, teniendo en cuenta que hasta hace no mucho los vinos rosados estaban infravalorados.

### Algunos de los mejores vinos rosados españoles

Según el prestigioso Concurso Mundial de Bruselas, entre los mejores vinos rosados españoles del concurso de 2024 se distingue el primero de la lista, Salgüero Rosado 2019, que ha obtenido la prestigiosa Gran Medalla de Oro y ha sido nombrado como el vino rosado español revelación. Esta es la lista del resto de vinos: Mirada Organic Rosé 2023 – Hammenken Cellars – I.G.P. VT Castilla, The Guv'nor Rosado – Felix Solís – La Mancha, Cava Vives Ambròs Reserva Rosat 2021 – Enric Vives – Cava Reserva, Coto

Cresta Colorada (Barcelona)



## Con la cocina mexicana

**El vino rosado, en líneas generales posee un equilibrio perfecto entre acidez y frutalidad, algo que se complementa con una sorprendente variedad de sabores y lo convierte en la combinación perfecta para acompañar platillos con ingredientes a base de adobos y chiles, típicos de la cocina mexicana como los chiles en nogada, la cochinita pibil, los tacos de pastor, las quesadillas o el guacamole.**

de Hayas Rosado 2023 – Bodegas Aragonesas – Campo de Borja, Noc Brut Rosé – Bodegas Noc – VT Castilla, Robiza Sun 2023 – Robiza wine – Jumilla, Alba Rosé Menorca – Torralba Agrícola – VT Isla de Menorca, Laus Rosado 2023 – Bodegas Laus – Somontano, Pasión de Bobal Rosado 2023 – Raíces Ibéricas – Utiel-Requena, Sinfo Rosado 2023 – Bodegas Sinforiano – Cigales, 50 Vendimias Rosado 2023 – Bodegas Sinforiano – Cigales, Sinfo Fermentado en Barrica Rosado 2022 – Bodegas Sinforiano – Cigales, Castillo Valmadrigal Rosado 2023 – Vinícola Valmadrigal – León, Quelías Rosé 2023 – Bodegas Sinforiano – Cigales, Salvueros 2023 – Bodegas Hijos de Marcos Gómez – Cigales, Vega Carriegos Rosado 2023 – Señorío de Arcos – León, 3 Setmanes Rosado 2023 – Car Vinicolas Reunidas – Costers del Segre, Vega La Luna Rosé 2023 – Avelino Vegas – VT Castilla y León, I'm Your Organic Rosé 2023 – Hammenken Cellars – Vino de España.✻

# Señorío de Sarría Viñedo Cinco 2023



En la localidad de Puente La Reina, enclave fundamental del Camino de Santiago, se emplaza el Señorío de Sarría, un remanso que conserva la majestuosidad de épocas pasadas y una tradición vinícola centenaria. Fundada en 1953, esta bodega se ubica en una región que brinda condiciones óptimas de clima y suelo. Extendiéndose por 100 hectáreas de viñedos en las colinas de Puente la Reina, Olite y Corella, cada cepa recibe un cuidado meticuloso para crear vinos excepcionales desde su origen. Cada variedad de uva, cultivada con esmero, encuentra su lugar idóneo, considerando las particularidades de luz, humedad y temperatura.

Los rosados, como el señorial Señorío de Sarría Viñedo Cinco 2023, reflejan la excelencia de este legado vinícola, un retorno a la excelencia, la maestría, las buenas prácticas y el respeto por la calidad. Sin duda, Viñedo Cinco 2023 personifica ese renacer, emanando una elegancia natural y recuperando toda la grandeza y distinción del Señorío, siendo un tributo a la artesanía y al buen gusto, encarnando la esencia misma de la región de Navarra.❋




## NOTA DE CATA

**D.O.:** Navarra
**Variedad:** Garnacha de viñas viejas
**Características:** Color rojo carmesí. Intensos aromas de frutas del bosque silvestres (grosellas, frambuesas, fresa), golosina, notas lácteas y final floral (violetas). Entrada suave en boca, elegante y fresca. Notas de frutas rojas con tonos lácteos de yogur de frutas del bosque. Vino muy fresco, recorrido con volumen. Expresivo, con final floral y goloso
**Maridaje:** Arroces, pastas, verduras y carnes blancas.

SEÑORÍO DE SARRÍA
Señorío de Sarría, s/n
31100 Puente la Reina (Navarra)
Tel.: 948 202 200
www.bodegadesarria.com

# Izadi Larrosa Rosé

## NOTA DE CATA

**D.O.Ca:** Rioja
**Variedad:** Garnacha
**Características:** Color rosa palo con ribete violeta. Aroma intenso a fruta roja; fresa, frambuesa, cereza; también flores blancas y recuerdos de fruta de hueso como melocotón y albaricoque. Paso en boca intenso y agradable, con recuerdos a fruta fresca y notas florales. Sutil y persistente, con buena acidez y final eterno.

BODEGAS IZADI
Herrería Travesía II, nº5
01307 Villabuena (Álava)
Tel.: 945 609 086
www.izadi.com

Hace diez añadas Larrosa Rosé se convirtió en uno de los pioneros en el resurgimiento de los rosados de estilo provenzal, poniendo el foco en este tipo de vinos que hasta el momento no se prodigaban en España.

Se trata de un vino rosado que nace de la selección de garnachas viejas y de altura de diferentes zonas de Rioja, entre las que destacan Tudelilla o el Valle de Ocón, la denominada reserva de garnacha plantada en vaso de la denominación. Los rasgos diferenciadores de estos viñedos son suelos pedregosos y vientos del Cierzo con una poda a cuatro brazos.

Destacar que Larrosa Rosé fue el primero de la gama Larrosa, a la que más tarde se sumaron Larrosa Blanca y Larrosa Negra, blanco y tinto respectivamente, elaborados también con la variedad garnacha.



Roberto Vicente, enólogo de Bodegas Izadi, confirma que “es fundamental tener una buena materia prima, una garnacha con este potencial y, a la vez, ser muy cuidadoso en su elaboración; con el rosado no hay margen para el error”. Con este trabajo en la viña y en bodega, Larrosa Rosé ha conseguido en pocos años situarse entre los rosados más premiados y notorios de España. ❋



# Sericis Cepas Viejas Pinot Noir

## La joya rosada de Murviedro

Elegancia, sutileza y complejidad es lo que encontramos en cada sorbo del Sericis Cepas Viejas Pinot Noir Rosé, un vino exclusivo y complejo con dos meses de afinamiento en fudre de roble francés.





El Sericis Cepas Viejas Pinot Noir Rosé tiene un estilo glamuroso que arrebata el corazón a quien lo prueba por primera vez. Representa una de las expresiones más refinadas y elegantes dentro del espectro de los vinos rosados.
En su elaboración, Juan José Muñoz, director técnico de Murviedro, ha trabajado con el mayor rigor una cuidadosa selección de las mejores uvas de cepas viejas de la variedad pinot noir, una uva conocida por su complejidad y delicadeza, que en este caso aporta al vino una sofisticación que lo distingue del resto.

### NOTA DE CATA

**Variedad:** Pinot noir
**Características:** Su color es rosa pálido, brillante. El aroma es muy frutal, con intensas notas a frutas rojas y a lácteos, con ligero fondo torrefacto fruto del afinamiento en madera de roble francés. En el paladar tiene una textura sedosa, es fresco, intenso, muy agradable. Su equilibrada acidez y su final largo y persistente producen una experiencia sensorial única.
**Maridaje:** Acompaña platos de alta cocina como ceviches de pescado blanco, carpaccios de salmón, ensaladas gourmet con queso de cabra y hierbas frescas, y platos de aves como el pollo a la parrilla con salsas a base de frutas.

El color pálido que presenta no ha sido un objetivo perseguido en sí mismo, sino que es el resultado de una forma de tratar las uvas en la que Murviedro busca la elegancia, la frescura y el carácter de la pinot noir. La clave está en encontrar el equilibrio perfecto durante la maceración, donde el mosto debe estar en contacto con las pieles de la uva justo el tiempo necesario para extraer el color y los aromas deseados, sin perder la sutileza que caracteriza a la pinot noir. Este contacto limitado a unas pocas horas permite que el mosto adquiera un delicado tono rosado, acompañado de una paleta aromática que incluye notas de fresas silvestres, frambuesas y pétalos de rosa.
El mosto lágrima es obtenido únicamente por gravedad, sin ser prensado. Fermenta a baja temperatura con levaduras seleccionadas de entre las silvestres del viñedo. Finalmente el vino tiene una permanencia de dos meses en un fudre de roble francés para estabilizar y aportar complejidad antes de su embotellado.
En definitiva, Sericis Cepas Viejas Pinot Noir Rosé es una obra de arte líquida. Destaca por su refinado perfil y su personalidad propia, ya que no se parece a ningún otro rosado. Lo apreciarán especialmente las personas entendidas en los placeres de la vida, es ideal para disfrutar en los momentos de relax y diversión, con importante dosis de cosmopolitismo y versatilidad. Perfecto para estar presente en eventos sofisticados como recepciones de bodas, cenas de gala y reuniones íntimas en terrazas exclusivas.
Su presencia elegante y su carácter refinado animan a celebrar la esencia misma del buen vivir. ❋ **Más información: www.murviedro.es**

# Quelías Rosé 2023

## NOTA DE CATA

**D.O.:** Cigales
**Variedad:** 50% albillo, 10% tempranillo, 10% verdejo y 30% garnacha
**Características:** Delicado rosa salmón. Expresivo, intenso, aromas de melocotón blanco y pomelo y sutiles notas de fresa ácida. En boca es fresco y elegante.
**Maridaje:** Perfecto para tomar con ensaladas, arroces con pescado, carne o verduras; pastas, pescados blancos y semigrasos, mariscos, langosta, sushi, carnes blancas, quesos suaves como brie o camember y postres, como tartas de chocolate y cerezas.

La filosofía de Bodegas Sinforiano es continuar apostando por los vinos rosados, con diferentes propuestas elaboradas a partir de diferentes cepas y técnicas, protegiendo así el patrimonio varietal de Castilla y León, y ofreciendo vinos atractivos, delicados y refrescantes, gracias a un cultivo de las viñas basado en el respeto medioambiental y en las tareas específicas para la elaboración de rosados, buscando preservar los aromas y sabores primarios y obtener vinos de personalidad y carácter propio.
Y la prueba evidente es que los rosados elaborados por esta bodega mucenteña se consagran como los más premiados en los concursos internacionales especializados un




año más: el 50 vendimias rosado 2023 ha cosechado una gran Medalla de Oro otorgada por la Unión de Enólogos de Francia, en el concurso Mondial du Rosé Vinalíes"de Francia 2024; el Sinfo Rosado 2023, ha obtenido 3 Medallas de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas, en el Mondial du Rosé Vinalíes de Francia 2024 y en los Bacchus 2024. También el Sinfo Rosado Fermentado en barrica 2022 y el Quelías Rosé 2023, el vino que hoy nos presentan, han conseguido sendas Medallas de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2024.✻

BODEGAS SINFORIANO Ctra. Mucientes - Villalba, Km.1 · 47194 Mucientes (Valladolid) · Tel.: 983 663 008 · www.sinforianobodegas.com




# Celeste Rosé 2023

## NOTA DE CATA

**D.O.:** Cigales
**Variedad:** Tempranillo
**Características:** Suave color salmón, complejo e intensamente aromático, donde predominan los recuerdos de flores blancas, frutas de hueso y notas de anís. Es sedoso en su paso por boca.
**Maridaje:** Idóneo para tomar como aperitivo y también acompañando platos de pasta, ensaladas y pescados con salsas suaves de tomate.

Celeste se estrena en la categoría de rosados y lo hace con un vino de la D.O. Cigales, inspirado en los tradicionales claretes. La bodega Pago del Cielo, propiedad de la Familia Torres, completa así la gama Celeste que ahora incluye vinos de las tres tipologías –tinto, rosado y blanco– procedentes de las denominaciones de origen castellanoleonesas más reconocidas en cada una de ellas.
Celeste Rosé 2023 recoge la tradición vitivinícola de Cigales, famosa por sus rosados tradicionales o claretes, que se caracterizan por ser una mezcla de variedades



tintas y blancas y por su color vivo y sabor afrutado. El enólogo Juan Ramón García ha querido reinterpretar esta tradición a la hora de idear el nuevo vino de la gama Celeste. Por ello, ha seleccionado parcelas de tempranillo de al menos 40 años, en las que también hay presencia de variedades blancas, y realizado una maceración de pieles más prolongada que en la elaboración de rosados pálidos para dotarlo de más color y cuerpo.
Tras la fermentación en depósitos de acero inoxidable, el vino se somete a una crianza de un mes en antiguos depósitos de hormigón subterráneos, otro guiño a la tradición vitivinícola de la región.✻

BODEGA PAGO DEL CIELO Calle del Rosario, 56 · 47311 Fompedraza (Valladolid) · Tel.: 983 892 121 · www.torres.es/vinos/pago-del-cielo

# Rosé Gran Cuvée Especial de Pago de Cirsus

## Elaborado con pasión, honestidad y dedicación

La bodega Pago de Cirsus es un lugar donde se unen sueños, ilusiones y el buen hacer, para crear vinos especiales y bien cuidados en todos los sentidos, como este rosado seco fermentado en barrica.

Bodega Pago de Cirsus está ubicada en la localidad navarra de Ablitas. Sus propietarios Alejandro Gómez y Letizia Mangione, basan su filosofía en la cultura familiar del trabajo en equipo, con el objetivo de hacer vinos especiales, bien cuidados en todos los sentidos, de alta calidad y de los cuales sentirse orgullosos. Han logrado estar presentes en la mente de los consumidores al desarrollar vinos hechos con pasión, honestidad y dedicación. Un claro ejemplo es el Rosé Gran Cuvée Especial. Las uvas con las que se elabora este rosado provienen de la finca Bolandín, que alberga 200 hectáreas, de las cuales 136 están plantadas de viñedo con 7 variedades de uvas. Además, a parte de estar integrada en la D.O. Navarra, ostenta la calificación de Vino de Pago desde el año 2014, por lo que identifica sus vinos bajo la D.O.P. Bolandín. La producción de la finca está en torno a los 4.000-4.500 Kg de uvas por hectárea, muy por debajo de lo que marca la regulación, y esto les permite obtener unos vinos de muy alta calidad, al seleccionar de forma cuidadosa toda la uva que entra a la bodega para ser procesada. Además, en Pago de Cirsus están comprometidos con el entorno, y tanto la bodega como todo el grupo que conforma la 'Familia Cirsus' desarrollan diversos procesos de sostenibilidad, cuidando desde la selección de proveedores y materiales más sostenibles, así como la implantación de ciertas prácticas que les permiten reducir la huella de carbono. Actualmente Pago de Cirsus exporta a más 70 países en todo el mundo.❋ **Más información: www.pagodecirsus.com**




**D.O.:** Navarra
**Variedad:** Garnacha, syrah y tempranillo
**Características:** Fermenta en barricas nuevas de roble francés y se somete a una crianza sobre lías durante dos meses. Color rosa suave con ligeros tonos fucsia y rastros de fresa pálido, asalmonado. En nariz aparecen toques de frutas rojas como fresas, granada, flores blancas y aromas tropicales cedidos por la finura del roble. En boca destaca un gran equilibrio entre suave y sedoso, resultante de la vinificación cuidadosa, y una acidez equilibrada.
Ideal como aperitivo y con pescados crudos, carpaccio de pescado blanco, pasta, salami o jamón ibérico de bellota, ensaladas, o mariscos.



### Hotel y Restaurante

**Pago de Cirsus no solo es una bodega, también es un hotel y un restaurante y ofrece mucho más que buenos vinos: sus instalaciones brindan el relax total, y lo mejor de la gastronomía navarra en su cocina liderada por el prestigioso Pedro Larumbe como Director Gastronómico. El hotel cuenta con doce habitaciones cuidadosamente decoradas que disponen de todas las comodidades y desde sus ventanas el viajero disfruta de unas vistas singulares a un mar de viñedos. Pago de Cirsus es toda una experiencia para los sentidos.**

# D.O. Cigales




Dicen desde la D.O. Cigales que la vida es una fiesta a la que hemos sido invitados y que hay mucho que celebrar. Afirman que somos unos afortunados por simplemente estar aquí, por tener la suerte de disfrutar enormemente de colores, sabores y olores, y nos proponen brindar con un Cigales.

**INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. CIGALES Y LA RUTA DEL VINO CIGALES**

## Vinos para celebrar



En primer lugar, vamos a situarnos. La comarca de Cigales que protege la Denominación de Origen se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, por una superficie de 574 km$^2$, a ambos márgenes del Pisuerga. Los viñedos se encuentran a una latitud media de 750 metros, desde el término municipal de Valladolid (Pago "Berrocal"), hasta el palentino de Dueñas, incluyendo además Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Trigueros del Valle y Valoria la Buena.

Esta zona cuenta con un clima continental

Ruta del Vino Cigales -Bodega Salvueros



con influencia atlántica y una amplia amplitud térmica, tanto del día a la noche como de inverno a verano, pudiendo pasar de los 40ºC en verano a los -7 ºC en los meses de enero y febrero. Los suelos son cascajosos lo que es bueno para drenar el agua y para ayudar a unas maduraciones óptimas de las uvas, cuyas vides se asientan sobre arenas, arcillas y calizas, que son fundamentales para la obtención de las características organolépticas de los vinos de Cigales. Unos vinos con larga tradición –sus raíces se remontan al siglo X– aunque oficialmente la Denominación de Origen Cigales no empezó a rodar hasta 1991. Cuatro años después, las bodegas de la D.O. comenzaron a exportar sus vinos, en respuesta al aumento de la producción de nuevas viñas y la búsqueda de nuevos mercados en el extranjero. Los principales destinos de los vinos de Cigales incluyen países como Bélgica, Holanda, Alemania, Suiza, Suecia, y también los Estados Unidos.

## En cifras

Hectáreas de viñedo inscritas:

**1.905**

Viticultores:

**294**

Bodegas acogidas:

**31**

### Las valoraciones de Jancis Robinson y Pedro Ballesteros

Los vinos de la D.O. Cigales continúan conquistando a consumidores y prescriptores de todo el mundo de la talla de Jancis Robinson y Pedro Ballesteros. A finales del pasado año, Jancis Robinson, una de las críticas de vinos más prestigiosas del sector, destacó en una entrevista concedida a *El País* la calidad de los vinos elaborados en la denominación. "En cada nueva edición de nuestro *Atlas Mundial del Vino* hemos tenido que incorporar nuevas zonas, como Campo de Borja, Cigales o Calatayud", explicaba la Master of Wine, que, además, señalaba sobre estas zonas que "eran regiones sin importancia, y ahora están produciendo allí vinos realmente interesantes con muy buenos precios".

Por otro lado, el pasado febrero y por segundo año consecutivo, la D.O. Cigales presentó su añada envuelta en un gran evento con presencia de profesionales del sector, encabezados por el Master of Wine Pedro Ballesteros que impartió una interesante ponencia sobre su percepción de la D.O. Cigales y cómo veía su futuro. Al respecto, señaló que los tintos han pasado por varias fases diferenciadas de aprendizaje y ahora ya están en el camino a seguir con una ligereza y frescura propia, que en parte, le aporta el comportamiento de la tempranillo en este territorio.

Le gustó conocer las posibilidades de otras va-



## Variedades

**TINTAS**

- ✓ Tempranillo
- ✓ Garnacha
- ✓ Garnacha gris
- ✓ Garnacha tintorera
- ✓ Cabernet sauvignon
- ✓ Syrah
- ✓ Merlot

**BLANCAS**

- ✓ Verdejo
- ✓ Albillo
- ✓ Sauvignon blanc
- ✓ Viura
- ✓ Garnacha blanca

## Cómo son los vinos

- **Rosados. Los rosados de Cigales se muestran actualmente más modernos, aromáticos y apetecibles, con unos colores fresa, que invitan a tomar una copa fresca, envolverse en sus aromas y apreciar sus sabores, en maridaje con diferentes tipos de menús. Se han adaptado a las necesidades del mercado con diversa cromática sin olvidar sus orígenes.**
- **Tintos. Los tintos han demostrado su capacidad con honores, ya que son reconocidos por su elegancia y calidad, hechos contrastables y debidos en gran parte por la vigencia de sus viñedos viejos y por el cuidado y esmero de los viticultores de la zona en mimar las viñas hasta ser llevados a los lagares.**
- **Blancos: Los vinos blancos se elaboran a partir de las variedades blancas principales verdejo, albillo mayor, viura y sauvignon blanc, con un mínimo del 50% de la variedad blanca principal. Los espumosos se elaboran a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, con un mínimo para los secos, semisecos, Brut o Brut Nature del 50% de las variedades principales.**

riedades de la zona como es la garnacha gris. Sobre los rosados, valoró los diferentes tipos que se realizan con frutas brillantes, con capacidad de envejecimiento y complejidad. De esta forma se puede afirmar que "los rosados no son unos vinitos sino que son unos vinazos".

Una mesa redonda sobre la identidad y estilos de vino de la D.O. Cigales reforzó la idea de que la personalidad de esta Denominación está en la finura y elegancia de sus vinos y en una materia vegetal histórica que le aporta esa identidad diferenciadora. En cuanto a los los retos a alcanzar por parte del sector, se llegó a la conclusión que un mayor conocimiento de los rosados por parte del consumidor hará que sea más fácil dar valor a estos vinos y como consecuencia que haya más variedad de rosados en las cartas de los restaurantes.

El coloquio estuvo moderado por el periodista Javier Pérez Andrés, con presencia de Pedro Ballesteros, el sumiller Juancho Asenjo, el director técnico de Península de Viticultores, Tao Platón y el gerente del CRDO Cigales, Raúl Escudero.

Posteriormente, los profesionales del sector vitivinícola presentes pudieron degustar los más de 60 vinos en las 15 mesas representadas por los bodegueros de la comarca cigaleña. En esta ocasión, las bodegas Protos, Concejo, Frutos Villar, Mucy, César Príncipe, Sinforiano, Traslanzas, Salvueros, Finca Museum, Cooperativa Cigales, La Luz de Cigales, Thesaurus, Lagar del Duque, Hijos de Félix Salas y Valdelosfrailes mostraron una amplia representación de vinos blancos, rosados y tintos.

Los vinos nuevos destacaron especialmente por el gran potencial y recorrido. Entre ellos, también se pudieron catar los tintos de guarda que salen al mercado demostrando su capacidad aromática liderada por la variedad tempranillo.



## Maridaje

**Los productos de la zona son el mejor maridaje para los vinos de la D.O. Cigales como el lechazo, las morcillas, las setas o los quesos de oveja, pero también el chocolate y la repostería de merecida fama, destacando pastas y mantecados.**

### La añada 2023, calificada como Excelente

Este año, el Consejo Regulador se trasladó al Palacio Provincial de la Diputación de Palencia para realizar la cata de calificación de la cosecha. El Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Gerardo Dueñas fue el encargado de comunicar este gran resultado para la Denominación a mediados del pasado mes de mayo. Le acompañaron el presidente de la DO Cigales, Pablo Sáez Alonso-Muñumer, la Diputada Provincial de Acción Cultura, Patricia Pérez, los diputados Jesús Tapia y Juan Antonio Obispo y una amplia representación de concejales del ayuntamiento palentino, encabezados por su alcaldesa, Miriam Andrés.

El panel de cata estuvo compuesto por trece catadores profesionales que dirigió la Directora Técnica del Consejo Regulador, Águeda del Val. Diez muestras representativas de la cosecha 2023, concretamente cinco rosados y cinco tintos pasaron por el criterio de puntuación del jurado.

Formaron parte de éste, Carlos Capilla, técnico de CRDO Arribes; Rafael Blanco, Presidente CRDO León; Ana Sierra, técnico de Urcacyl; Javier San Segundo, sumiller de Palencia; Ramiro García, Presidente CRDO Arlanza; Luis Garrido, Sumiller Vinoteca Calle Mayor; Justo Barbero, sumiller Bar La Cripta, José Antonio León, presidente Sumilleres Palencia; Luis Metodio, sumiller La Traserilla, los enólogos, Carlos González Huerta y José Antonio Fernández Escudero; Begoña Jovellar, presidenta Asociación Enólogos Castilla y León; y la catadora internacional, Carmen Rodríguez.

### XIII Edición de los Premios Calidad Cigales

La XIV edición de los Premios Calidad Cigales 2024 eligió a sus vinos ganadores a principios del pasado mes de mayo. El Teatro Las Peñuelas de Cigales acogió la gala organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales junto al Ayuntamiento de la localidad.

El blanco César Príncipe 2022, de bodegas César Príncipe; el rosado 50 Vendimias 2023, de bodegas Sinforiano; el tinto joven 2020 La Guerrera, de bodegas Salvueros y el tinto reserva 2014 Las Luceras, de bodegas Herederas de Remigio de Salas fueron seleccionados tras la cata a ciegas realizada por los tres jurados compuestos por 21 profesionales del sector.

Un año más se concedió una Distinción Especial al apoyo en la promoción de la D.O. Cigales. En esta ocasión, Alimentos de Valladolid, de la Diputación Provincial, fue premiada con este galardón, reconociendo todo su compromiso con las acciones que realiza en la promoción de los productos de la provincia, entre ellos los vinos de la Denominación de Origen Cigales.

Por supuesto, el sector viticultor es muy importante para elaborar vinos de calidad y en ese sentido se premió la labor de un productor de la comarca vitivinícola. Óscar Malfaz García fue seleccionado en esta edición por



Ruta a caballo entre viñas

## Enoturismo

**Las provincias de Valladolid y Palencia forman parte del proyecto turístico Ruta del Vino Cigales constituido en 2013 por una Asociación público-privada con el objetivo de impulsar el desarrollo socioeconómico de las localidades pertenecientes a la D.O. Cigales como destino enoturístico de calidad.**

**La Asociación actualmente está integrada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales, 12 localidades que albergan 15 bodegas que trabajan enoturismo adheridos a esta marca de calidad, 9 restaurantes, 4 bares de vinos, 6 alojamientos, 2 empresas de turismo agroalimentario, 5 enotecas y comercio especializado, 5 oficinas de turismo, 1 Museo del Vino, 13 lugares visitables, 3 establecimientos dedicados al ocio, 1 guía turístico y 10 asociaciones.**

**La Ruta pone a disposición de los visitantes Buses del Vino, Trenes del Vino, visitas a espacios visitables como el Museo del Vino, Parque Temático con bodega etnográfica, el Aula de las Abejas del Cerrato, vistas a castillos... junto con experiencias diferentes como Ruta en 4x4 con catas singulares, paseos en piraguas por los Cortados, paseos guiados entre viñedos, catas personalizadas, etc. para que cada cuál elija su experiencia.**

su trabajo y compromiso con la D.O. Cigales. Este premio lleva el nombre de Pascual Herrera.

En esta edición, se presentaron 54 vinos (5 blancos, 28 rosados, 10 tintos jóvenes y 11 crianzas) que fueron valorados por los tres jurados compuestos por Emilio Martín, de Suite 22, Luis Metodio, de la Traserilla, Fructuoso Prieto, de El Buen Gusto, Patricia Coméndez, de Alquimia, Roberto del Campo, de la Microbodega Urbana, Ana Sierra, de Urcacyl, Juan José Alejos, presidente de Asociación de Sumilleres de Valladolid, José Antonio León, presidente Asociación de Sumilleres de Palencia, la catadora internacional, Carmen Rodríguez, los enólogo/as Carlos González, José Antonio Fernández, Patricia Prádanos, Celia Sampedro, Celia Alonso, el presidente de la Ruta del Vino de Cigales, Sergio García, la presidenta de la Asociación de Enólogos de Castilla y León, Begoña Jovellar y los técnicos de las D.O. Rueda y Toro, Amelia García y Carlos Gallego. Además de contar con los técnicos del ITACYL, Cristina Rebollo, Ruth Franco y Óscar Díez

Ruta del Vino Cigales - Bodegas Alfredo Santamaría



La directora de la cata, Águeda del Val, Directora Técnica de la D.O. Cigales, valoró muy positivamente el duro trabajo de los catadores a la hora de seleccionar los mejores de cada categoría "año tras año se nota muy buena calidad en los vinos de cada una de las categorías estando muy reñidos estos primeros puestos con lo cual estamos muy satisfechos de la calidad en general de todos los vinos presentados".✻

# Finca Museum

## Un tesoro escondido entre viñedos centenarios

A finales de los años 90 Grupo Barón de Ley, decidió expandirse fuera de la D.O.Ca Rioja. Así fue como, tras una exhaustiva búsqueda por varias zonas, se enamoró de la D.O. Cigales, un territorio con una larga tradición vinícola y con un enorme patrimonio de viñedo centenario.



La bodega Finca Museum nace en el año 2000. Sus creadores la definen así: "Nos gusta pensar en Finca Museum como el mayor 'museo de viñas al aire libre'. Esta denominación, no oficial pero cargada de sentimiento, tiene hoy su desarrollo paralelo en la colección de arte que alberga la bodega en sus instalaciones.

Los vinos de Finca Museum se elaboran desde el viñedo, siendo cruciales el patrimonio de viñedo viejo, el trabajo de viticultura y la selección de uva realizada para poder obtener unos vinos fieles a su origen, en los que el carácter de las variedades es protagonista. Después de un trabajo respetuoso en bodega y su paso por crianza el objetivo es transmitir la autenticidad de la zona. Un claro ejemplo son el vino de finca La Renacida, Museum Reserva, Museum Rosé y Vinea Crianza.

**La Renacida**

Se elabora principalmente con tempranillo y garnacha tinta con un pequeño porcentaje de garnacha tintorera, garnacha gris, mencía, albillo mayor y verdejo provenientes de un viñedo de 1927. Tras una crianza con sus lías durante 12 meses en fudre de 5.000 lt de roble francés, se obtiene un vino de color rojo cereza complejo y delicado en nariz. Destacan frutos rojos y notas florales y también de piel de naranja junto a notas de tierra húmeda y tiza. En boca es amplio pero ágil, con mucha frescura y buena acidez. Redondo, sutil y delicado. Ideal para tomar solo, con quesos o para contrarrestar carnes grasas por su acidez.

**Museum Reserva**

Este tempranillo, cuyas uvas provienen de viñedos de entre 40 y 80 años, permanece 14 meses de barrica francesa y 12 meses en botella. Posee un color picota con ribete morado. En nariz aparecen recuerdos de fruta roja, grosella y arándanos. De carácter muy atlántico. Al mover la copa, aparecen matices de regaliz salado, jengibre, salvia, fondo de especias... junto con notas minerales y torrefactas. Ataque potente y con nervio que desarrolla múltiples sensaciones que lo hacen muy sabroso y armónico. Buen acompañante de caza, carnes rojas y ternera.

**Museum Rosé**

Se elabora mayoritariamente con tempranillo, aunque también posee pequeños porcentajes de garnacha y verdejo. Destaca por su color salmón pálido, limpio y brillante. Aromas de flores blancas y bayas, con notas a especias y panadería, como resultado de la crianza sobre lías. Sensación en boca amplia y compleja, con amplio volumen, pero a la vez con refrescante acidez. Un rosado muy versátil que marida a la perfección con la cocina mediterránea, arroces, pastas, carnes blancas y pescados.




**Vinea Crianza**

Este tempranillo ha permanecido 12 meses en barrica. De color ojo picota, muy brillante con ribete granate. Con mucha intensidad aromática. Se imponen rasgos de frutas rojas en compota sobre matices minerales y ahumados y sutiles notas de coco, moca y balsámico. En boca se muestra muy elegante y aterciopelado. Es muy versátil y fácil de maridar con carnes, pescados, quesos o ibéricos. ✻

**Más información:**
**www.bodegasmuseum.com**

# BODEGAS HISTÓRICAS DE RIOJA



Marqués de Riscal

## Un legado que perdura

Rioja es sinónimo de vino desde hace siglos y muchas de sus bodegas atesoran una larga historia, algunas son incluso centenarias. La mayoría han permanecido en manos de la misma familia pero han sabido evolucionar compaginando tradición e innovación.


Bodegas CVNE

Las bodegas históricas de Rioja tienen sus cimientos bien asentados en el pasado pero se adaptan al presente con la mirada puesta en el futuro. Como avanzábamos al principio, la mayoría son bodegas familiares y una veintena de ellas se asociaron en 1991 bajo el nombre 'Bodegas Familiares de Rioja' para defender los intereses del modelo de negocio familiar. En la actualidad, cuentan con cincuenta asociados incluyendo bodegas de larga trayectoria. Además, se trata de la única agrupación de bodegas familiares con un interés que abarca todo el ámbito geográfico de la DOCa Rioja.

Mención aparte merecen las ubicadas en el Barrio de la Estación de Haro (CVNE, Bodegas Bilbaínas-Viña Pomal, Gómez Cruzado, La Rioja Alta S.A., Muga y Bodegas Roda) que son protagonistas este mes de La Cata del Barrio de La Estación, el evento vinícola imprescindible del que os hablamos en un reportaje exclusivo. Son muchas por tanto las bodegas de las que podríamos hablar, así que hemos seleccionado algunas a modo de ejemplo. Todas ellas tienen en común una larga tradición y una pasión por Rioja que plasman en cada uno de sus vinos. Bodegas Corral, Bodegas de La Marquesa, Bodegas Franco-Españolas, Bodegas Palacio, Bodegas Riojanas, Eguren Ugarte, Marqués de Cáceres, Marqués de Murrieta, Marqués de Riscal, Marqués de Tomares, Marqués de Vargas, Martínez Lacuesta, Valdemar, y Zuazo Gastón son algunas de esas bodegas que atesoran un legado que actualmente tiene continuidad. Vamos a ofreceros unas pinceladas de algunas de ellas.

**Ejemplos de tradición en innovación**

Don Luciano Murrieta, aplicando las técnicas aprendidas en Burdeos, elaboró el primer vino de Rioja en 1852, con la intención de perdurar en el tiempo. Don Luciano tuvo claro desde el principio, que un vino con la calidad de Rioja y un buen envejecimiento, tendría la capacidad de exportarse fuera de España. Por eso, no dudó en enviar a países como México y Cuba aquella mítica añada de 1852, convirtiéndose también en el primer Rioja exportado. Desde 1983, la Familia Cebrián-Sagarriga se encuentra al frente de Marqués de Murrieta Estates & Wines, una familia educada en el buen hacer y en el esfuerzo diario. Unos hermanos con corazón gallego que día tras día recuerdan con cariño y gratitud a sus padres: "Nuestros padres iniciaron un gran proyecto empresarial y familiar que hoy intentamos continuar con su misma fuerza e ilusión. Nos transmitieron el valor de la familia, nos enseñaron a sonreír diariamente al esfuerzo y el sentido del sacrificio. Nos transmitieron la necesidad de respetar y ser fieles a nuestro pasado sin desatender nuestro futuro, siempre mirando hacia delante. Nos regalaron su fe, su confianza, su amor por la vida y por quienes nos rodean, sus ganas de dar siempre. En definitiva, su entrañable forma de vivir", afirma Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga, Conde de Creixell.

Bodegas Franco-Españolas es también una de las grandes bodegas de La Rioja. Nace en 1890 como la unión entre Francia y España en un momento álgido en Rioja, cuando los franceses vinieron a la región tratando de reemplazar sus viñedos arrasados por la enfermedad de la filoxera. Era el origen de los "vinos finos de Rioja". Inquieta y renovadora, a pesar de atesorar más de 120 años de historia, no es ajena a la evolución y compagina a la perfección el respeto por la tradición y la innovación tecnológica, con el fin de obtener los grandes vinos que avalan su larga trayectoria. En manos de la Familia Eguizábal desde 1984, en la actualidad está inmersa en nuevos proyectos y es un referente entre la oferta de ocio y cultura de La Rioja con sus variadas propuestas enoturísticas. Además, para Bodegas Franco-Españolas su compromiso con la sostenibilidad es innegociable y está llevando a cabo un plan de sostenibilidad medioambiental, económica y social en todas las áreas de la bodega.



Bodega Martínez Lacuesta


Ana y Jesús Martínez Bujanda de Bodegas Valdemar

©Arduino Vannucchi


Eduardo, Ana y Manu Muga de Bodegas Muga



Bodegas Franco- Españolas

Bodegas Valdemar, por su parte, es una de las bodegas más prestigiosas y con mayor trayectoria de Rioja, y este año está de enhorabuena porque celebra su 135 aniversario. "Celebrar 135 años de historia es un testimonio de nuestro compromiso continuo con la excelencia y la innovación," afirman Ana y Jesús Martínez Bujanda, 5ª generación de la familia Valdemar. "Nos sentimos profundamente orgullosos de nuestra herencia y emocionados por el futuro que estamos construyendo".

Fundada en 1889, Bodegas Valdemar ha sido un faro de innovación y calidad en la región de Rioja. Desde sus inicios en una pequeña bodega en Oyón, la familia Valdemar ha demostrado una visión pionera y un compromiso inquebrantable con la viticultura. Fueron los primeros en promover la variedad viura en Rioja y en 1989, introdujeron el primer vino blanco fermentado en barrica de España, estableciendo nuevos estándares en la industria vinícola.

A lo largo de cinco generaciones, la familia ha mantenido su dedicación a la sostenibilidad y la internacionalización. Han recuperado variedades autóctonas casi extintas, como la maturana y el graciano, o la elaboración del primer espumoso de Viñedo Singular de Rioja. Además, han llevado sus vinos a más de 55 países, consolidándose como un referente mundial.

Está claro que ninguna empresa que viva de 75 a 100 años puede hacerlo sin innovar ni adaptarse a los constantes cambios. En Bodegas Riojanas dicen que la tradición les da las herramientas para la innovación y que el conocimiento del viñedo es el germen de su innovación. De hecho, llevan años trabajando para conocer a la perfección el viñedo y la proyección de cada parcela a los distintos perfiles de vinos. Además, entre los viñedos que controlan, hay auténticas joyas, incluso algunos viñedos de más de 120 años. Santiago Frías, Presidente de Bodegas Riojanas, afirma: "Al recordar su legado me vienen a la mente aquellas largas horas compartidas con mi padre y mi tío Marcelo. Horas de conversación que marcaron para siempre mi forma de ver la vida, de disfrutar de las cosas y de afrontar los problemas".

Si algo caracteriza a Bodegas Riojanas desde hace más de 130 años ha sido su respeto a la tradición pero también su vocación innovadora con el objetivo de optimizar la calidad del fruto cosechado y poder desarrollar desde el propio viñedo las estrategias de diferenciación de los vinos que demandan las actuales tendencias del mercado.

Y su hablamos de una bodega centenaria en manos de una misma familia un claro ejemplo lo encontramos también en las bodegas Martínez Lacuesta "Desde 1895, nuestra familia, nuestra bodega y nuestros vinos han vivido la misma vida. Una vida marcada por el compromiso con un lugar y con una tradición que nos ha impulsado durante todo este tiempo para llegar hasta aquí. Hoy somos los mismos y estamos en el mismo lugar. Somos partícipes, protagonistas y embajadores de la historia verdadera de una tierra ligada por siempre al vino. De la historia verdadera del vino de Rioja", afirman.

Otro ejemplo lo encontramos en Bodegas de La Marquesa. Llevan cinco generaciones elaborando vino a lo largo de más de cien años. "La excelencia de nuestros vinos tiene un solo secreto: mantener el culto al trabajo bien hecho y el respeto por la tierra y sus frutos, generación tras generación", afirman. En el momento actual, sigue siendo una bodega familiar que mantiene con pureza el concepto de "vino de pago" que inspiró a su fundador. La 5ª generación: Pablo, Jaime y María de Simón van asumiendo las distintas responsabilidades en la empresa y preparando el relevo generacional. Se renuevan las personas, que aportan nuevas ideas y enfoques actuales al negocio, pero siempre manteniendo los conceptos que han seguido desde la fundación: familia, viñedos propios y respeto por la calidad y el trabajo bien hecho.✻

# Marqués de Riscal





Fundada en 1858, es una de las bodegas más antiguas de Rioja. Desde sus inicios se ha caracterizado por ser una empresa innovadora, pionera y referente de un sector vitivinícola en continua transformación: solo cuatro años después de su fundación empieza a comercializar sus primeros vinos (son los vinos embotellados más antiguos de Rioja).

En 1972 inicia la producción de vinos blancos en su bodega de Rueda y a principios de 1990 presenta Barón de Chirel, cuya primera añada (1986) responde al interés hacia los Rioja de gran calidad, siendo precursor de los conocidos como vinos de alta expresión.

En 2006 se inaugura La Ciudad del Vino, donde se puede recorrer la historia de la bodega desde su fundación hasta la actualidad, y en la que destaca el Hotel Marqués de Riscal, a Luxury Collection Hotel diseñado por el reconocido arquitecto canadiense Frank O. Gehry. La Ciudad del Vino Marqués de Riscal ofrece un universo de experiencias que incluyen propuestas gastronómicas y el Spa Vinothérapie® Caudalie Marqués de Riscal.

En 2023 Marqués de Riscal ha sido reconocida como la segunda mejor bodega y viñedo del mundo en los World's Best Vineyards por tercer año consecutivo, un prestigioso ranking que enumera los mejores destinos enoturísticos a nivel internacional.

Destacar que Marqués de Riscal apuesta de forma decidida por el cultivo ecológico y desde 2018 todos los viñedos propiedad de la bodega en Rueda tienen la certificación ecológica. Fruto de esta filosofía es la gama de vinos 100%organic que la bodega centenaria elabora en Rueda: Marqués de Riscal Sauvignon Blanc, Marqués de Riscal Verdejo y Finca Montico Gran Vino de Rueda. Tres blancos elaborados con la mínima intervención posible.❋

**Año de fundación:** 1858
**Marcas representativas**: Marqués de Riscal Reserva, Marqués de Riscal Verdejo y Barón de Chirel.

MARQUÉS DE RISCAL
Torrea, 1 · 01340 Elciego (Álava)
www.marquesderiscal.com







# La Rioja Alta, S.A.

**Año de fundación:** 1890
**Marcas representativas:** Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Arana, Viña Ardanza y Viña Alberdi.

LA RIOJA ALTA, S.A.
Avda. de Vizcaya, 8
26200 Haro (La Rioja)
www.riojalta.com

Fundada en 1890 en el mítico Barrio de la Estación de Haro, La Rioja Alta, S.A. constituye un símbolo del vino de Rioja donde tradición y modernidad conviven a la perfección. Aquí se elaboran marcas emblemáticas de reconocido prestigio internacional como Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Arana, Viña Ardanza y Viña Alberdi.

La búsqueda constante de la excelencia es la filosofía que desde sus orígenes siempre ha distinguido a esta bodega que siempre se ha mantenido fiel a su apuesta por la armonía, el equilibrio y la sofisticación de los grandes vinos. Ese es el camino que marcaron las cinco familias fundadoras, que hoy mantienen sus descendientes directos y que han transmitido también al resto de firmas que actualmente conforman este grupo familiar bodeguero: Torre de Oña (Rioja Alavesa), Áster (Ribera del Duero) y Lagar de Fornelos (Rías Baixas).

Un perfecto coupage de clasicismo y vanguardia en el que sobresale su apuesta por el viñedo propio (hoy más de 900 ha entre las cuatro bodegas) o por el mantenimiento de técnicas centenarias como la trasiega artesanal a la luz de la vela de todas sus barricas, fabricadas en la tonelería de la bodega con roble americano seleccionado en destino. Sobresale también la investigación constante tanto en la viña como en la vinificación y crianza, así como su compromiso medioambiental y social –destaca el programa de cooperación Viña Ardanza Solidario– y su selecta oferta enoturística.❋

# La Cata del Barrio de la Estación 2024

## Emblema del enoturismo de calidad

La Cata del Barrio de la Estación de Haro (La Rioja) regresa el 14 y 15 de junio, en su quinta edición, como emblema del enoturismo de calidad. Se trata de un encuentro de culto en torno a la cultura del vino de Rioja que se celebra en este enclave, la mayor concentración de bodegas centenarias del mundo.



La Cata del Barrio de la Estación es un evento enoturístico de referencia que celebra la cultura del vino que atesora el Barrio de la Estación, la mayor concentración de bodegas centenarias del mundo y origen de los grandes vinos finos de Rioja.

La edición de este año ofrecerá un viaje por el legado de los grandes vinos de Rioja de las bodegas de este entorno histórico –CVNE, Bodegas Bilbaínas-Viña Pomal, Gómez Cruzado, La Rioja Alta S.A., Muga y Bodegas Roda–, a través de doce marcas emblemáticas que conviven en este mítico enclave.

Los participantes de La Cata del Barrio de la Estación 2024 podrán disfrutar a lo largo de la jornada de dos vinos en cada una de las seis bodegas, hasta un total de doce: de CVNE, Imperial Reserva 2019 y Monopole Clásico Reserva 2020; de Bodegas Bilbaínas - Viña Pomal, Viña Pomal Gran Reserva 2015 y La Vicalanda Blanco 2022; de Muga, Torre Muga 2019 y Flor de Muga Rosado 2022; de Gómez Cruzado, Viña Dorana 2017 y Montes Obarenes Magnum 2017; de La Rioja Alta, S.A., Viña Arana Gran Reserva 2016 y Viña Ardanza 2017, y de Bodegas Roda, Roda 2020 y Roda I 2019.

En su quinta edición, y con todas las entradas vendidas, la Cata del Barrio de la Estación de Haro se consolida como emblema del enoturismo de calidad y un encuentro de culto para los aficionados al vino de Rioja, la gastronomía y la cultura. Supone, además, una cita imprescindible para disfrutar de la diversidad de estilos de las seis prestigiosas bodegas referentes del vino español que conviven en el Barrio de la Estación de Haro, reflejo de su compromiso por conservar la esencia de los grandes vinos históricos de Rioja desde el saber hacer, la excelencia y la innovación para evolucionar con los tiempos.



**Grandes vinos de Rioja con seis estrellas Michelin de una nueva generación**

Los grandes vinos de CVNE, Bodegas Bilbaínas-Viña Pomal, Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A., Muga y Bodegas Roda se citarán en La Cata del Barrio de la Estación 2024 con seis estrellas Michelin representantes de la nueva generación que revoluciona la gastronomía de España.

Doce vinos emblemáticos del Barrio de la Estación se armonizarán con los platillos de Ikaro, Nublo y Ajonegro, estrellas Michelin de La Rioja; El Serbal, gastronomía con estrella Michelin de Cantabria, y Cobo Estratos y Erre de Roca, ambos proyectos con estrella Michelin en Castilla y León, en propuestas que ensalzarán el producto de proximidad desde una mirada innovadora. Todos ellos convertirán a la quinta edición en la de mayor brillo, con un mayor número de restaurantes con estrella Michelin presentes.

Los vinos del Barrio de la Estación han participado activamente en la historia de la gastronomía española y en la revolución culinaria del país en las últimas décadas, como lo hacen nuevamente, siendo cómplices del momento de excepción de la cocina riojana, región con récord de estrellas Michelin por habitante, y de la cocina española, al impulsar La Cata del Barrio de la Estación como el evento de enogastronomía referente en España.

La diversidad de los estilos de vino del Barrio de la Estación y la amplitud de enfoques de la gastronomía presente en esta edición enriquecerán una cita en la que bodegas y restaurantes se convierten en embajadores de excepción de sus territorios y creadores de destino, en un contexto de auge del turismo enogastronómico.

En esta jornada de celebración de la cultura del vino y la gastronomía convivirá el patrimonio de los vinos del Barrio de la Estación y de las cocinas de seis proyectos que unen despensas y geografías y fusionan técnicas e influencias, partiendo de la excelencia de la materia prima, el respeto por el origen y la preservación de la memoria culinaria.

Rafael Prieto, la estrella Michelin más veterana de esta edición, llevará el Cantábrico que oficia en El Serbal (Santander) al Barrio de la Estación con un bonito marinado, tosta de maíz, encurtidos y emulsión de jugo de carne y anchoa de Santoña, como emblema de la mejor despensa cántabra, eje central de su cocina, que se asoma a la playa del Sardinero, y pensando siempre en el perfecto maridaje, objetivo que define a su proyecto, en este caso con los vinos de CVNE 'Monopole Clásico Reserva 2020' e 'Imperial Reserva 2019'.

Iñaki Murua y Carolina Sánchez, el tándem profesional y personal esencia de Ikaro (Logroño), mostrarán en La Cata del Barrio de la Estación sus orígenes y vivencias, su explosión



## Luis Gutiérrez ofrecerá una cata musical






**El escritor y crítico de vinos para la publicación de Robert Parker 'The Wine Advocate', Luis Gutiérrez, conducirá una cata musical como 'Maquinista del Año' con los vinos históricos de las bodegas de este enclave, viajando a lo largo de siete décadas. El viaje comenzará en 2021 y se remontará hasta 1962, a través de ocho vinos icónicos de las bodegas del Barrio de la Estación: CVNE, Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A., Bodegas Bilbaínas-Viña Pomal, Muga y Bodegas Roda, en una cata magistral que se celebrará el 14 de junio a las 19:00 horas en el espacio La Marquesina de Bodegas Bilbaínas-Viña Pomal. Con una propuesta de cata musical, jugará con el tiempo, despertando la memoria con recuerdos olfativos, sonoros y visuales, situando a los vinos del Barrio de la Estación en su contexto y vinculándolos a los eventos históricos y a la música de cada época.**

**Pancrudo 2021 y Montes Obarenes 2016, de Gómez Cruzado, y Gran Reserva 904 2005, de La Rioja Alta, S.A., serán los vinos del siglo XXI seleccionados para integrar la cata magistral. A ellos se suman los vinos escogidos del siglo XX RODA I 1997, de Bodegas RODA; Gran Reserva 890 1981, de La Rioja Alta, S.A.; Prado Enea Gran Reserva 1970, de Muga; Viña Pomal Gran Reserva 1966, de Bodegas Bilbaínas-Viña Pomal, y Viña Real Gran Reserva 1962, de CVNE.**

**La cata magistral de Luis Gutiérrez se convertirá en una experiencia incomparable para que aficionados al vino disfruten de marcas de culto, algunas con más de un siglo de historia, en añadas en su mayoría ya no disponibles en el mercado.**

**Además, a las 21:00 horas, el escritor y crítico de vinos ofrecerá en los jardines de la bodega un concierto con su banda 'The Winedrinkers', compuesta por enólogos, bodegueros, periodistas y representantes del sector del vino. En paralelo, se celebrará en el mismo entorno un cóctel armonizado con distintos vinos de las bodegas del Barrio de la Estación.**



de sabores riojanos, vascos y ecuatorianos como homenaje a sus raíces en una cocina que cuida el producto y la técnica. Su propuesta será un sándwich de pernil ecuatoriano, aji de tomate de árbol, encurtidos y cueros suflados que acompañará a los vinos de Gómez Cruzado 'Viña Dorana 2017' y 'Montes Obarenes Magnum 2017'.

Alberto Molinero, que estrena estrella Michelin para su proyecto Erre de Roca (Miranda de Ebro), "cruce de caminos de tres regiones de potencia gastronómica" -La Rioja, País Vasco y Castillo y León-, viajará a Haro con su cocina de mercado que enaltece el producto de proximidad. En este caso, una empanada de ternera morucha castellanoleonesa con chutney ahumado de cerezas, acompañada de ensalada de cítricos y aguacate para armonizar con los vinos de La Rioja Alta, S.A. 'Viña Ardanza 2017' y 'Viña Arana Gran Reserva 2016'.

Miguel Caño, quien capitanea el equipo de Nublo (Haro), lugar de encuentro de la despensa



## Un evento multipremiado

**Esta cita, ensalzada por la prensa y crítica nacional e internacional, ha sido galardonada en los premios 'Best of Wine Tourism' de la Red Mundial de Grandes Capitales del Vino 'Great Wine Capitals' en 2015; a la 'Mejor Experiencia Enoturística' en los International Wine Challenge Awards Spain en 2016 y con el 'Premio Rioja Capital a la Iniciativa Singular', otorgado por el Gobierno de La Rioja. La Cata del Barrio de la Estación ha obtenido también la distinción de 'Mejor Iniciativa Enoturística 2018' de las Rutas del Vino de España y el premio 'Mass Vino' que otorga esta asociación de periodistas como mejor experiencia enoturística del año. Además, Verema le ha concedido recientemente el 'Premio al Mejor Proyecto de Enoturismo'. Asimismo, la Asociación del Barrio de la Estación ha sido premiada en los 'Best of Wine Tourism' de 'Great Wine Capitals' por su experiencia 'Barrio de la Estación Tours' en 2023.**




'Torre Muga 2019' y 'Flor de Muga Rosado 2022'.
Mariana Sánchez y Gonzalo Baquedano, alma de Ajonegro (Logroño) y pareja dentro y fuera de los fogones, fusionarán las gastronomías de México y La Rioja, sus culturas de origen, aportando su identidad diferenciadora en un taco "muy canalla y muy de calle" de caldereta riojana, que hace un guiño a ambas cocinas mexicana y riojana que definen su restaurante. Se trata de un puré de patatas con chorizo y pierna de cordero desmigada y el imprescindible toque de picante para armonizar con los vinos de Bodegas Roda 'Roda 2020' y 'Roda I 2019'.
A ello se sumará la cocina de Alberto Toribio desde el catering Delicious Gastronomía, con una de sus especialidades, una paella de carne y verduras variadas de la huerta riojana, homenaje a la despensa de la región y un plato de celebración, arraigado a la cocina española.
La creación dulce de La Cata del Barrio de la Estación la firma el maestro pastelero y chocolatero Juan Ángel Rodrigálvarez, Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Repostero, quien desde su proyecto actual Kankel Bean to Bar revisitará uno de sus postres más icónicos de su trayectoria en Pastelería Viena, con una versión actualizada de su tarta Mozart que convivirá con sus chocolates artesanos de origen Kankel.*

riojana, el vino de Rioja y el fuego y la brasa como herramienta creativa, ofrecerá un "homenaje a las fiestas, antes del solsticio de verano, en las que se celebraba la matanza".
Para ello, presentará una tosta de pecho de cerda marinada, con una cocción muy larga y terminada a la parrilla, y acompañada de mayonesa de pimientos, lima y sus hierbas para maridar con los vinos de Bodegas Bilbaínas - Viña Pomal 'La Vicalanda Blanco 2022' y 'Viña Pomal Gran Reserva 2015'.
Miguel Cobo compartirá la tradición y evolución que retratan a su proyecto Cobo Estratos (Burgos) y el viaje antropológico que su cocina ofrece entre culturas y etapas de la evolución humana, aplicando la creatividad sin límites en un relato que parte del producto de cercanía de Cantabria, su lugar de origen, y Castilla, su territorio de adopción.
Para ello, propondrá un brioche frío de meloso de ternera agripicante y hierbas frescas thai para acompañar a los vinos de Muga

## Datos útiles

**Días:** viernes 14 de junio (cata magistral de Luis Gutiérrez, 'Maquinista' de La Cata del Barrio de la Estación 2024) y sábado 15 de junio
**Horario viernes 14 de junio:** de 19:00 a 22:30 h
**Horario sábado 15 de junio:** de 11:00 a 19:00 h
**Lugar:** Barrio de la Estación de Haro (La Rioja)
**Más información:** www.barrioestacion.com

# El vino del norte también existe

Y es que nos preguntan por un vino del norte de España y nos sale automáticamente el albariño refiriéndonos a algunas de las Denominaciones de Origen de la Comunidad Autónoma de Galicia, pero, hay más. Hoy conoceremos un poquito, Asturias, Cantabria y Euskadi. FOTOS: BIZKAIKO TXAKOLINA

# Asturias, Cantabria y Euskadi





Bodegas Itsasmendi



**POR JAVIER CAMPO**



Que se hacen buenos vinos en el vasto mosaico de la cultura vitivinícola española es un hecho más que constatable. Pero, no todas las regiones de nuestro mapa son conocidas por sus vinos y nos vienen a la cabeza ciertas denominaciones, sobre todo las que empiezan por "R" y las demás zonas están relegadas a un tímido segundo o tercer plano. Esto poco tiene que ver con la calidad de sus vinos, tan solo con su expansión comercial y de marca. Que sí. Que hay vinos que no son tan buenos, pero, en todas partes cuecen habas.



Bodega Talleri Berria

**Asturias**

Si hablamos de Asturias probablemente pensemos en su sidra y en su fabada, ambas maravillosas, pero poco conocemos de sus vinos ya que asociamos un paisaje montañoso y un mar embravecido, pero no una copa de vino. Allí también practican la viticultura de montaña o heroica. Un paisaje tan pintoresco y bucólico como accidentado hace que los viticultores sean auténticos héroes ya que va todo "a mano" sí o sí. Solo hay que ver algunas de las imágenes que muestran las escarpadas laderas, las pequeñas y diseminadas parcelas y todo esto acompañado de unas condiciones climáticas adversas y que en nada ayudan a la proliferación de la práctica vitivinícola.

Aunque la tradición vitivinícola en Asturias se remonta a siglos atrás, la industria vinícola de la región ha experimentado un renacimiento en las últimas décadas. Los viticultores y enólogos asturianos combinan hábilmente las técnicas tradicionales con la innovación moderna para producir vinos que reflejan tanto el carácter histórico de la región como su espíritu creativo y dinámico. En la actualidad son solamente 8 las bodegas adscritas a la Denominación de Origen Protegida Cangas. Unas 2000 hectáreas conforman la extensión y se sitúan en la parte suroccidental del Principado. Como de costumbre, el origen se vincula a un Monasterio, en este caso el de Corias en el siglo XI.

Aquí encontramos algunas variedades poco o nada conocidas como la albarín negra, el verdejo negro o la carrasquín si hablamos de las tintas y, hablando de blancas, la albarín blanca, la albillo o la moscatel de grano menudo, entre otras variedades aceptadas.

**Cantabria**

A los embajadores de marca Cantabria, Revilla y Bustamante, se les llena la boca cuando hablan de su tierra y no es para menos ya que nos encontramos ante una de las tierras más bonitas y ricas de nuestro mapa. Las Cuevas de Altamira, las anchoas, los quesos… ¿y los vinos? Pues también hay vinos. Concretamente hay dos IGP's: la Indicación Geográfica Protegida Vinos de la Tierra Costa de Cantabria y la Indicación Geográfica Protegida Vinos de la Tierra de Liébana.

En la primera, hacen los vinos producidos en la zona vinícola de la Costa de Cantabria y los valles interiores hasta la cota de 600 metros. Las variedades de uva utilizada para vinos blancos son godello, albillo, chardonnay, malvasía, hondarrabi zuri, picapoll blanco y verdejo blanco entre otras; y para tintas: hondarrabi



## Me gustan de Asturias

**La Media Vuelta Mencía y Carrasquín de Bodegas las Danzas, y el Siluvio Albarin Blanco de Bodegas Siluvio.**

## Me gustan de Cantabria

**Viña Mar Godello de Bodega Pago Casa del Blanco y el Lusia Tinto de Bodega Cayo.**

## Me gustan de Euskadi

**Kirkilla de Bodegas Ameztoy, Tantaka tinto de Bodegas Tantaka y BIkandi 50 de Bodegas Bikandi.**




beltza y verdejo negro como destacables, pero hay más. Su extensión es muy pequeña y hasta hace muy poco no superaba las 8 hectáreas.
En el caso de la segunda IGP, incluye a los términos municipales de Potes, Pesagüero, Cabezón de Liébana, Camaleño, Castro Cillorigo y Vega de Liébana, situados en la comarca de Liébana, al suroeste de la provincia de Cantabria, lindando con las provincias de Asturias, León y Palencia. Las variedades autorizadas para la producción de estos vinos son en la variedad tinta mencía, tempranillo, garnacha, graciano, merlot, syrah, pinot noir, albarín negro y cabernet sauvignon y en las variedades blancas: palomino, godello, verdejo, albillo, chardonnay y albarín blanco, entre otras.

**Euskadi**

Una tierra que enamora por su gastronomía, por sus rincones y por sus gentes. Aquí encontramos vinos singulares como son los de tipo txakolí. De hecho, este tipo de vino da nombre a tres de las cuatro Denominaciones de Origen que existen en Euskadi: Txakolí de Bizkaia, Txakolí de Araba y Txakolí de Guetaria. Por motivos más que obvios, me salto la gran Rioja Alavesa y sus joyas que merecen un artículo por separado.
No vamos a dar a ninguna de las tres más protagonismo que a las otras para que no se nos enfade nadie. En el caso de Bizkaiko Txakolina estamos hablando del territorio que comprende Vizcaya, Arabaco Txakolina situada en Álava y Getariako Txakolina en Guipúzcoa. Tiene un nexo en común que parte de un único vino: el txakolí.
Su origen se remonta al siglo XII, palmo arriba o bajo, y deriva de "etxeco ain" que viene a significar "lo justo o necesario para casa". Son vinos frescos y muy singulares elaborados con las variedades hondarrabi zuri (blanca) y hondarrabi beltza (negra).
Aunque mucha gente asocie el txakolí a vino fácil de copeo (que también) podemos encontrar auténticas joyas gastronómicas que acompañan a todo tipo de cocina tradicional vasca, incluido el famoso chuletón y que normalmente se asocia más a los vinos tintos.✻

# Nacho Manzano



Los hermanos Sandra, Esther y Nacho Manzano, y miembros de nuevas generaciones como Jesús Manzano, el hijo de Esther, como cocinero, lideran el restaurante asturiano Casa Marcial, que el pasado año cumplió tres décadas de éxito. Hemos hablado con Nacho, como portavoz de este proyecto familiar, y esto es lo que nos ha contado.

**POR LAURA MORALES**

**“Nos sentimos muy orgullosos de todo lo que hemos conseguido como familia”**



Casa Marcial, ubicado en Arriondas (Asturias), cumplió el pasado año tres décadas con los hermanos Manzano al frente (aunque lleva dando comidas desde 1898) y culminó el aniversario con la obtención de una estrella verde Michelin que se suma a las dos estrellas que ya tenía y a los tres soles Repsol.

Desde este buque insignia de la familia, Nacho Manzano dirige mano a mano con sus hermanas Esther, Olga y Sandra, otros negocios: Gloria, en Oviedo y Gijón, el hotel Narbasu, en Cereceda, NM de Nacho Manzano, en el espacio Nastura en Oviedo, y los diferentes locales de Ibérica que tiene repartidos por Londres, además de un negocio de banquetes. Además, a finales del pasado año estrenaron hermanos-manzano.com donde revisan el concepto de



restaurante, lo transforman y lo desubican. Un nuevo espacio donde cocinan lo mejor de su gastronomía, incluyendo al comensal en el proceso de creación y animándole a que le dé el último toque.

**¿Cómo se consigue que un restaurante gastronómico lleve funcionado de forma exitosa y rentable durante tres décadas teniendo en cuenta que está situado en una de las aldeas más pequeñas de Asturias?**

Creemos que la clave está en haber creído en lo que hacemos desde el primer momento y no salirnos del camino, lo cual nos ha llevado a tener un proyecto muy sólido y sobre todo muy real. Cuando comenzamos teníamos un estilo muy personal y un lenguaje propio muy ligado al mundo rural, a los ciclos de la naturaleza y al legado gastronómico que heredamos y que fuimos evolucionando a medida que adquiríamos experiencia y vivencias.

En un momento dado nuestro discurso no se entendía porque las tendencias estaban en otra parte completamente distinta. Unas tendencias que nos enriquecieron gastronómicamente y nos pusieron en la revolución gastronómica como país. Fue muy excitante vivir esa época, pero nosotros seguíamos pegados a la tierra y a la historia que estábamos creando. Pasó bastante tiempo hasta que eso que hacíamos de repente era la tendencia y se consideraba novedoso. Y fíjate que nosotros, que fuimos de los primeros que lo defendimos tanto en ideas como en la práctica, no le supimos sacar partido. Precisamente por eso, porque lo teníamos tan interiorizado que no entendíamos donde estaba la novedad. Nos daba pudor presumir de algo que llevamos haciendo toda la vida. Nos sentimos muy orgullosos de todo lo que hemos conseguido como familia y de que nuestro mensaje, que al final es nuestra forma de vida, haya calado tanto. Seguimos defendiendo la sostenibilidad, potenciando la economía circular, el desarrollo local y la fijación de población en el mundo rural, aunque antes lo hiciéramos sin conocer los términos.



Casa Marcial

**Tus tres hermanas –Esther, Sandra y Olga– y tú estáis implicados en el negocio familiar que heredasteis de vuestros padres y abuelos... ¿Está asegurada 'la saga' de los Manzano gracias a tu sobrino Jesús?**

La familia es fundamental, nada de lo que hemos hecho se hubiera podido desarrollar de otro modo. Ningún otro compañero de viaje hubiera entendido la filosofía, el esfuerzo y el riesgo que ha conllevado cada uno de nuestros restaurantes. El cariño y el trabajo que le hemos puesto los hermanos, nuestras propias familias apoyándonos y el equipo que a lo largo de los años ha contribuido y contribuye a que sea posible es la clave del desarrollo de nuestro proyecto. Y ahora nos motivan las nuevas generaciones que vienen con ganas e ideas nuevas y te llenan de energía. En este caso ayuda tener a los hijos de Esther, Jesús en cocina y Miguel en la administración, empujándonos a que no nos durmamos y sigamos muy alerta.

**Siempre tuviste muy claro que querías ser cocinero, una profesión que cuando empezaste no estaba de moda. ¿Qué consejo le darías a esos jóvenes que actualmente aspiran a ser cocineros?**

Que les guste mucho cocinar y entiendan que es una profesión muy vocacional y sacrificada. Y al mismo tiempo es una profesión llena de satisfacciones ya que la recompensa es inmediata. Ver a tus clien-



Restaurante NM de Nacho Manzano

"SEGUIMOS DEFENDIENDO LA SOSTENIBILIDAD, POTENCIANDO LA ECONOMÍA CIRCULAR, EL DESARROLLO LOCAL Y LA FIJACIÓN DE POBLACIÓN EN EL MUNDO RURAL"

"NOS MOTIVAN LAS NUEVAS GENERACIONES QUE VIENEN CON GANAS E IDEAS NUEVAS"

tes disfrutar de lo que has cocinado o formar parte de momentos únicos de sus vidas es increíble. Creamos memorias y de alguna manera hacemos felices a mucha gente con nuestro trabajo.

**¿Qué ofreces en NM? ¿En qué se diferencia de Casa Marcial o del resto de proyectos que lideras?**
NM es un espacio de alta cocina con ADN Casa Marcial y con la singularidad de que es un espacio muy íntimo, donde todo se hace en tiempo real delante del cliente y con capacidad para pocos comensales. Está conceptualizado como una experiencia gastronómica en vivo para un aforo reducido acorde a una nueva forma de experimentar la gastronomía.

**Todos tus negocios en España están en Asturias, una tierra a la que defiendes a ultranza, pero ¿no has contemplado abrir negocios en capitales gastronómicas como Madrid o Barcelona?**
Siempre existió esa posibilidad y nos atraía muchísimo, pero al final las oportunidades que más nos sedujeron estuvieron en Asturias. Nuestro crecimiento fue muy orgánico y es muy familiar. Nos gusta estar pendientes de todo, estar muy presentes en nuestros restaurantes y supongo que eso ha sido bastante determinante en desarrollar nuestro proyecto cerca.

**Posees cinco restaurantes en Londres y uno en Leeds bajo la marca Ibérica Restaurants. ¿Te sientes embajador de nuestra gastronomía y de la marca España en Reino Unido?**
Siempre nos hemos sentido muy orgullosos de Ibérica. Este es otro tema en el que creo que hemos pecado de un exceso de humildad. Ibérica es un grupo consolidado en Londres desde hace más de quince años. Como dices, eso es increíble y no se ha valorado lo suficiente. Ha sido una Embajada para la gastronomía y los productos españoles en el Reino Unido. Cuando abrimos Ibérica en el Reino Unido se maltrataba la comida española y a cualquier paella precocinada le llamaban gastronomía española. Ibérica hizo una labor formativa y de promoción enorme. Se come muy rico, con un servicio muy bueno y un precio muy asequible. El público es principalmente inglés. No están concebidos para turistas españoles o institu-




Restaurante Gloria

"PASÓ BASTANTE TIEMPO HASTA QUE ESO QUE HACÍAMOS DE REPENTE ERA LA TENDENCIA Y SE CONSIDERABA NOVEDOSO"



ciones, están concebidos para el público en general. Y en ese sentido sí sentimos que nuestros clientes nos lo han premiado, teniendo en cuenta el tiempo que llevamos abiertos y consolidando nuestro proyecto en una ciudad tan vibrante en al que se abren y cierran negocios todas las semanas. Un proyecto perdurable en Londres es un signo que se ha hecho o se está haciendo bien. Nos sentimos muy agradecidos por la acogida y la fidelidad de nuestros clientes ingleses.

**¿Qué importancia le das a la carta líquida y al maridaje en tus restaurantes? ¿Promocionas los vinos y la sidra de tu tierra?**
En nuestros restaurantes le damos mucha importancia a la bodega, que siempre se adapta al tipo de restaurante y a la filosofía del mismo. Nuestras casas han sido grandes embajadoras de la sidra asturiana y siempre hay vinos asturianos en la carta.

**A finales del año pasado estrenaste con Esther y Sandra hermanosmanzano.com que definís como 'restaurante desubicado', en el que implicáis al comensal en el proceso de creación y le animáis a que le dé el último toque en casa a vuestros platos. ¿Cómo surgió la idea y cómo está funcionando tras casi medio año de andadura?**
Hermanosmanzano.com es un proyecto que nos encanta y con el que estamos implicados toda la familia, incluidas las nuevas generaciones, y nuestro equipo. Comenzamos enviando nuestros menús más tradicionales a domicilio durante la pandemia y siguió evolucionando hasta que este año lanzamos Hermanosmanzano.com. Se trata de un restaurante 'desubicado', porque lo puedes disfrutar donde tú quieras, con una carta donde acercamos nuestra cocina a toda España creando una conexión especial con el comensal, que será quien diseñe su propio menú y se convierta en partícipe del proceso final de cocinado y emplatado. El restaurante ofrece la opción de seleccionar menús o de elegir a la carta, así como menaje y utensilios elaborados por artesanos locales. Acabamos de lanzar la nueva temporada con una carta de verano muy apetecible y con propuestas ideales también como regalos particulares, de cortesía o de empresa.



**¿Algún nuevo proyecto profesional que puedas avanzarnos?**
Este año también estamos focalizando nuestros esfuerzos en Narbasu, en el que hemos conseguido una estrella verde. Estamos trabajando tanto en el restaurante, que está abierto de jueves a domingo para comidas y cenas, como en el hotel de 23 habitaciones situado en plena naturaleza con unas vistas espectaculares a los Picos de Europa. Es un proyecto basado en el contacto con la naturaleza, el deporte la gastronomía y el bienestar. Seguir afianzando nuestros restaurantes y consolidar Hermanosmanzano.com y Narbasu son nuestros proyectos más importantes, lo que nos motiva y nos tiene muy ocupados.❋

CASA MARCIAL
La Salgar, s/n · 33549 Arriondas (Asturias)
Tel.: 985 840 991 · www.casamarcial.com



# OVIEDO

## Cocina que conquista

La fabada, la sidra, el cachopo, sus incomparables quesos y excelsos mariscos, han sido argumentos importantes para ser Capital Española de la Gastronomía, reconocimiento que otorga la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo, en colaboración con Hostelería de España. Con su slogan "Oviedo, cocina que conquista", la ciudad quiere conquistar el paladar de los españoles.

**INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR WWW.OVIEDOCAPITALGASTRO.COM Y TURISMO DE OVIEDO.**

Designada como la capital española de la gastronomía en 2024, Oviedo es reconocida por su rica y variada gastronomía y destaca en Asturias por sus singularidades. Se sustenta en la calidad y diversidad de productos locales y en la excelencia de los establecimientos y su personal. Esta combinación es la clave de su éxito.

Candidata por tercera vez, su incansable alcalde, Alfredo Canteli, indica que "Oviedo será una gran capital gastronómica, nos hemos preparado para ello, el sector lo desea y lo apoya a fondo", con la llegada del AVE al principado será más fácil visitarla. La capital del Principado de Asturias, una ciudad de poco más de 220.000 habitantes, espera aprovechar esta oportunidad para fomentar su faceta gastronómica, apoyándose en sus sidrerías y restaurantes contemporáneos.


Pote asturiano

**Una agenda repleta de propuestas**

Con una agenda anual repleta de propuestas para poner el foco de atención en la gastronomía local y regional, los establecimientos hosteleros y los productores, la ciudad se promociona como un destino gastronómico referente, impulsando a su vez la sostenibilidad con el fomento de productos de km 0.

Cada mes el Auditorio Príncipe Felipe de Oviedo acoge un homenaje a un queso asturiano. Se sucederán diversas actividades, desde catas dirigidas por los propios elaboradores, pasando por *showcookings* de cocineros ovetenses o armonizaciones con vinos y sidras.

También se realizarán una serie de rutas guiadas por el Oviedo Antiguo que aunarán historia y gastronomía, incluyendo en su recorrido degustaciones de productos tanto dulces como salados. Una de las ruta estará centrada en la obra "La Regenta". Recorrerá los enclaves de la ciudad citados en la novela de Leopoldo Alas Clarín y la experiencia se complementará con tapas típicas de la época, adaptadas a la cocina actual y preparadas por locales hosteleros de la zona.

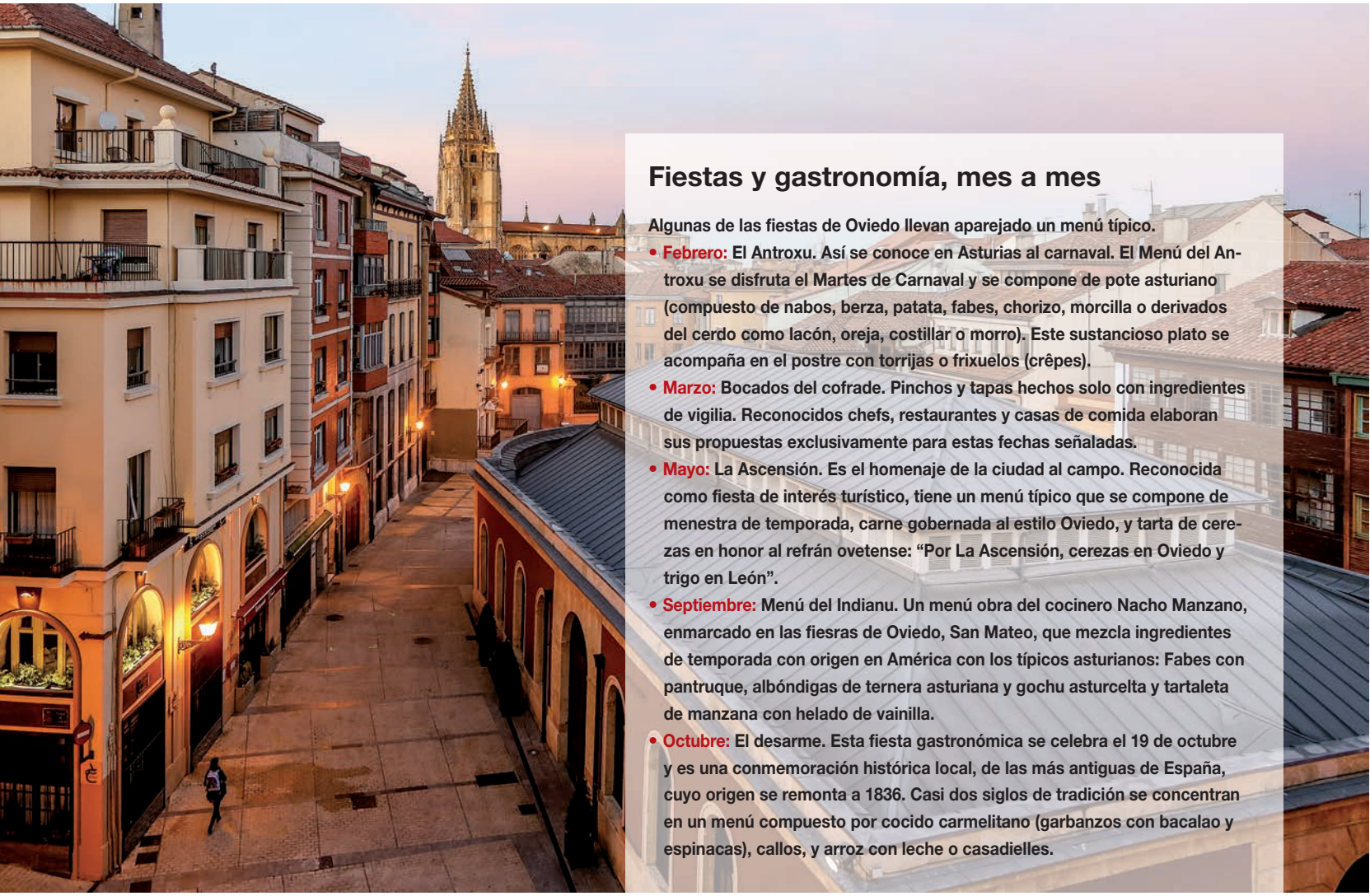
Y es que Oviedo no solo es gastronomía, también es historia, cultura y ocio. Por ello se ofertarán cenas exclusivas compuestas por menús creados por los mejores chefs ovetenses en lugares como museos, teatros, palacetes o monumentos representativos. Las elaboraciones estarán adaptadas a las singularidades de cada espacio.



## Productos de calidad

**Asturias cuenta con hasta seis productos amparados por la figura de protección europea más alta, las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP). Estas son: Queso Cabrales, Queso Gamoneu, Queso Afuega'l Pitu, Sidra de Asturias, Vino de Cangas y Queso Casín.**

**La región cuenta también con hasta cuatro Indicaciones Geográficas Protegidas, a saber: Queso Los Beyos, Faba Asturiana, Chosco de Tineo y Ternera Asturiana.**



## Fiestas y gastronomía, mes a mes

**Algunas de las fiestas de Oviedo llevan aparejado un menú típico.**

- **Febrero:** El Antroxu. Así se conoce en Asturias al carnaval. El Menú del Antroxu se disfruta el Martes de Carnaval y se compone de pote asturiano (compuesto de nabos, berza, patata, fabes, chorizo, morcilla o derivados del cerdo como lacón, oreja, costillar o morro). Este sustancioso plato se acompaña en el postre con torrijas o frixuelos (crêpes).
- **Marzo:** Bocados del cofrade. Pinchos y tapas hechos solo con ingredientes de vigilia. Reconocidos chefs, restaurantes y casas de comida elaboran sus propuestas exclusivamente para estas fechas señaladas.
- **Mayo:** La Ascensión. Es el homenaje de la ciudad al campo. Reconocida como fiesta de interés turístico, tiene un menú típico que se compone de menestra de temporada, carne gobernada al estilo Oviedo, y tarta de cerezas en honor al refrán ovetense: "Por La Ascensión, cerezas en Oviedo y trigo en León".
- **Septiembre:** Menú del Indianu. Un menú obra del cocinero Nacho Manzano, enmarcado en las fiesras de Oviedo, San Mateo, que mezcla ingredientes de temporada con origen en América con los típicos asturianos: Fabes con pantruque, albóndigas de ternera asturiana y gochu asturcelta y tartaleta de manzana con helado de vainilla.
- **Octubre:** El desarme. Esta fiesta gastronómica se celebra el 19 de octubre y es una conmemoración histórica local, de las más antiguas de España, cuyo origen se remonta a 1836. Casi dos siglos de tradición se concentran en un menú compuesto por cocido carmelitano (garbanzos con bacalao y espinacas), callos, y arroz con leche o casadielles.



Por otro lado, entre las múltiples actividades y encuentros relacionados con la gastronomía que aún quedan por realizar se encuentra el "Cheese Champions Experience" que recalará en la capital asturiana en el mes de noviembre, donde se darán cita los mejores quesos del mundo. En esta ocasión será una selección de los galardonados en los últimos años por el World Cheese Awards. Incluirá actividades como catas, armonizaciones con bebidas y un concurso a nivel nacional de escaparatismo de tiendas.

Finalmente, a finales de año tendrá lugar una nueva feria del libro centrada en los textos dedicados a la gastronomía: libros de recetas, de críticas, de técnicas, de recomendaciones... Se ubicará en la plaza de Trascorrales y servirá para presentar los libros más importantes del sector. Al evento acudirán sus autores, que darán charlas y firmarán ejemplares a sus seguidores. Además tendrán lugar distintas mesas redondas y encuentros.


Tortos


Fabada

**Balance positivo**

El concejal de Hostelería, Turismo y Congresos, Alfredo García Quintana, presentó el pasado 3 de mayo junto a Mariano Palacín y Pedro Palacios, presidente y director general de 'Capital Española de Gastronomía', respectivamente, "la evaluación" de los primeros 100 días desde la concesión de este título a Oviedo. La nota es, por el momento, de "sobresaliente alto", según indicó Palacín, tras confirmar, gracias a Onclusive, empresa especializada en contabilizar la rentabilidad de patrocinio y difusión, que la capitalidad gastronómica de Oviedo ha supuesto "un crecimiento de un 72% en el interés de los medios" con respecto a su predecesora, Cuenca.

Entre las acciones más destacables realizadas durante estos primeros 100 días Palacios ha querido subrayar "la presencia en FITUR, Madrid Fusión y Salón Gourmets, la celebración de la Asamblea de Eurotoques y el espaldarazo total de los chefs españoles a la oferta gastronómica asturiana". El director general de Capital Española de la Gastronomía ha nombrado también actividades como la grabación del concurso Masterchef en la ciudad, la emisión del Cupón de la Once, la distribución de la revista oficial gratuita de Oviedo Capital Gastronómica, la promoción en los respaldos de los trenes de Renfe y el ciclo de presentaciones de productos agroalimentarios en el Auditorio.

El concejal del área, Alfredo García Quintana, ha querido recordar que mes a mes, Oviedo sigue consiguiendo cifras récord: "por primera vez en la historia en el primer trimestre del año se han superado los 100.000 visitantes y se han conseguido casi 200.000 pernoctaciones". El edil de Turismo ha agradecido el esfuerzo realizado por todos los agentes implicados en estos primeros 100 días "en los que hemos desarrollado más de 30 actividades, es decir, hemos estrenado una acción, que puede durar varias jornadas, cada tres días". García Quintana se ha comprometido a seguir trabajando en "la desestacionalización del turismo y en el aumento del gasto medio de los visitantes". ❋

**Más información: www.oviedocapitalgastro.com**



## No debes irte sin degustar…

- **La fabada: Plato estrella de Asturias y uno de los más emblemáticos de España, elaborado con alubias blancas y compango (chorizo, morcilla, lacón y tocino) . Una receta contundente generalmente reservada para el almuerzo y a menudo servida como pato único seguido de un postre.**
- **El cachopo: Oviedo cuenta con restaurantes galardonados por este plato cada vez más popular, compuesto por excelsos embutidos y cortes de carne de cerdo y ternera asturiana de los valles, reconocidad por la UE como una d elas mejores de Europa.**
- **La sidra: En Asturias, la sidra natural se consume escanciada, una técnica que los visitantes pueden descubrir en la calle Gascona, conocida como el Boulevard de la sidra de Oviedo, disfrutando de un culín o culete de sidras con Denominación de Origen Protegida que se ha de beber de inmediato y de un sorbo.**
- **Los dulces: Oviedo es conocida por sus pastelerías. Los 'llambones' (en asturiano 'golosos') encontrarán aquí el emblemático carbayón, el famosísimo arroz con leche, las casadielles (un lámina de hojaldre con distintos rellenos que puede prepararse al horno o frita) o los frixuelos (crêpes). Los amantes del chocolate pueden deleitarse con sus exquisitos bombones y las clásicas moscovitas (unas finas pastas de almendra y chocolate).**



# Marcos

## Auténtico sabor asturiano

El restaurante con sello Marcos Granda ubicado en Gijón que acaba de cumplir su primer aniversario, es un lugar donde los auténticos sabores de Asturias cobran vida de la mano de otro Marcos, Marcos Mistry, su jefe de cocina. Una experiencia al alcance de solo doce afortunados comensales.

**TEXTO: LAURA MORALES. FOTOS: MIKEL PONCE**





Adentrarse en Marcos es disfrutar de una atmósfera de calidez y comodidad, a lo que se suma una hospitalidad excepcional de la mano de Covadonga Fernández. En este ambiente íntimo 12 personas, distribuidas en 5 mesas alrededor de la cocina central, experimentan un viaje sensorial por los rincones más deliciosos de la cocina asturiana que se acompaña de una excelsa bodega, con más de 750 referencias nacionales e internacionales.

El amor por la tierra, la cocina tradicional, y la pasión por el producto local de tem-

## Hablamos con… Marcos Granda

El sumiller y empresario asturiano, creador de conceptos de alta gastronomía, suma 7 estrellas Michelin en 6 restaurantes. Hemos hablado con él y esto es lo que nos ha contado.

**¿Qué tienen en común y en qué se diferencian tus dos restaurantes asturianos, Marcos y Ayalga?**
En común el entorno y la filosofía de cercanía que siempre brinda Asturias, donde en ambos sitios se enfoca la experiencia en torno al comensal, aunque de manera diferente y personal en cada sitio, pero siempre unidos por una misma línea de la hospitalidad que nos caracteriza. Cada restaurante tiene su propia identidad, Ayalga con una cocina más enfocada al producto del Mar Cantábrico por su cercanía, la huerta y sus productores de Ribadasella. Y Marcos con una impronta más personal en torno al producto, al vino y su servicio, que abarca no solo el entorno asturiano, también la sinergia con las vivencias y experiencias de Marcos Mistry.

**Como sumiller, la carta de vinos es una prioridad en tus restaurantes. ¿Qué criterio seguís para seleccionarlos?**
Aquí la guía es bastante intuitiva y se reflejan parte de mis preferencias personales. Siempre tuve debilidad por Francia, en concreto soy amante de la región de Champagne y Borgoña en blancos, entre muchas otras denominaciones y países. En tintos, Burdeos; sus grandes vinos nunca faltan en las cartas de nuestros restaurantes.

**Para ti la hospitalidad y un servicio impecable son primordiales. ¿Crees que no se valora lo suficiente el trabajo en la sala si lo comparamos con el de cocina?**
Hoy en día no gira todo en torno a dar bien de comer, la experiencia general vivida en un restaurante es casi más importante que la comida en sí. Nosotros en sala, en conjunción con la cocina, estamos jugando un papel fundamental en dicha experiencia. Vemos y vivimos cada día la sensación de que los clientes vuelven más a los restaurantes por cómo son tratados y se les hace sentir. Y ahí tiene mucha fuerza el trabajo de sala.

**Encabezas una nueva generación de hosteleros sensibles con la salud mental asumiendo la importancia de conciliar vida profesional y personal ¿Crees que ésa es una de las claves del éxito de tus restaurantes, que los equipos trabajan a gusto?**



Sin lugar a dudas. Lo más importante como empresario en hostelería son las personas que me rodean y hacen posible el día a día.

**¿Cómo se consigue que un restaurante para muy pocos comensales como los 6 de Toki; los 10 de Skina o los 12 de Nintai y de Marcos sea rentable?**
Con una gestión muy controlada en todos los ámbitos, en staff, en material, mermas, etc. Los números no mienten y los controlamos semanalmente de manera muy enfocada para evitar fallos o pérdidas pequeñas, que cuando hablamos de restaurantes con tan pocos comensales pueden suponer tus líneas de ganancias o pérdidas.

**Lideras 6 restaurantes que ostentan 7 estrellas Michelin. Abriste Toki y Marcos hace solo un año... ¿Piensas seguir abriendo restaurantes o 'te plantas' con los que tienes?**
Lo mejor siempre está por llegar... (sonriendo).

porada y máxima calidad, se reflejan en los dos nuevos menús: 'Lo esencial', disponible de miércoles a viernes en el turno de mediodía, y 'Una vuelta a lo esencial', disponible de miércoles a domingo en el turno de mediodía y noche. Destacan platos como la Anguila mediterránea ahumada acompañada de gazpachuelo de ajo negro; o el Tartar de atún Balfegó, macerado en soja infusionada con katsuobushi, crema de pistachos, aceite de eneldo e hinojo marino encurtido que el propio Mistry recoge de las costas cantábricas.*



Marcos Mistry, Marcos Granda y Covadonga Fernández

MARCOS
Cabrales, 76 · 33201 Gijón (Asturias) · Tel.: 984 007 580
www.restaurantemarcos.com
**Horario:** Mi – S: 13:30 -15:30 y 20:45 – 22:15 - D: 13:30 -15:30
**Cerrado:** Lunes y martes
**P.V.P:** Menú Lo esencial (99€) - Una vuelta a lo esencial (129€)

# HOTELES GASTRONÓMICOS

Actualmente los hoteles han pasado de vender únicamente habitaciones a crear experiencias basadas en su oferta gastronómica, que se postula como valor añadido. A continuación, os hablaremos de algunos de ellos que están de actualidad porque son nuevos o bien han actualizado su oferta de cara a la temporada primavera – verano.

## VALOR AÑADIDO





## El Fuerte Marbella

### NUEVOS MENÚS DEGUSTACIÓN

Edge by Paco Pérez, el restaurante ubicado en el *rooftop* de El Fuerte Marbella ofrece, además de la carta, dos nuevos menús degustación (Costa, 6 platos y postre y Sol, 8 platos y dos postres) basados en el producto del mar Mediterráneo como el arroz meloso de langosta mediterránea y alitas de pollo de corral.

EL FUERTE MARBELLA
C. El Fuerte, s/n · 29602 Marbella (Málaga) · Tel: 951 562 004 · www.elfuertemarbella.com



# Canfranc Estación a Royal Hideaway Hotel

## VIAJE EN TREN

El emblemático hotel estrena nueva propuesta culinaria del vagón restaurante 1928: dos menús inspirados en los viajes desde el Pirineo Aragonés hasta el París de los años 20. La propuesta inicia su viaje en el banquete de gala que se realizó para inaugurar la Estación Internacional de Canfranc en 1928.

CANFRANC ESTACIÓN,
A ROYAL HIDEAWAY HOTEL
C. Huesca, s/n · 22880 Canfranc-Estación (Huesca) · Tel.: 974 561 900
www.barcelo.com

# Le Méridien Barcelona

## MEDITERRÁNEO CON AIRE LATINO

El restaurante CentOnze –con vistas privilegiadas a las Ramblas– ya tiene lista su carta de verano de la mano de su nuevo chef, Carlos Novo, que respeta la esencia mediterránea pero añadiendo un aire latino. Ejemplifican la propuesta platos como el Bocado de meloso de ternera en su jugo con yuca crujiente y salsa de strogonoff o la deliciosa y refrescante Tarta de maracuyá.





LE MÉRIDIEN BARCELONA Ramblas, 111 · 08001 Barcelona · Tel.: 933 164 660 · www.lemeridienbarcelona.cat



# Hotel Don Paco

## SABOR E HISTORIA

En el restaurante El Cenador del Convento, situado en lo que fue la capilla de un antiguo convento del s. XVII ubicado en Llanes, se puede disfrutar de recetas que combinan a la perfección la tradición con el alma indiana y el producto de cercanía.



HOTEL DON PACO Colegio La Encarnación, 1 · 33500 Llanes (Asturias) · Tel.: 985 400 150 · www.hoteldonpacollanes.com



# Eunice Hotel Gastronómico

## UN OASIS DE PAZ

José Manuel Pascua, chef y propietario del primer hotel gastronómico de Salamanca, quiere rendir un homenaje a su abuela con dos conceptos gastronómicos: Yantar, que ofrece desayunos y menú degustación; y Pascua, restaurante que abrirá sus puertas próximamente. Ambos apuestan por una cocina basada en recetas elaboradas con productos locales y técnicas tradicionales.

EUNICE HOTEL GASTRONÓMICO
Plaza de Monterrey, 3-5 · 37002 Salamanca
Tel.: 923 880 822 · www.eunicehotel.com

# Ibiza Gran Hotel

## SOFISTICACIÓN IBICENCA



La Gaia by Óscar Molina, con una estrella Michelin y dos soles Repsol, es el restaurante insignia del hotel. Una cocina de autor creativa que se materializa en dos menús degustación de sabores isleños donde la materia prima y los productos locales tienen un papel fundamental.



IBIZA GRAN HOTEL
Passeig Joan Carles I, 17 · 07800 Eivissa (Illes Balears)
Tel: 971 806 806 · www.lagaiaibiza.com

# Hotel Fariones

## ASIÁTICO DE PREMIO





La propuesta culinaria más asiática del Hotel Fariones 5*, firmada por Víctor Planas, ha sido galardonada en los XII Premios de Restauración de Qué Bueno Canarias. Aquí, el chef muestra su singular manera de trabajar la gastronomía japonesa traspasando sutilmente la frontera nipona con sabores y aromas más arriesgados para sorprender al comensal.

HOTEL FARIONES
Roque del Este, 1 · 35510 Lanzarote (Las Palmas) · Tel.: 928 510 175 · www.hotelfariones.es



# Hotel Ocean Drive

## CHIRINGUITO URBANO

La gran sorpresa de este hotel madrileño situado frente al Teatro Real es su restaurante Mar Mía, ideado como un chiringuito mediterráneo, urbano y *cool*. Carlos Bosch apoyado por sus socios, los chefs Rafa Zafra, Luis Rodríguez y Carles Abellán ofrece tapeo, pescados y mariscos y arroces de altura a los que este verano se suma un menú del día.

MAR MÍA
Pl. de Isabel II, 7 · 28013 Madrid · Tel.: 965 144 444 · www.marmia.es

# Mas de Torrent Hotel & Spa

## PAISAJES EN EL PLATO



Producto, raíces, modernidad y creatividad se saborean en el restaurante del hotel ampurdanés Mas de Torrent de la cadena Único Hotels, dirigido por el chef Ramón Freixa, que reivindica la tradición y la funde con su toque de genialidad, elevando el recetario del territorio. Campo, caza, mar y montaña, cercanía y sostenibilidad dibujan paisajes en el plato.

MAS DE TORRENT
HOTEL & SPA
Afueras de Torrent, s/n · 17123 Torrent (Girona)
Tel.: 972 303 292 · www.hotelmastorrent.com





# Mas Salagros EcoResort

## ECOLÓGICO Y SOSTENIBLE

El restaurante Gastronòmic 1497, con un sol Repsol, ofrece una experiencia gastronómica de proximidad y sostenible, con productos frescos de productores locales y de su propio huerto ecológico. Dispone de menús degustación con maridajes personalizados de vinos ecológicos y postres caseros espectaculares.

MAS SALAGROS ECORESORT
Riera de Vallromanes, s/n · 08188 Barcelona
Tel.: 935 656 060 · www.massalagros.com






# Hotel Grand Hyatt Barcelona

## PERÚ DESEMBARCA EN BARCELONA

Maymanta, liderado por el chef peruano Omar Malpartida, llega a la capital catalana con la inauguración de su nuevo espacio en el Hotel Grand Hyatt Barcelona. Esta propuesta, que nació en Ibiza, destaca por la diversidad de sabores peruanos y la frescura de los productos locales en un espacio elegante y sofisticado.

HOTEL GRAND HYATT BARCELONA
Pl. Pius XII, 4 · 08028 Barcelona
Tel.: 614 357 187 ·www.maymanta.es





# Monument Hotel

## RENOVADO Y MULTIPREMIADO

Monument Hotel es el único hotel del país que alberga 4 estrellas Michelin en sus instalaciones, entre ellas, el restaurante Oria de Martín Berasategui, que ha renovado recientemente su espacio de sala y ha sumado el nuevo menú Itsasmendi (mar y montaña en Euskera) a su oferta gastronómica. Una aventura culinaria con un fuerte acento vasco-mediterráneo.

MONUMENT HOTEL
Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona
Tel.: 935 482 033 · www.monumenthotel.com



# Hotel Olom

## COCINA GADITANA REINTERPRETADA

El restaurante Ettu y la terraza Momento son los espacios gastronómicos del hotel liderados por el chef Luis Callealta y a los mandos diarios de Álvaro Vela. Ofrecen una cocina de origen gaditano con reminiscencias fenicias y guiños a México por el origen de la propiedad del hotel, el Grupo Origen.





HOTEL OLOM Pl. Catedral, 9 · 11005 Cádiz · Tel.: 956 291 142 · www.hotelolom.com

# Hotel Pepe Vieira Relais & Châteaux

## LA ÚLTIMA COCINA DEL MUNDO



La cocina de Pepe Vieira, con dos estrellas Michelin, es auténtica, racial y llena de significado. Va más allá de lo culinario y cuenta una historia con cada plato. Una experiencia única que permite descubrir Galicia y sus orígenes a través de una propuesta gastronómica creativa.

HOTEL PEPE VIEIRA RELAIS & CHÂTEAUX
Camiño Serpe, s/n · 36992 Raxó (Pontevedra)
Tel.: 986 741 378 · www.pepevieira.com



# Royal Hideaway Corales Resort

## MESTIZAJE CULTURAL



Adrián Bosch lidera desde 2021 el restaurante San Hô. Con una estrella Michelin, acerca el mestizaje de las culturas japonesa y peruana a la cocina de este complejo trasladando al comensal la fusión de ambas culturas a la mesa con los productos canarios integrados en esta misma propuesta.

ROYAL HIDEAWAY CORALES RESORT
Avenida Virgen de Guadalupe, 21 · 38679 Playa La Enramada - La Caleta (Santa Cruz de Tenerife)
Tel.: 922 757 900 · www.barcelo.com/es-es/royal-hideaway-corales-resort/

# Puente Colgante Boutique Hotel

## LUGAR DE PEREGRINAJE GASTRONÓMICO

Zuriñe García tomó las riendas del área de restauración hace dos años. La propuesta fue desarrollar tres espacios gastronómicos diferenciados y complementarios que nos llevan desde un rincón identitario, singular y propio (Txokoa), pasando por la tradición culinaria Bizkaina (El Txakolí de El Paladar) y terminando en el desarrollo de un restaurante de alta cocina (El Paladar by Zuriñe García).



PUENTE COLGANTE BOUTIQUE HOTEL
Calle de Doña María Díaz de Haro, 2
48920 Portugalete (Bizkaia)
Tel.: 944 014 800
www.puentecolganteboutiquehotel.com






## Nueva forma de beber cócteles

**Casa Bonay ha lanzado Libertine Blends, una marca de cócteles listos para beber envasados en latas de aluminio reciclable. La gama ofrece cinco versiones de cócteles clásicos con un toque contemporáneo, incluyendo una opción sin alcohol. La familia también ofrece dos opciones en botella perfectas para un aperitivo.**

## 25 años de excelencia aceitera




Aubocassa celebra un cuarto de siglo desde que iniciara toda una revolución en el mundo del aceite de oliva de alta gama, ya que fue el primero concebido bajo la idea de "pago", es decir, obtenido a partir de olivas de una única finca y sin mezclar aceites de diferentes años, potenciando así la idea de añada.

## SANDWICHERÍA PREMIUM



Alicante suma una novedad gastronómica con el nuevo Bikini Cóctel Bar by Manero en la Plaza Ruperto Chapí, justo debajo del Teatro Principal de Alicante, y promete convertirse en el 'place to be' de la temporada. Se trata de un nuevo concepto de sándwiches y coctelería premium ideado por Carlos Bosch y el chef Carles Abellán.

## Criados en tinaja y embotellados en cerámica

**Murviedro sorprende con los nuevos Clay, un tinto de bobal y dos blancos, uno de garnacha y otro de xarel·lo, con los que rinde tributo a las tinajas de barro tradicionales en las que hacen su crianza para dar protagonismo a sus aromas varietales y su terruño, además están embotellados en un distinguido envase de cerámica.**






## *Personaje del Año*

Coincidiendo con la publicación de la edición 2024 en español e inglés de la guía *Wine Up!,* se ha hecho público el nombramiento de Personaje del año 2024 en el sector del vino a Sarah Jane Evans, Master of Wine, escritora y periodista británica.




## Nuevo destino gastronómico

La reconocida bodega El Pimpi Málaga, un icono con más de medio siglo de legado en la cultura y gastronomía malagueña, ha inaugurado su segunda sede en el prestigioso Puente Romano Beach Resort en Marbella de la mano de Antonio Banderas.



## *Mantequillas ahumadas*

Rooftop Smokehouse, reconocida empresa especializada en la elaboración de productos ahumados de alta calidad, acaba de lanzar tres mantequillas cremosas y ahumadas de diferentes sabores –de anchoa, de boletus y de sal y pimienta– que conseguirán revolucionar las cocinas de los consumidores.




## Un misterio por descubrir

El Recuperado es un brandy de edición limitada y máxima calidad, que ha permanecido en barricas de roble durante más de 30 años. Este brandy añejo esconde el misterio de doce barricas que fueron encontradas, casi por casualidad, en la bodega de la destilería La Alcoholera de La Rioja.
Posee un intenso color ámbar oscuro y un aroma envolvente y sensual. En boca se muestra suntuoso y enigmático.

# FESTIVAL GASTRONÓMICO CON BURBUJAS

**Más de 30 cocineros formarán parte de la cuarta edición del Festival Gastronómico Corpinnat 2024, que tendrá lugar entre el 6 de junio y el 31 de julio en espacios singulares de las bodegas de la marca de espumosos de calidad, donde se ofrecerán unas cuarenta cenas que incluyen, como en las anteriores ediciones, una visita previa a cada bodega. Reservas disponibles a través de la página www.corpinnat.com.**








## Próxima apertura

**Time Out Market Barcelona, cuya apertura está prevista en el área del Port Vell para este verano, será un espectacular mercado gastronómico y cultural. Fran López de Xerta, Lena Maria Grané y Ricky Smith de BaLó, y los chefs de Darvaza, Can Ros y Casa Amàlia son los primeros que se confirman como parte del elenco gastronómico.**




## Lluvia de medallas para Panizo

El Aguardiente de Orujo y el Licor de Hierbas, han recibido sendas medallas de oro en el Concurso Internacional de Espirituosos CINVE 2024. Por otro lado, en el International Awards Virtus 2024, su Crema de Arroz ha recibido un Gran Oro y el Pacharán, ha cosechado una medalla de Oro.




## NUEVA GUÍA

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) ha publicado la guía 50 *Buenas Prácticas en Enoturismo Sostenible Rutas del Vino de España,* una potente herramienta para las 37 Rutas del Vino, así como para todos sus socios a la hora de poner en marcha proyectos relacionados con esta materia y establecer procesos de seguimiento y evaluación.

## APUESTA POR EL DISEÑO



© Miquel Barceló, VEGAP, 2022. Perxa, 2022

**La distribuidora barcelonesa de vinos, licores y productos gourmet, Vila Viniteca, ha recibido el premio ADG Laus Empresas y Entidades 2024. A lo largo de su historia esta empresa ha trabajado con un amplio abanico de diseñadores, ilustradores y artistas con la voluntad de promocionar y dar una nueva visibilidad al sector del vino y la gastronomía.**

## Reconocimientos para los vinos ‘sin’




Mundus Vini Non-alcoholic 2024 ha reconocido a Familia Torres como el “mejor productor internacional” de vinos desalcoholizados. La bodega ha recibido un total de 7 medallas y 2 reconocimientos ‘Best of Show’ para los vinos de su gama Natureo, que estrenó en 2008, así como para los vinos 0,0 de la marca Sangre de Toro.



## Propuestas estivales de altura

**El Rooftop Garden de El Palace Barcelona ofrece diferentes propuestas este verano: trasladarnos hasta Jerez gracias a La Caseta de El Palace, el nuevo *pop-up* del hotel, que sumerge al visitante en el típico ambiente de "feria" andaluza; los jueves regresa la rumba de David Canal, mientras que todos los sábados y domingos este mismo espacio acogerá Brunch & Vynils, una deliciosa carta que maridará con la música de DJ Carlos U Soul. Finalmente, el cine al aire libre más especial de la ciudad vuelve también a la azotea de El Palace Barcelona dispuesto a amenizar las noches de verano de con una nueva cartelera que irá cambiando cada mes.**






# EL MEJOR ENÓLOGO

Grupo Coviñas, mejor bodega cooperativa del mundo, vuelve a estar de enhorabuena. La Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana (AECV), perteneciente a la Federación Española de Enología (FEAE) ha reconocido a Raúl Herrero, de la cooperativa vinícola San Roque de Villagordo, como Mejor Enólogo del Año.




## Win Sin Acohol se presenta en Barcelona

El Restaurante Carballeira acogió hace unos días la presentación de Win Sin Alcohol en Barcelona. Consistió en un almuerzo maridado con 4 vinos sin alcohol de la marca de Bodegas Familiares Matarromera y contó con la presencia de Beatriz Moro, presidenta de Win Sin Alcohol. La filosofía de Win es buscar un nuevo equilibrio, no pensar que lo que estás tomando es un vino sin alcohol, sino simplemente un vino.




## La recomendación de OIVE

**La Interprofesional del Vino de España (OIVE) vuelve con su campaña 'Tómate las cosas con Vino' invitando al público a incluir el vino en sus encuentros y momentos cotidianos para hacerlos más especiales. Adicionalmente, la OIVE reabrirá Espacio Vino en Madrid que este año contará con talleres, actividades gastronómicas y artísticas, y sesiones de maridaje. Abierto hasta el 16 de junio.**

Hotel Mongibello (Ibiza)



## Especial Baleares

**Tomaremos el pulso a las Baleares a nivel vinícola y gastronómico y os ofreceremos las novedades de restauración más destacadas. Y es que cada rincón del archipiélago balear está repleto de sabores y aromas que capturan la verdadera esencia de cada isla, creando así una oportunidad única para aquellos que quieran vivir una gran experiencia culinaria.**

## Jóvenes viticultores y bodegueros

**La mayoría de viticultores de 'nueva generación' han nacido en familias que se han dedicado a su elaboración durante años. Otros han decidido iniciar su propia saga empezando de cero. Eso sí, todos tienen en común un objetivo: recuperar las mejores vides y variedades autóctonas de cada región apostando al mismo tiempo por la ecología y el enoturismo.**

Rocío y Mariluz Tolosa - Vega Tolosa



Bizkaiko Txakolina



## Vinos blancos

Actualmente los consumidores españoles buscan vinos con menos grados, más ligeros y fáciles de beber pero también, a ser posible, orgánicos, naturales, biodinámicos y todoterreno, es decir, que vayan bien con todo tipo de comida y podamos descorchar en cualquier ocasión, es por eso que los blancos han aumentado sus ventas en los últimos años, ya que cumplen muchos de estos requisitos.



UMusic Hotel Madrid - Celia de Coca

## Terrazas urbanas

**Las terrazas son esos pequeños oasis urbanos en los que nos sentimos como si estuviéramos de vacaciones aunque estemos en la ciudad. Ideales para desconectar a la hora del aperitivo, el 'tardeo', para tomar un cóctel al atardecer o cenar bajo las estrellas.**

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




XUNTA DE GALICIA
Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales
GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
Prioridade 3
medida 3.2
MONTERREI


HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL
WINE IN MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN
XV INTERNATIONAL ORGANIC WINE CONTEST
ECOVINO
ORO
2024
WWW.PREMIOSECOVINO.COM
HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL
Verdejo
100% ORGANIC
RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rueda-España
Perfecta armonía
100%organic