TERRAZAS URBANAS JARDINES Y AZOTEAS CON GLAMOUR

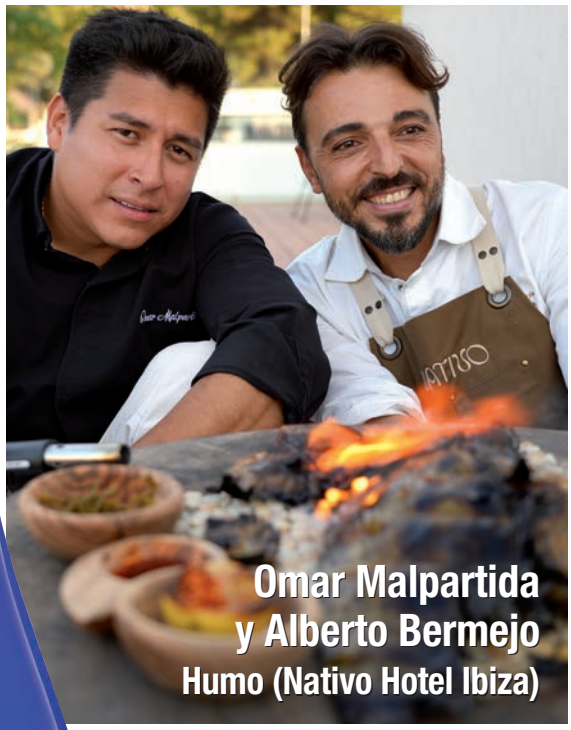
Nº 263-JULIO-5 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

VINOS Y RESTAURANTES





Omar Malpartida
y Alberto Bermejo
Humo (Nativo Hotel Ibiza)



David Grussaute
Unic (Ibiza)



RESTAURANTES DE
IBIZA y FORMENTERA
Propuestas rompedoras en las islas más canallas

VINOS blancos
Los reyes del verano

VERMUT
Más de moda que nunca

BOURCEFRANC LE CHAPUS
FRANCE



AMÉLIE

LES HUÎTRES

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

Nos vamos a Ibiza y Formentera

Madunia (Ibiza)



Este mes de julio algunos afortunados ya empiezan las vacaciones y un destino que nunca falla son las islas 'más canallas' de Baleares: Ibiza y Formentera. Nosotros os damos pistas de los restaurantes y las propuestas más rompedoras a nivel gastronómico que no os podéis perder este verano. Entre ellas, un restaurante que este año ha conseguido una estrella Michelin: Unic. Ubicado en el corazón de Playa d'en Bossa, en Ibiza, ofrece una cocina inspirada en el entorno y el paisaje de la isla. Está liderado por chef de origen francés David Grussaute, con el que hemos hablado para que nos cuente qué ha supuesto este reconocimiento. A nivel vinícola, nuestra colaboradora Mar Galván nos habla de los vinos de Baleares. También le hemos dedicado un reportaje a los vinos blancos, cuyo consumo está aumentando de forma espectacular tanto a nivel nacional como internacional, especialmente en la época estival.

Finalmente, para los que se queden en la ciudad, os sugerimos dos opciones no excluyentes: quedar para tomar el vermut y disfrutar de las terrazas, que ofrecen opciones de cenas informales, cócteles y ambiente desenfadado que os sarán sentir que estáis de vacaciones.

Os adelantamos todos los 'place to be' de este verano

Laura Curt

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

SUMARIO #263



JULIO 2024



6 Vino del mes



Finca Lobeira

La última novedad de Mar de Frades es un vino de paisaje y energía singular, que parece contener todo el misterio del mítico monte que le da nombre.

15 En busca del paraíso

POR MIQUEL SEN

El paraíso, por mi parte, lo encuentro siempre en caminos que descienden hacia el Atlántico entre árboles gigantes y absoluto silencio. Así he llegado a chigres paradisíacos por la carretera que lleva a Tazones o a un último descubrimiento, esta vez en la playa de Balarés.

22 Vinos Blancos

El consumo de estos vinos está aumentando de forma espectacular tanto a nivel nacional como internacional. Eso sí, la llegada del calor y el verano, aporta a su consumo el plus de la estacionalidad, ya que al ser vinos que se consumen por regla general mas frescos que los tintos, son más apetecibles.





33 Vinos de Baleares

POR MAR GALVÁN

Este archipiélago cuenta con una larga tradición vinícola que se remonta a la época romana. Sus variedades de uvas autóctonas, combinadas con el clima y la pasión de los viticultores locales, dan como resultado vinos de alta calidad y sabor único.

34 Especial Ibiza y Formentera

Cada temporada surgen nuevos restaurantes, y se estrenan tanto chefs como conceptos gastronómicos. Nosotros te adelantamos todos los 'place to be' de este verano que no te puedes perder.

44 Las nuevas estrellas Michelin 2024: Unic

Ubicado en el corazón de Playa d'en Bossa, en Ibiza, este restaurante liderado por el chef de origen francés David Grussaute ofrece una cocina inspirada en el entorno y el paisaje de la isla Pitiusa.

46 Vermut

En nuestro país el vermut no es solo una bebida, es una tradición, casi un ritual, especialmente los domingos, cuando las familias o los amigos quedan para "tomar el vermut".



52 Terrazas urbanas

Si tienes que pasar las vacaciones en la ciudad o deseas desconectar del trabajo hasta que lleguen los ansiados días de relax, las terrazas urbanas son la opción ideal. Tú eliges cuándo, cómo y con quién. Nosotros te decimos dónde.





Todo el mes
Aires del sur en Hyatt Centric Gran Vía



Flamenco, *pescaíto*, rebujito… Lo mejor de la gastronomía, la coctelería y la cultura andaluza se instalará hasta septiembre en el cielo de Madrid, como lugar de referencia para todas aquellas personas que buscan la evasión estival en plena capital.

Más información: www.hyatt.com/hyatt-centric/es-ES/madct-hyatt-centric-gran-via-madrid

08-10/ 07
4ª edición de Worldcanic

Este congreso volverá a reunir en Lanzarote a vulcanólogos, productores y cocineros de diferentes países europeos para conocer la diversidad, singularidad y riqueza de las cocinas y ecosistemas volcánicos del viejo continente.

Más información: www.worldcanic.com



Todo el mes
La Dolce Mesa



Amaro del Capo se ha unido a Grupo Isabella's para crear la 'Dolce Mesa', un concepto que como su propio nombre indica, hace referencia al postre en Italiano e indirectamente a la sobremesa. En el restaurante Allegra (Velázquez, 11. Madrid) el chef Luca Mazzini ha creado una selección de postres inspirada en la repostería internacional con matices de la gastronomía italiana.

Más información: www.grupoisabellas.com/es/restaurantes/allegra



13/ 07
Cena-Tributo a la Cocina Tradicional

Por segundo año consecutivo, el Hotel Alga 4* de Calella de Palafrugell (Girona), acogerá este evento. Los homenajeados serán Josep y Jaume Font, del mítico hotel Sa Punta (Pals), y Benvi Aligué, del desaparecido restaurante Aligué, de Manresa. Estará coordinado por el chef Pere Malagelada.

Más información: www.algahotel.com/ca/restaurant

A partir del 5/ 07
8ª edición de La Santa

El gran espacio de ocio al aire libre ubicado en Santa Cristina d'Aro (Girona) que permenacerá abierto hasta el 25 de agosto, contará este año con novedades gastronómicas: a los chefs de Cañitas Maite se unirán Joseba Cruz, Jordi Roca y Alejandra Rivas y el chocolatero Lluc Crusellas.

Más información: www.lasantamarket.com



Foto: Pere Tordera



LLEGÓ A TOCAR EL CIELO COMO SUMILLER DE ELBULLI PERO TAMBIÉN BAJÓ A LOS INFIERNOS POR CULPA DEL ALCOHOL Y OTRAS SUSTANCIAS. ACTUALMENTE, RECUPERADO DE SUS ADICCIONES, LIDERA SU PROPIO PROYECTO, GALLINA DE PIEL WINES, SIENDO EL VIVO EJEMPLO DE QUE SE PUEDE TRABAJAR EN EL MUNDO DEL VINO SIENDO ABSTEMIO. TODO ELLO LO CUENTA EN SU AUTOBIOGRAFÍA 'CONFESIONES DE UN SUMILLER'.

POR LAURA MORALES

DAVID SEIJAS



David Seijas creció en el bar de sus padres, así que que acabara siendo sumiller tiene todo el sentido. Y no un sumiller cualquiera. Josep Roca lo define así: "David Seijas, con un estilo novedoso, ha revolucionado el conservador mundo de la sumillería con una forma de ser espontánea y universal". Su amigo y compañero en elBulli, Ferran Centelles, afirma que "tiene un don, es el Harry Potter de los catadores. Está tocado por una varita mágica que le sitúa un paso por delante de los demás a nivel sensorial".

En su libro cuenta y "confiesa" muchas cosas interesantes que invitan a la reflexión, pero sin duda la confesión más dura ha sido poner sobre la mesa que era adicto al alcohol, a las drogas y al trabajo.

"Es cierto que en unos sectores es más fácil caer que en otros y, en la restauración y la noche, el riesgo es muy elevado", afirma. Y él cayó, aunque afortunadamente supo salir: "Puede parecer una auténtica locura que soñara con un proyecto de vinos propios cuando el alcohol me estaba jodiendo la vida. Con el tiempo he comprendido que mi pasión por el vino era mucho más fuerte que mi adicción por él y que querer sacar adelante un proyecto personal fue de gran ayuda".❋

Trayectoria

David Seijas (Seva, Barcelona, 1980) es sumiller y máster de viticultura, enología y marketing del vino. Fue sumiller en elBulli durante doce años (de 2000 a 2011), ha formado parte de elBullifoundation hasta 2015 y ha sido sumiller en distintos establecimientos como el Hotel Arts (5 estrellas GL), la bodega Herencia Altés y la Viniteca. Ha sido reconocido con diversos galardones como el Premio Nariz de Oro al Mejor sumiller de España (2006), el Premio Nacional de Gastronomía (2010), el Premio a la Trayectoria en el mundo del vino por la Asociación Catalana de Sommeliers (2011), el Premio Prix International de Literatura Gastronómica (2011) o el Premio a la Creatividad enológica La Guía de vinos de La Vanguardia (2022). Es ponente en numerosos encuentros gastronómicos del país y participa en multitud de catas, cursos y asesoramientos enológicos.

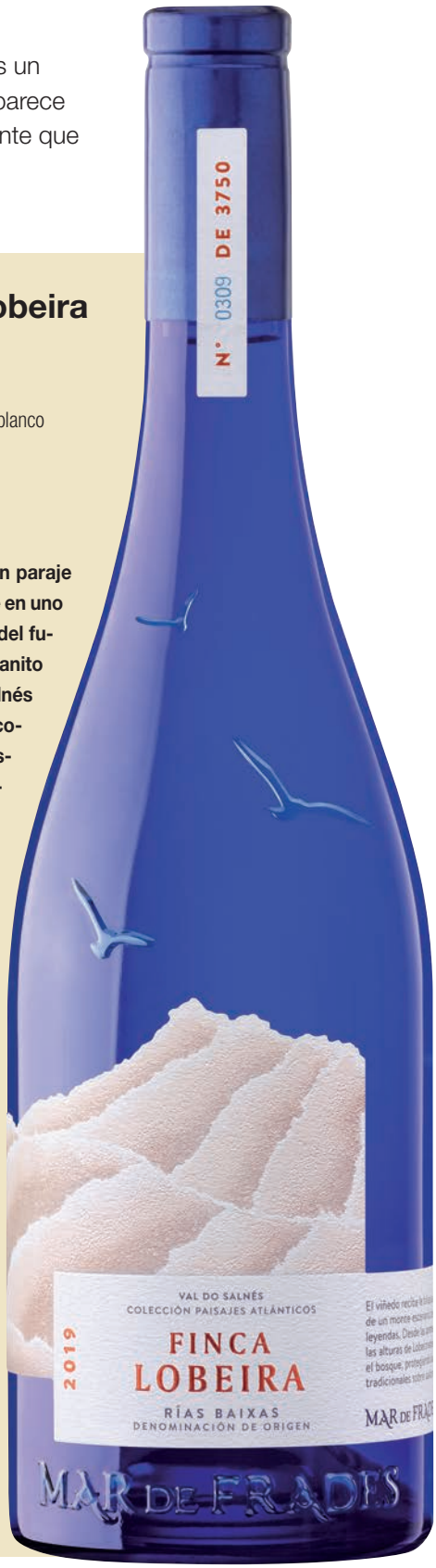
Es autor de diversos libros y colabora actualmente con diferentes empresas del sector del vino como Wineissocial y es propietario y creador de la empresa Gallina de Piel Wines que elabora sus propios vinos en diferentes zonas de España. Es profesor de sumillería en la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona y en la Escuela de Hostelería de Girona, además de colaborar en distintos medios de comunicación como divulgador de la cultura del vino.

Mar de Frades Finca Lobeira

Última incorporación a la Colección Paisajes Atlánticos

La última novedad de Mar de Frades es un vino de paisaje y energía singular, que parece contener todo el misterio del mítico monte que le da nombre.





Mar de Frades Finca Lobeira

Tipo: Vino blanco
D.O.: Rías Baixas
Variedad: albariño, godello, loureiro blanco y caíño blanco
Graduación: 13%
Temperatura de servicio: 10ºC
P.V.P: 32 €

Mar de Frades Finca Lobeira, es hijo de un paraje de gran magnetismo, llamado a convertirse en uno de los viñedos cumbre de las Rías Baixas del futuro. Monte Lobeira es una pirámide de granito de 293 metros de altitud, que domina el Salnés y la Ría de Arousa. En su vertiente norte acoge un auténtico santuario de viña entre bosques, donde cultivan cuatro variedades blancas tradicionales con las que se elabora este vino: albariño, godello, loureiro blanco y caíño blanco. El resultado es un vino cuyo estilo es de una modernidad radical y, a la vez, mantiene una conexión conmovedora con el pálpito de la historia vitivinícola de la zona: por la suma de uvas, el carácter vivo y la expresión emocionante.

El vino madura durante un año en contacto con las lías. Luego pasa dos años en depósitos de acero inoxidable con *bâttonnage* periódico. El resultado es un vino de color amarillo intenso, con reflejos dorados. Perfil aromático reductivo, mineral y vertical. Recuerdos pétreos y balsámicos, de bosque, granito y mar. Boca vibrante, salina, de alta acidez y marcado equilibrio. Paladar intenso, atrayente, sabroso, seductor.

MAR DE FRADES
Finca Valiñas · 36637 Arosa (Pontevedra)
Tel.: 941 310 316
www.mardefrades.es

Ubicada en el corazón del valle del Salnés, Mar de Frades es una de las bodegas más representativas de la D.O. Rías Baixas. Levantada sobre la cumbre de granito de una pequeña colina, la bodega domina la emblemática ría de Arousa, conocida mundialmente por sus paisajes, su pesca y su profunda tradición gastronómica. Siempre acompañados de una panorámica incomparable, en las modernas instalaciones de la bodega, dotadas de los medios de producción más avanzados, elaboran una gama de vinos nacidos de unos viñedos de gran clase.

Los viñedos y la influencia atlántica

Mar de Frades cultiva viñedos propios en el Val do Salnés y Ribeira do Ulla y está especializada en la uva abariño desde sus orígenes, en 1987, justo un año antes del nacimiento de la D.O. Baixas. Pero como la bodega lleva en su ADN el espíritu de innovación, en el año 2016 da un paso más allá del albariño trabajando con otras variedades de uva como la godello.

En total, Mar de Frades cuenta con 60 ha propias y, además, colaboran con 200 pequeños viticultores independientes. En todo el viñedo, trabajan las vides con esmero y pasión, cuidando el entorno y



Finca Lobeira

los suelos, con el objetivo de obtener uvas de la máxima expresividad, equilibrio y pureza.
La esencia de la bodega Mar de Frades se inspira en la diversidad del Atlántico, su fuerza infinita, su enorme belleza y su aroma fresco y salino. Para reflejarlo en su vinos adaptan la viticultura a las condiciones únicas del entorno atlántico, considerando factores como la humedad y los vientos marinos. Emplean sistemas de conducción especiales y trabajo manual para una gestión precisa en el viñedo, buscando producir frutas de calidad excepcional que reflejen el espíritu del Atlántico.

Colección Paisajes Atlánticos de vinos de finca

Finca Lobeira forma parte de una colección de tres vinos junto a Finca Monteveiga y Finca Valiñas. Cada uno, como su propio nombre indica, se elabora con uvas fruto de fincas diferenciadas.

Mar de Frades Finca Monteveiga es un tesoro de una finca única, Monteveiga, ubicada en la parte más norteña e interior de Rías Baixas. El viñedo se encuentra entre bosques y prados a



Paula Fandiño lidera el equipo de bodega de Mar de Frades como gerente y enóloga

160 m de altitud, en la subzona Ribeira do Ulla, la más al norte y alejada de la costa de la D.O. Rías Baixas. El microclima de Monteveiga, en contraste con el valle del Salnés, está definido por una mayor oscilación térmica entre día y noche. Esto añade al perfil del vino un interesante matiz continental. En el suelo predominan los esquistos, aportando a la acidez un equilibrado volumen. Es un albariño diferente, de un encanto especial y seductor. Su producción limitada lo convierte en un auténtico vino de deseo y placer. Además, la larga maduración demuestra un enorme potencial de elegancia y profundidad. El resultado es un vino de color



amarillo intenso, con reflejos dorados. Nariz muy aromática, con notas de frutas de hueso, cítricos, flores, hierbas frescas y matices marinos. Boca muy expresiva. Textura untuosa y sápida, de gran frescura y final largo y salino. Un vino maravilloso y un icono para disfrutar, descubrir sensaciones y celebrar la virtuosa diversidad del albariño.

Mar de Frades Finca Valiñas es un vino de gran clase. Valiñas es el nombre del paraje en ladera donde se sitúa la bodega y donde en 1975 se plantó una finca de viña emparrada que hoy es considerada como uno de los grandes crus de Rías Baixas. En terrazas que siguen la orografía de la colina, sus vistas son hipnóticas. Las mejores virtudes de este paisaje se conjuran en un viñedo extraordinario, que ofrece la expresión más pura, nítida y profunda de la variedad albariño. El resultado es un vino de color amarillo intenso, con reflejos dorados. En nariz es intenso y muy vivo, con notas tiólicas y tostadas que acompañan los aromas salinos y balsámicos. En boca es intenso, complejo, atrevido, con un final jugoso y profundo, de recuerdos cítricos y salinos. Durante su degustación, planea en todo momento una impresión envolvente de finura y elegancia. Gastronómico y personal, armoniza con las mejores cocinas basadas en la pureza del producto de alta calidad.
Destacar además que este vino posee un increíble potencial de guarda. De producción limitada, es uno de los grandes vinos blancos, no sólo de Rías Baixas, también de toda España.✻

Refleja el alma de las cepas viejas

La añada de 2020 de Los Escribanos de Bodega La Viña ha obtenido 90 puntos de la Guía Peñín 2025. Este vino con D.O.P. Valencia refleja el alma de las cepas viejas (de hasta sesenta años de antigüedad) de dos de las variedades autóctonas más representativas de la zona: monastrell y garnacha tintorera.



Gran Reserva icónico

Barón de Ley Gran Reserva 2017 ha obtenido medalla de oro y 95 puntos en el International Wine Challenge (IWC). Elaborado con tempranillo y graciano y con una crianza mínima de 24 meses en barricas y 36 meses en botella, destaca por sus notas de fruta roja madura, azafrán y tabaco con un fondo balsámico.





Arte para el paladar

El cantante y compositor Antonio Orozco y la bodega berciana Dominio de Tares han lanzado el vino *Pedacitos de ti.* Se trata de un mencía con D.O. Bierzo con una crianza de nueve meses en barricas de roble francés y más de doce meses en botella. Un tinto brillante, con nariz intensa y compleja, redondo y con un tanino muy sutil.



Ecológico y de autor

Guarda de Leda Selección 2019, el vino súper premium de Bodegas Leda, es un vino de autor ecológico 100% tempranillo que proviene de viñedos cercanos a los 100 años, y del que se ha elaborado una edición limitada de 5.628 botellas. En boca resulta firme y elegante, directo y de excelente recorrido. Medalla de Oro en Cinve 2024.



UN GRAN TINTO JOVEN

Habla del Silencio… es uno de los vinos más populares de Extremadura gracias a su demostrada calidad y a un sabor excepcional, muy agradable y fácil de beber. Elaborado a partir de syrah, cabernet sauvignon y tempranillo, se muestra vivo y potente.

Bodegas Irache

Un año lleno de premios

Este año 2024 está siendo especialmente destacado para Bodegas Irache, con varios reconocimientos significativos que subrayan su dedicación y el incansable esfuerzo por elevar la calidad de sus vinos.



Fundada en el año 1891, Bodegas Irache es una de las bodegas más antiguas de Navarra, con un legado que se remonta al siglo X cuando los monjes Benedictinos del Monasterio de Irache comenzaron a elaborar vinos en el mismo emplazamiento donde hoy se erige la bodega. Durante siglos, estos vinos no solo abastecieron las necesidades del monasterio, sino que también fueron ofrecidos a los peregrinos del Camino de Santiago y servidos en banquetes reales en la antigua corte de Navarra. En 1891, la bodega pasó a manos privadas, inicialmente conocida como Vinícola de Montejurra y más tarde registrada bajo el nombre de Bodegas Irache. Su rica historia la ha posicionado como un referente constante en la historia vitivinícola de España.

En la actualidad, Bodegas Irache pertenece a la familia Gómez Mangione, propietaria también de Bodega Pago de Cirsus y Bodegas Zifar y Hacienda Queiles. La integración de Irache en la Familia Cirsus fue el resultado de una investigación profunda que reveló el potencial singular de sus tierras para la producción de vinos excepcionales.

Desde su incorporación a Familia Cirsus, la bodega ha experimentado una transformación significativa, con renovaciones en sus instalaciones, un enfoque renovado en el viñedo y una modernización de sus etiquetas, todo respaldado por un equipo técnico comprometido con la excelencia.

Este año 2024 está siendo especialmente destacado para Bodegas Irache, con varios reconocimientos: La prestigiosa revista Decanter ha otorgado Medallas de Plata a varios de sus vinos, incluyendo el 1891 Crianza añada 2020 con 94 puntos, el Irache Reserva añada 2017 con 93 puntos, el 1891 Chardonnay 2023 con 92 puntos y el Prado de Irache 2020 con 91 puntos. Además, en el International Wine Challenge, el vino Prado de Irache 2020 recibió 91 puntos, mientras que el 1891 Crianza 2019 obtuvo 90 puntos. A nivel nacional, el XXXIII Cofradía del Vino de Navarra premió al 1891 Roble 2019 como el mejor vino tinto joven con madera. ❋

Más información:vwww.irache.com



La Fuente del Vino de Irache

Hoy en día, Bodegas Irache no solo celebra su legado histórico y sus logros contemporáneos en la producción de vinos de alta calidad, sino que también mantiene viva una tradición de hospitalidad hacia los peregrinos del Camino de Santiago. La Fuente del Vino de Irache, que ofrece diariamente 100 litros de vino joven a los caminantes, es un tributo a quienes siguen los pasos hacia Santiago.

"Compartiendo por siglos", Bodegas Irache invita a todos los amantes del vino y los viajeros a experimentar su rica historia y su excepcional calidad en cada copa, visitando sus instalaciones ubicadas en Ayegui (Navarra).

Lanzamiento histórico

El ron venezolano Santa Teresa acaba de lanzar en España Santa Teresa 1796 Speyside, una edición limitada que no te puedes dejar escapar. Una propuesta única y cautivadora que seducirá también a los amantes del whisky, ya que este ron acaba su proceso en barricas de ese destilado.





Homenaje a los mayas

1800 Silver lleva el nombre del año en que Jose Cuervo comenzó a envejecer su tequila en barril, lo que se considera un hito en la historia del tequila. Esta variedad tiene un sabor suave y picante, con notas de agave y un acabado limpio y fresco. Además, la botella está inspirada en las pirámides mayas.



Floral y fresco

Flores de sauco cosechadas y seleccionadas a mano son el ingrediente principal de St-Germain, el reconocido licor francés de emblemática botella art déco que apetece especialmente cuando suben las temperaturas, y más en forma de cóctel con vino espumoso seco, soda y un 'twist' de limón.



Ideal para gin-tonics

La ginebra Martin Miller's Gin Original –elaborada a través de doble destilación de los botánicos y agua de Islandia– posee una personalidad única, suave y delicada con notas florales y cítricas. La opción perfecta para disfrutar de una sofisticada experiencia de sabor en forma de gin-tonic.

PARA ATREVIDOS

Para aquellos atrevidos que le gusta experimentar cosas nuevas llega Jose Cuervo Fresa Picosa. La bebida que no querrás perderte este verano. Inspirado en dos elementos favoritos de los mexicanos: el chile y la gominola de la infancia "picafresa", es un tequila suave y de baja graduación alcohólica (19º), ideal para tomar solo, bien frío, o combinarlo con 7UP, hielo y fresas.



DANI GARCÍA



crea un nuevo sándwich

El premiado chef malagueño añade a la carta de *brunch* de su restaurante BiBo Madrid un sándwich elaborado con pan Bimbo® Rebanada Estilo Artesano. Esta receta cuenta con carne de primera tipo pastrami, muy especiada con pimentón, queso brie, cebolla pochada y setas. Disponible los sábados y domingos de 11:00 a 12:30h.

JAVI ESTÉVEZ

traslada La Tasquería



La Tasquería, el restaurante madrileño del chef Javi Estévez especializado en casquería, acaba de mudarse a un nuevo local en la calle Modesto Lafuente 82. Ahora tiene una capacidad de hasta 40 comensales, cuenta con una zona completamente acristalada, una mesa del chef para acoger a grupos de hasta 10 personas, una nueva cava con capacidad para 200 referencias, una barra auxiliar para coctelería y una cocina abierta de mayor tamaño con una barra para 3 comensales.

SERGIO ORTIZ

estrena tres menús

El chef del restaurante bilbaíno Zárate, con una estrella Michelin y dos soles Repsol, estrena tres menús degustación: uno de 9 pasos que sirven solamente de martes a viernes al mediodía; otro de 13 pasos al que siempre añaden algún extra del chef; y otro de 17 pasos. El nexo de unión es que en todos los platos se incluyen referencias al mar, de principio a fin, como el solomillo con setas y mejillones o el tiramisú de algas.





RAFA CENTENO

ficha por Regina Viarum

El chef propietario del estrellado restaurante Maruja Limón en Vigo, liderará la nueva propuesta gastronómica de Bodegas Regina Viarum. Enclavada en un entorno natural único en el corazón de la Ribeira Sacra, la bodega apuesta por el reconocido cocinero lucense para dar un salto cualitativo en su oferta culinaria y llevar a su restaurante Vértigo a lo más alto de la gastronomía.

HISTORIA EN EL PLATO

El emblemático restaurante Windsor ofrece hasta septiembre la II edición de su 'Menú Barcelona'. Los platos se inspiran en los que recuperó Néstor Luján en su obra *Vint segles de cuina a Barcelona* pero adaptados al siglo XXI, entre ellos, platos de la cocina popular como el bacalao con patatas y allioli y platos refinados como los canelones Rossini de la Maison Dorée.

WINDSOR
Còrsega, 286 · 08008 Barcelona · Tel.: 932 377 588 · www.restaurantwindsor.com





Para sentirse como en casa

Ubicado en la zona alta barcelonesa, Capù ofrece una deliciosa cocina sencilla y casera italiana. Imprescindible probar un risotto (hay tres en carta) o los espaguetis con gambas y lima (plato estrella del local con efecto sorpresa) y rematar con un babba napolitano que rinde homenaje a la tierra natal de los dueños.

RISTORANTE CAPÙ
Atenas, 42 · 08006 Barcelona · Tel.: 936 772 543 · www.ristorantecapu.com

Ubicación idílica



Nomada, ubicado en la Marina de Dénia, estrena una nueva carta de temporada que combina la tradición italiana con los sabores mediterráneos locales. Además, invita a disfrutar de su exclusiva terraza frente al mar y de paseos en barco con 'picnics gourmet' por la costa.

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



CONEXIÓN MEDITERRÁNEA

Stefanos Balis y Jordi Fenoll ofrecen en el nuevo Margarit –el local de estética industrial fue un bar del mismo nombre en 1935– platos de autor que conectan Grecia y Cataluña. Baste como ejemplo su pan pita relleno de feta y puerros con topping de escarola con romesco, similar a la clotxa de las Terres de l'Ebre. Hay quien ya lo califica como el mejor restaurante griego de Barcelona. Atención a su original carta de vinos.

MARGARIT
Margarit, 58 · 08004 Barcelona
Tel.: 935 413 946
www.instagram.com/margarit.bcn/

Tradición, técnica y creatividad

Javier Custodio, Pedro Huerta, Miquel Garcia y Julià Castelló son los 'insolentes' formados en restaurantes de alta cocina que han abierto su propio proyecto en Barcelona. Su propuesta aúna tradición, técnica y creatividad. Debes probar los *xuixos*, emblema de la casa, que elaboran incluso en versión salada. Para maridar, más de 50 referencias vinícolas difíciles de encontrar.

INSOLENT
Plaça del Sol, 23 · 08012 Barcelona · Tel.: 932 175 967 · www.restaurantinsolent.com/es



Para disfrutar frente al mar

Sal Mar reivindica una cocina marinera en la que además de bordar paellas y arroces, se ofrezcan otras opciones más internacionales como el carpaccio de atún rojo con mousse de aguacate y vinagreta de lima y jengibre; el ceviche de salmón con leche de tigre y mango o el atún de almadraba con cebolleta, edamame y salsa okonami.



SAL MAR
Pg. Marítim de la Barceloneta, s/n · 08003 Barcelona
Tel.: 932 240 707 · www.restaurantsalmar.com



DISEÑO Y ALTA GASTRONOMÍA

Arte, gastronomía y decoración se funden en Nota Blu New Brasserie, un espacio armónico entre lo tradicional y lo vanguardista. La carta destaca por platos clásicos renovados de la cocina tradicional francesa con una gran influencia mediterránea.

NOTA BLU NEW BRASSERIE
Cam. de la Cruz, s/n · 29602 Marbella (Málaga) · Tel.: 951 552 727
www.notablu.com/es/restaurante-en-marbella

@Foto: Carla Shoot



Oasis surfero en pleno centro

El estilo surfero con aires selváticos del novísimo Sea You te hará olvidar que estás en el centro de Barcelona. Este multiespacio nace con el objetivo de ser un club social abierto en el que comer de forma desenfadada pero de calidad, tomar un cóctel, un zumo natural o un café de especialidad (abren de 09:00 a 00:00h). Dispone de billar, música en directo, tienda y ofrecen un sinfín de actividades y talleres.

SEA YOU Gran Vía, 640 · 08007 Barcelona · Tel.: 661 673 702 · @seayoubarcelona

Destino para nómadas gastronómicos



Manifesto 13 defiende una cocina sin límites ni fronteras y ofrece una experiencia para explorar la gastronomía desde una perspectiva única, siempre con un toque distintivo. Ejemplo de lo que se puede degustar son la vieira con leche de tigre de parmesano y albahaca o la tosta de tartar de venado con pimienta de Java y coñac.

MANIFIESTO 13
Calle de Hartzenbusch, 12 · 28001 Madrid · Tel.: 649 834 502 · www.manifesto13.es



PARA VEGANOS Y NO VEGANOS

Pastan, el restaurante de pasta *plant-based* nacido en el Reino Unido que ha revolucionado el sector del veganismo ha llegado a Fuengirola (Málaga). La carta la conforman unos doce platos de pasta y siete entrantes, que irán cambiando con nuevas propuestas. Para terminar, imprescindibles los *Biscoff Doughnuts,* mini donuts rellenos de biscoff (crema de galleta).

PASTAN
Periana, 1 · 29640 Fuegirola (Málaga) · Tel.: 610 469 541
www.pastan.co/restaurants/fuengirola/menu-fuengirola

Referente en la costa barcelonesa

Casanova Beach Club (CBC) del acreditado Grupo Lancaster y situado en primera línea de mar en Castelldefels (Barcelona), es todo un referente en la escena gastronómica y de ocio de la costa barcelonesa. Se caracteriza por originales platos fruto de una cocina de fusión mediterránea y asiática. Atención también a los platos más tradicionales como el Arrós de Castelldefels.

CASANOVA BEACH CLUB
Pg. Marítim, 297 · 08860 Castelldefels (Barcelona) · Tel.: 936 657 095
www.casanovabeachclub.com





Pasión por la cocina veneciana

Con un ambiente moderno, cosmopolita y cálido, Bronzo es un auténtico *bacaro* (taberna veneciana) donde disfrutar de la cocina del norte de Italia en formato para compartir y donde el auténtico producto italiano es el protagonista. Debes probar el Baccalà mantecato, las sardinas en saor y el irresistible cheesecake de gorgonzola.

BRONZO Córcega, 307 · 08008 Barcelona · Tel.: 930 219 005 · www.bronzo.es



En busca del paraíso

Según Dante, la entrada del infierno es algo así como una cueva con pinta de zorrera, nada indica lo que nos encontraremos en su interior. Todo un mundo de esferas entre las que destaca el limbo, ahora prohibido por el Papa. Una pena porque ahí estaban, entre otros, Cicerón, Sócrates y Platón, chicos con los que sería bueno mantener una conversación, caso de que no vayamos al cielo.





Silvia Abascal y Rafa Varela



"MI ÚLTIMO DESCUBRIMIENTO SE ENCUENTRA EN LA PLAYA DE BALARÉS"

El paraíso, por mi parte, lo encuentro siempre en caminos que descienden hacia el Atlántico entre árboles gigantes y absoluto silencio. Así he llegado a chigres paradisíacos por la carretera que lleva a Tazones o a un último descubrimiento, esta vez en la playa de Balarés. Un pinar oscuro y protector que en su día fue una mina a cielo abierto de titanio. Este mineral empleado durante la segunda guerra mundial en la industria armamentística del acero se transportaba hasta Alemania. El mineral perdió precio al final de la contienda, coincidiendo con la entrada en funcionamiento de minas brasileñas. De toda esa historia nos queda una pineda nacida en aquellas arenas y un muelle. Caminando unos metros hacia el interior encontramos otro paraíso gallego, esta vez definido por un restaurante de exquisito diseño.

El novísimo Balarés es obra de Silvia Facal –responsable del interiorismo y de la cocina– y de su esposo Rafa Varela –sumiller y jefe de sala–. A ambos los recordaremos de cuando tenían A Mundiña, un establecimiento de A Coruña por el que pasamos todos aquellos a los que nos gusta comer bien, dentro de parámetros de cocina clásica gallega. Ahora, en este nuevo emplazamiento (Balarés, 3. Ponteceso, A Coruña) el estilo culinario se ha afinado según criterios actuales, siguiendo una trayectoria que entronco en las grandes cocineras que he conocido, empezando por Tatus Fombellida, pasando por Rosa Grau, la de Florián, sin olvido de Carmen Ruscalleda. Todas ellas me han ofrecido una cocina personal y femenina, incluyendo en esta definición una exaltación de la suavidad de los gustos, la integración de ingredientes respetando el sabor de los mismos hasta alcanzar una conjunción compleja, más una visualización de los platos que no es frecuente en manos de cocineros.

En Balarés hay que dejarse llevar, primero por Rafa Varela –hermano del distribuidor de Choiva Viños, una suma de tesoros galaicos poco conocidos– y seguidamente por una carta con cambios muy frecuentes en los que se cumple el dicho de Josep Pla: "La cocina es el paisaje llevado a los fogones". Así, se cumple con el pescado azul, la xarda o caballa, con apuntes de manzana y escabeche, posterior a un salmón marinado en la casa, sobre un pan de broa exquisito. El pan en Galicia es un tesoro y el que elaboran en la panadería de Ponteceso lo demuestra. Siguen los planteamientos atrevidos, y logrados, con distintos protagonistas, desde el marisco más sencillo hasta un San Pedro doblemente salseado mediante un ligero toque de fondo de carne que le aporta aromas y sabores de toffee. Un servicio largo, muy bien medido de tiempo, del que no puedo olvidar el carpaccio de cigalas en el que un ajo blanco patente y al mismo tiempo tenue sirve de nexo con el sabroso crustáceo. Los postres (atención a la torrija) forman parte de este nuevo paraíso en el que contemplar el paisaje no deja de ser un ingrediente.*

DAGMA



Texturas, contrastes y sorpresas

Los chefs Pedro Montolio y David Bourg proponen para la temporada estival una nueva carta –formada por 11 entrantes, 7 platos principales y 3 postres– así como un menú degustación. Destacan platos como la Costilla de vaca especiada con parmentier de patata; Gamba Roja en un ceviche emulsionado y una nueva versión del Pêche Melba de Escofier.

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



CORTIJO SANTA MARÍA 1962

El atún es protagonista

El chef Leandro Caballero ofrece este verano una propuesta gastronómica que incluye diferentes menús que tienen como protagonista el atún rojo, representando a través de suculentos platos la travesía ancestral que este pez realiza cada año desde el Caribe, hasta las almadrabas de la costa atlántica gaditana.

SO/ Sotogrande SPA & Golf Resort
www.so-hotels.com/es/sotogrande

PALACIO DE LAS NIEVES

Buena cocina en clave informal

Este restaurante, al igual que el hotel de mismo nombre, se ubica en un edificio que data de 1906. Aquí, el chef Ricardo Sotres ofrece una carta que gira en torno a una cocina de mercado con platos como Cochinillo crujiente, manzana, membrillo y ensalada de brotes aliñada con mostaza y miel; Lubina con una salsa cítrica de champagne y algas crujientes o Requexón batido de Abredo con texturas de frutos rojos.



Palacio de las Nieves
www.hotelpalaciodelasnieves.com/es/



BABOU RESTAURANT

Donde se crean platos y momentos

El nuevo restaurante Babou, alojado en Vincci Gala 4* de Barcelona es, más que un lugar para comer, un espacio en el que la gastronomía se fusiona con un interiorismo sorprendente de la prestigiosa diseñadora Alejandra Pombo y con actuaciones musicales en directo. Inspirado en la enigmática mascota de Dalí, Babou despierta todos los sentidos a través de cada plato y de cada experiencia. Y es que nace con el compromiso de no solo crear platos, sino también momentos. La propuesta gastronómica viaja de la tradición a la innovación, ofreciendo guiños a la gastronomía local, reinterpretada y combinada con toques de cocina internacional, sobre todo italiana como su chef, Gerardo Califano. Esa combinación se plasma en platos como la Esqueixada de Bacalao a la Putanesca.

Hotel Vincci Gala
www.vinccihoteles.com/hoteles/espana/barcelona/vincci-gala



BESO PEDRALBES



Oasis en la ciudad

Ubicado en los exuberantes jardines del icónico Torre Melina Gran Meliá de Barcelona, el nuevo Beso Pedralbes se convierte en un oasis inédito en la zona para desconectar del ritmo de la ciudad y disfrutar de una experiencia culinaria de alto nivel que fusiona lo mejor de la gastronomía vasca con la cocina mediterránea. "Escogemos la materia prima de nuestros platos con cariño y amor. Cocina local con matices vascos que dan como resultado algo único", explican desde Beso Beach. Entre las especialidades de la carta, elaborada con productos frescos de primerísima calidad, se encuentran propuestas como su exitoso arroz de carabineros, el txuletón de vaca vieja bilbaína, las rabitas de bogavante o sus deliciosos mejillones.

De espíritu bohemio, casual y exclusivo, y rindiéndose a la belleza natural del entorno, Beso Pedralbes invita a los comensales a vivir una experiencia completa que incluye música en vivo, DJs y entretenimiento en todos los rincones.

Beso Pedralbes
www.melia.com/es/hoteles/espana/barcelona/torre-melina-gran-melia
www.besobeach.com

GASTROVÍA 61

Platos para sobrellevar el calor

La nueva carta de verano está inspirada en la sorprendente fusión entre la mejor tradición culinaria madrileña y las texturas y sabores de la vanguardia gastronómica. Encontramos propuestas refrescantes como Canelón de aguacate chipén o el Ceviche de corvina La Marimonena.



Grupotel Mayorazgo
www.hotelmayorazgo.com/es/restaurante-gastrovia-61

REVERSIBLE



Espacio animado

Ubicado en el nuevo hotel Indigo Barcelona Plaza España, Reversible es un espacio animado –suceden todo tipo de actividades como *workshops*, catas de vino y cócteles o música en vivo– donde compartir tapas y platos frescos elaborados con productos premium de la cultura española como el chuletón de Girona y los arroces de gamba roja, sin olvidarnos de los postres caseros.

Hotel Indigo Barcelona Plaza España
www.ihg.com/hotelindigo/hotels/us/es/barcelona

RESTAURANTE SOLOMILLO, LA CHARCUTERÍA Y PATIO

Gastronomía de premio

Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton, ha sido reconocido con la nueva categoría Hotel Gastronómico por la Agència Catalana de Turisme y el Gremi d' Hotels de Barcelona gracias a la propuesta gastronómica de sus diferentes espacios. Este verano pueden degustarse extraordinarias ostras, carpaccios, solomillo con foie y otras creaciones de temporada así como frescas ensaladas e irresistibles postres caseros.



Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton
www.hilton.com/es/hotels/bcnmaqq-alexandra-barcelona-hotel

PUENTE COLGANTE BOUTIQUE HOTEL

Lugar de peregrinaje gastronómico

Puente Colgante Boutique Hotel es un hotel de 4 estrellas pensado para exploradores del mundo, el arte de vivir y el buen comer. La chef Zuriñe García lidera el área de restauración desde hace dos años, renovando y elevando el nivel gastronómico de este histórico establecimiento.







Ubicado en la localidad vizcaína de Portugalete, junto al famoso Puente Colgante que le da nombre, este palacete mantiene la esencia de lo que fue en un principio, la residencia de veraneo del indiano Manuel Calvo, que la legó al municipio a su muerte, en 1904, con la condición de hacer de ella un café-hotel. En 2002 se reinauguró como Gran Hotel y justo veinte años después, en 2022, Zuriñe García fue contratada como Chef Ejecutiva Interina tomando las riendas del área de restauración. Zuriñe es una de las pocas mujeres chef de alta cocina que ha estado a cargo de un restaurante estrella Michelin y ha defendido y revalidado el "macaron" durante 12 años, siendo premiada en 2018 por la Academia Vasca de Gastronomía como la Mejor Restauradora. Recientemente ha sido finalista de los *Premios Roca a la Iniciativa Hotelera* en la categoría de 'Gastronomía - Mejor chef por su contribución a la gastronomía hotelera' organizados por la revista Gran Hotel Turismo.

Triple propuesta

Desde el restaurante definen así su propuesta gastronómica: "Nuestra 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). Txokoa es una palabra vasca que significa 'rincón' o 'sitio pequeño'. Se le da este nombre a los locales o sedes de sociedades gastronómicas y su característica principal es que son los propios socios los que cocinan. Txokoa representa nuestra idiosincrasia. Aquí Zuriñe crea un aula gastronómica donde el recetario sale a escena para que el viajero se lo lleve como recuerdo de la cocina del hotel a su casa. El Txakolí de El Paladar es un culto a la tradición que perpetúa las recetas de nuestras 'amumas'. Una celebración de la comida casera de toda la vida donde prima el respeto casi sagrado por el producto, especialmente los originarios de nuestra tierra. Es el vivo testimonio de las casas de comidas de antaño. Servimos platos de cuchara y platos que incluyan una de las cuatro salsas bizkainas por antonomasia (pil-pil, verde, negra, y bizkaina). Finalmente, en El Paladar By Zuriñe García ofrecemos una propuesta que combina la tradición de la cocina vasca, con un mimo y cuidado incondicional por la materia prima, junto a la visión creativa y mano experta en los fogones de nuestra afamada chef. En este espacio Zuriñe plasma todos sus conocimientos con técnicas actuales y de vanguardia, en una carta que renueva cada estación".❋

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

ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento hostelero

CURT EDICIONES SA

Roca



Curt Ediciones entrega los **Premios Roca a la Iniciativa Hotelera**

Los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera, organizados por las revistas *Gran Hotel Turismo* y *Equipamiento Hostelero* del Grupo Curt Ediciones, se entregaron el pasado 6 de junio en una gala celebrada en el Roca Barcelona Gallery.

Durante el acto de entrega, Laura Curt, directora de la XIV Convocatoria Premios Roca a la Iniciativa Hotelera y editora de Curt Ediciones, resaltó que "esta edición ha destacado por la participación récord del número de inscripciones recibidas para optar a una de las 48 nominaciones de los premios, quedándose fuera lamentablemente muchos hoteles de una excelente calidad. Porque los proyectos que se han abierto o reformado en España o a nivel internacional por parte de las cadenas españolas están entre los mejores del mundo".

El evento congregó a unas 250 personas entre representantes del sector hotelero, turístico, gastronómico, estudios de arquitectura e interiorismo, prescriptores, etc.

Entre los asistentes destacaron numerosos representantes del mundo de la gastronomía. Cabe destacar que el Gran Premio del Jurado se ha concedido en esta edición al cocinero vasco Martín Berasategui, por su extenso y laureado currículum e historia. Berasategui cuenta con 12 estrellas Michelin repartidas en siete restaurantes diferentes, la mayoría de ellos ubicados en hoteles. En su nombre recogió el galardón Xabier Goikoetxea, chef del restaurante Oria del Monument Hotel, con una estrella Michelin, y en el que está presente la cocina de Berasategui.

Por otro lado, esta edición de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera han estrenado la categoría Mejor chef por su contribución a la gastronomía hotelera, en la que estuvieron nominados Adrián Bosch (San Hō)-Royal Hideaway Corales Resort de Costa Adeje (Tenerife); Óscar Molina, de Ibiza Gran Hotel; Pepe Vieira, del Hotel Pepe Vieira Relais & Châteaux de Raxó (Pontevedra), y Zuriñe García, de Puente Colgante Boutique Hotel de Portugalete (Vizcaya). El galardonado fue Pepe Vieira.

COLABORADORES

ORAC · GROUPE GM AMENITIES EXCLUSIVOS · interihotel by ambit · RATIONAL · MASTINELL HERETAT · Sandro Desii · AMÉLIE LES HUÎTRES · staub · DESDE 1880 LA JOYA DE LA SIERRA · PACCARI · luzón BODEGAS · RESUINSA HOTEL LINEN EXPERIENCES · Lagar d'Amprius



Nominados a Mejor Chef



Martín Berasategui, Gran Premio del Jurado, estuvo presente en la gala a través de un emotivo video



Xabier Goikoetxea, del restaurante Oria, recogió el premio en nombre de Martin Berasategui



Pepe Vieira, ganador de la categoría Mejor Chef





Laura Curt con los propietarios del restaurante Casa Nova by Andrés Torres

Ganadores 2024

Mejor Arquitecto de hotel
Rafael Moneo por H10 Croma Málaga/Málaga

Mejor Interiorista de hotel
Sandra Tarruella Interioristas por Sabàtic Sitges Hotel/Sitges (Barcelona)

Nueva apertura
Palacio Arriluce Hotel/Getxo (Vizcaya)

Remodelación
El Fuerte Marbella/Marbella (Málaga)

Hotel familiar
H10 Atlantic Sunset/Costa Adeje (Tenerife)

Gastronomía: Mejor chef por su contribución a la gastronomía hotelera
Pepe Vieira-Hotel Pepe Vieira Relais & Châteaux/Raxó (Pontevedra)

Hotel MICE
Torre Melina Gran Meliá/Barcelona

Hotel Wellness & Sport Experiences
Cayo Levantado Resort/Samaná (República Dominicana)

Hotel Singular y/ o Boutique
Castilla Termal Brihuega /Brihuega (Guadalajara)

Hotel Urbano
Grand Hyatt Barcelona/Barcelona

Premio We Are Water Foundation al Hotel y/o Cadena con Mejor Responsabilidad Social Corporativa
Casual Hotels

Cadena Hotelera
OD Group

Gran Premio del Jurado
Martín Berasategui, chef con 12 estrellas Michelin

Premio de Honor al Reconocimiento a Personalidad Hotelera y de Turismo
Álvaro Sans, arquitecto y fundador de Álvaro Sans Arquitectura Hotelera (ASAH)

Los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera son los pioneros del sector hotelero, ya que empezaron a organizarse en 1992 para ser fallados por primera vez en 1993. La consecución de uno de estos galardones, en los que se entrega una escultura de Domènech Fita, constituye un enorme prestigio para aquellos que trabajan por mejorar un mercado como el hotelero y el turístico, que es el principal motor de la economía española.

Freepik



VINOS **blancos**

Los reyes del verano

El consumo de estos vinos está aumentando de forma espectacular tanto a nivel nacional como internacional. Eso sí, la llegada del calor y el verano, aporta a su consumo el plus de la estacionalidad, ya que al ser vinos que se consumen por regla general mas frescos que los tintos, son más apetecibles.

Como decíamos al principio, el consumo de vinos blancos va en aumento. Si nos fijamos en las cifras de algunas zonas, la tendencia es clara. Por ejemplo, cabe destacar los datos de comercialización en litros de vino blanco de la D.O.Ca. Rioja que pasaron de los más de 14 M del año 2011, a los cerca de 26 M del año 2022. Lo mismo ocurre en la D.O. Rueda, que han pasado de algo más de 24 M en el año 2003 a cerca de 110 M en el año 2022. Otra zona que se suma a esta tendencia es la D.O. Rías Baixas que asciende de los algo más de 6 M del año 2001, a los mas de 28 M del año 2022.
Las cifras referentes a 2023 siguen avalando esta tendencia. Así, Según datos facilitados por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV), el año pasado el mercado vitivinícola experimentó variaciones notables en sus tendencias de consumo. Los vinos blancos envasados vieron un crecimiento en su valor del 3,9%, alcanzando los 442,5 millones de euros, lo que representa un incremento de 16,7 millones de euros respecto al año anterior. Por otro lado, los vinos tintos y rosados envasados tuvieron un declive en valor del 7%, situándose en 1.278,9 millones de euros, lo cual implica una reducción de 95,4 millones de euros en comparación con 2022.

Barceló Nura - Menorca



Tipos

- **Jóvenes (sin crianza ni barrica):** Son vinos frescos, florales y afrutados en los que se busca que prevalezca la variedad/des utilizadas.
- **Envejecidos en barrica:** Buscan una mayor complejidad aromática (notas de frutos secos, mantequilla, fruta tropical, tostados y mieles) y una mayor concentración en boca.
- **Fermentados en barrica:** Buscan conservar tanto la fruta y la expresión primaria de la variedad o variedades, y una cierta complejidad, tanto en nariz como en boca.
- **Generosos:** Son aquellos que han sido criados en barrica (crianza oxidativa) o bien, bajo "velo de flor"(crianza biológica); posteriormente, suelen "encabezarse" o fortificarse, es decir, se les suele añadir un poco de alcohol vínico para aumentar su graduación alcohólica. Un ejemplo son los vinos de Jerez.

Carrasco Ibéricos



De pícnic

La mayoría de los españoles hacemos vacaciones en agosto, así que este mes de julio mientras esperamos ese ansiado descanso, podemos hacer alguna actividad fuera de la ciudad para recargar pilas y hacernos sentir que estamos de vacaciones aunque no lo estemos. ¿Qué tal un pícnic? Comer en plena naturaleza es sin duda una opción al alcance de cualquiera y es que no necesitamos muchas cosas para pasar un rato agradable, basta con que metamos en nuestra cesta un mantel, algunos embutidos, aceitunas, pan y nuestro vino blanco favorito bien fresquito.

El comportamiento en volumen de ventas también reflejó dinámicas interesantes. Los vinos blancos sufrieron una leve caída en sus cifras de volumen, disminuyendo un 2,4% hasta los 228,9 millones de litros, lo que equivale a 5,7 millones de litros menos que el año previo. De forma más acentuada, los vinos tintos y rosados registraron una caída del 12% en volumen, disminuyendo hasta los 384,9 millones de litros, es decir, 53,1 millones de litros menos que en 2022.

En el segmento de vinos a granel, la situación fue mixta. Los vinos blancos a granel vieron incrementos tanto en valor, con un aumento del 1,4% hasta los 280,2 millones de euros, como en volumen, con una ligera subida del 0,2% hasta alcanzar los 625,5 millones de litros. En cambio, los vinos tintos y rosados a granel no corrieron con la misma suerte, experimentando descensos tanto en valor, con una caída del 4,4% hasta los 317,3 millones de euros, como en volumen, decreciendo un 1% hasta los 585,7 millones de litros.

Estas cifras, que muestran los cambios en los gustos de los consumidores, destacan la creciente preferencia por los vinos blancos.

En cuanto al precio medio de los vinos blancos producidos en España, el vino blanco envasado registró un precio medio de 1,93 euros por litro, lo que supone un aumento del 6,5%, y el vino blanco a granel se valoró en 45 céntimos por litro, marcando un crecimiento del 1,2%.

Está claro por tanto que en nuestro país los consumidores han empezado a valorar los vinos blancos, que hace décadas estaban en inferioridad de condiciones con respecto a los tintos, ya que eran considerados vinos más ligeros, para los que no les gustaba mucho el vino. Actualmente seguimos encontrando vinos blancos frescos, ligeros y fáciles de beber en el mercado, pero las bodegas también se han afanado en lanzar blancos más complejos, con crianza... que hacen las delicias de los expertos o de aquellos aficionados al vino que buscan un plus de calidad.

Un buen ejemplo lo encontramos en las más de 50 bodegas que presentaron sus vinos en el Salón de los Grandes Blancos del que os hablamos a continuación.

XI Salón de los Grandes Blancos

El Salón de los Grandes Blancos alcanzó el pasado 10 de junio su XI edición con récord de bodegas participantes, casi sesenta, poniendo de manifiesto el interés de las bodegas por la elaboración de estos vinos y el creciente interés del consumidor.

En este salón temático dirigido a público profesional por el periodista y prescriptor Enrique Calduch, se presentaron los mejores blancos de España procedentes de las principales zonas vinícolas del país. Se celebró, como cada año en Madrid y cerró, una vez más, con gran éxito de participación, tanto por parte de los asistentes como de las bodegas participantes, procedentes de muy diversas zonas vinícolas. Así se pudo comprobar el desarrollo de variedades tan emblemáticas

Las variedades blancas típicas de cada zona

Las variedades marcan el carácter de los vinos, así que hay que tenerlas muy en cuenta a la hora de pedir un vino blanco dependiendo de donde nos encontremos, ya que lo ideal es optar por uno elaborado con variedades autóctonas o muy bien adaptadas a ese territorio. Solo así podremos paladear el terruño.

Os hacemos un breve resumen por Denominaciones de Origen. En España existen más de 70 así que hemos seleccionado solo algunas:

- **D.O. Alella:** Pansa blanca
- **D.O. Cava:** Macabeo, xarel·lo, parellada, malvasía y chardonnay
- **D.O. Cariñena:** Viura, moscatel romano y parellada
- **D.O. Jerez Xérès Sherry:** Palomino, pedro ximénez y moscatel
- **D.O. La Mancha:** Airén, macabeo, chardonnay y sauvignon blanc
- **D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda:** Manzanilla
- **D.O. Navarra:** Chardonnay, malvasía, garnacha blanca y viura
- **D.O. Monterrei:** Dona branca, godello y treixadura
- **D.O. Pla de Bages:** Picapoll
- **D.O. Penedès:** Xarel·lo, macabeo y parellada
- **D.O. Rías Baixas:** Albariño
- **D.O. Ribeira Sacra:** Albariño y godello
- **D.O. Ribeiro:** Treixadura, torrontés, godello, albariño, loureira, lado y caíño blanco
- **D.O. Ribera del Duero:** Albillo
- **D.O.Ca. Rioja:** Viura, garnacha blanca, malvasía, maturana blanca, tempranillo blanco, turruntés, chardonnay, sauvignon blanc y verdejo
- **D.O. Rueda:** Verdejo
- **D.O. Terra Alta:** Garnacha blanca
- **D.O. Valdeorras:** Godello
- **D.O. Valdepeñas:** Airén, macabeo, chardonnay, verdejo y sauvignon blanc
- **D.O. Valencia:** Chardonnay, macabeo, malvasía, merseguera, moscatel y verdil

Photo by Leif Carlsson



como albariño, godello, treixadura, verdejo, xarel·lo, hondarribi zuri, chardonnay, etc…, en sus versiones de vino joven, con fermentación en barrica o crianza sobre lías, entre otras.

El Salón es específico para vinos blancos secos, sin presencia de dulces, generosos o espumosos, y representa una oportunidad única de poder disfrutar de los mejores blancos que se hacen en nuestro país, reunidos en un mismo espacio.

Las bodegas participantes en esta edición fueron 57: Osborne, Bodegas Montecillo, Viñas Familia Gil, Marqués de Riscal, Protos, González Byass, Ramón Bilbao, Mar de Frades, Bodegas Santiago Ruiz, Sogrape, Bodegas Arzuaga, Avelino Vegas, Enate, O Luar do Sil, Arínzano, Lagar de Fornelos, Rioja Vega, Altos de Torona, Can Vallés, Bodegas Vivanco, Vins Miquel Gelabert, Bodegas Ondarre, Pazo Señorans, Condes de Albarei, Pazo Baion, Baigorri, Granbazán, Martín Códax, Juvé & Camps, Propietat d'Espiells, Pariente Tradición Familiar, Masaveu Bodegas, Alma Carraovejas, Ca N'Estruc, Bodegas Cornelio Dinastía, Remírez de Ganuza, Descendientes J. Marcos, Dominio del Bienamado, Alto de Pioz, la Val, Virgen del Galir, Bela, Viñedos del Contino, C.V.N.E., Feliz Compañía Vinícola, Sant Josep Vins, Pago de Cirsus, Bodegas Irache, Bodegas Zifar, Castelo de Medina, Vinya Alforí, Terras Gauda, Javier Sanz Viticultor, Muga, Valdesil, Joaquín Rebolledo, Entrecanales Domecq e Hijos.❋



Elegante y lleno de matices

Mil Ríos Godello Sobre Lías, elaborado por la familia bodeguera Méndez-Rojo en la D.O. Valdeorras, es un vino de guarda, estructurado y complejo. Su crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable durante 3 meses enfatiza las características de la uva godello. La variedad y el terruño se reflejan fielmente en las notas de fruta blanca madura y los matices balsámicos. La crianza aporta elegantes toques de cítricos dulces y frutas confitadas, que le confieren complejidad y elegancia. En boca resulta fresco, equilibrado, glicérico y sabroso.

Excepcional, equilibrado y único

La familia bodeguera Méndez-Rojo elabora en su bodega Vía Atlántica este monovarietal de albariño con D.O. Rías Baixas. Mar Del Norte Albariño refleja la personalidad vibrante de la costa gallega y el arraigo en el suelo de granito, amplio y expresivo. Posee un atractivo color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz destacan las notas a frutas de hueso, cítricos y suave toque a lichi. En boca es amplio, vivo, fresco y vibrante. Destaca un ligero toque salino. Final equilibrado y largo postgusto.



Príncipe de Viana Edición Blanca



Príncipe de Viana Edición Blanca es fruto de una apuesta por la sinergia entre tres variedades antagónicas que vendimiadas en su momento óptimo de maduración encajan a la perfección creando un perfil aromático envolvente, fresco y vivaz. La figura principal es la garnacha blanca, variedad autóctona muy resistente a la sequía. Su cuerpo ligero va a fundirse al cuerpo goloso que de la variedad chardonnay, la "reina de las uvas blancas" y a la elegancia y equilibrio de la variedad sauvignon blanc. Un vino fresco, expresivo y complejo. Gastronómico y versátil. Desde la bodega afirman: "Trabajamos día a día con la clara meta de elaborar vinos que hablen de nuestro viñedo y sean embajadores de nuestra tierra en tu copa. La forma de alcanzar este objetivo es cuidar nuestro terruño con el máximo esmero, preocupándonos por el medioambiente y preservando el entorno". Y añaden: "Nos esforzamos para sorprenderte con nuevas e innovadoras propuestas".❋



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha blanca, chardonnay y sauvignon blanc
Características: Brillante y cristalino color amarillo con abundantes reflejos verdosos. El aroma de los cítricos, como la lima y la genista impregnan la primera sensación olfativa, para dar paso paulatinamente a notas de albaricoque, piña y un sutil matiz de monte bajo, quedando así un perfil aromático complejo, cautivador y sorprendente. Entrada en boca fresca y agradable. La fruta mostrada en nariz alcanza su máxima expresión en boca. Muy envolvente, de gran volumen y un final frutal y sorprendente.

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



Altos de Torona

Más que un viñedo en Rías Baixas

Casi todos los proyectos que tienen algo que expresar son aquellos que nacen de un sueño. Y este vino es fruto de ese sueño y emblema de la bodega de Rías Baixas Altos de Torona. Se trata de un coupage de tres variedades gallegas –albariño, caíño y loureira– que esconde en su interior un marcado carácter atlántico.

Altos de Torona es el mayor viñedo de Rías Baixas de una sola pieza, con 94 hectáreas de biodiversidad orientadas al sur en la falda del Monte Galeno, en Tomiño-O Rosal. En este viñedo único, con vistas al río Miño y próximo al océano Atlántico, se cultiva principalmente la uva albariño, además de otras variedades autóctonas gallegas como el caíño blanco, godello, loureira o treixadura.

En sus terrenos emergen vinos de carácter atlántico, de marcada tipicidad, frescor, elegancia e intensos aromas frutales. De estos terrenos nacen la colección de monovariedades de la bodega Altos de Torona: Altos de Torona Albariño, Altos de Torona Godello, Altos de Torona Caiño y Altos de Torona Loureira, así como el vino emblema: Altos de Torona Rosal y otras elaboraciones como Altos de Torona Barrica o la próxima novedad de la Bodega: Altos de Torona Ecológico. Altos de Torona Rosal se elabora con uvas vendimiadas a mano y por separado de las diferentes variedades y se somete a una crianza sobre lías. El resultado es un vino goloso en boca y refrescante acidez perfecto para maridar platos veraniegos como almejas a la marinera, arroz con rape y langostinos, sushi, verduras salteadas y pechuga de pollo al limón. ❋ **Más información: www.altosdetorona.com**

Enoturismo

En Altos de Torona podrás disfrutar de una experiencia enoturística única en Galicia. El recorrido comenzará en su singular viñedo, el más grande de toda Galicia en una sola pieza, que acoge entre sus cepas más de 180 especies diferentes de flora y fauna.
En su corazón se encuentra una sala acristalada con una maravillosa panorámica del valle del río Miño y de Portugal. Allí se realizará una degustación comentada de los vinos más representativos de la bodega.

NOTA DE CATA

Nombre: Altos de Torona Rosal
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño, caíño y loureira
Características: Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aroma intenso a frutas de hueso y tropicales (melocotón, mango) combinadas con notas balsámicas de laurel. Goloso en boca, refrescante acidez y final prolongado con recuerdo de frutas maduras.



Marida con platos ligeros

Palacio de Bornos Sauvignon Blanc 2023 ha recibido una medalla de oro en Challenge International du Vin 2024. Se trata de un Rueda fresco y muy aromático. Sus claras notas tropicales lo hacen muy atractivo. Su brillante acidez y su final ligeramente amargo lo convierten en compañero ideal de infinidad de platos ligeros.



El mejor sauvignon blanc de España

Inurrieta Orchidea Cuvée 2021 ha sido galardonado con una Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Sauvignon Blanc. Este vino navarro de edición limitada a 11.829 botellas se muestra graso y voluptuoso en boca, arropado en todo momento por una refrescante acidez que la hace fluir sin esfuerzo.



RIOJA ARTÍSTICO

A primera vista Faustino Art Collection Viura Chardonnay 2023 llama la atención por su etiqueta, una reinterpretación del artista Willy Ramos del retrato que Rembrandt hizo del comerciante holandés Nicolaes Van Bambeeck. En su interior guarda un blanco muy frutal en nariz y amable en boca.



Apadrina la posidonia

Viña Esmeralda Posidonia Edition, es un vino ecológico del Penedès que se dirige especialmente al sector de la restauración y tienda especializada. Está elaborado con moscatel de Alejandría que infunde al vino su característica fragancia. Con esta edición limitada, Viña Esmeralda apadrina 10.000 metros cuadrados de praderas marinas de posidonia, un tipo de alga que inspira el diseño de la botella.



Edición numerada

La añada 2019 de Cosme Palacio 1894 Blanco revela una armonía sublime entre la variedad viura y el ligero toque de malvasía. Ofrece sensaciones dulces y una elegante acidez, que da paso a una frescura vibrante, mientras que su crianza sobre lías le confiere un final fino y distinguido. Producción limitada de 2.390 botellas numeradas.

Albariño Nº12 by Paco & Lola 2023

Doblemente premiado

La bodega Paco & Lola ha estado comprometida desde su creación, en el año 2005, con una forma diferente de hacer y experimentar el vino. Un buen ejemplo es este albariño que recientemente ha sido doblemente premiado.



Paco & Lola es una bodega joven y moderna, comprometida con una forma de hacer y de experimentar el vino diferente. En el año 2005 un grupo de viticultores y productores de vino de la comarca de O Salnés decidieron profesionalizar su producción. Esta cooperativa se denomina "Sociedad Cooperativa Vitivinícola Arousana" y actualmente está constituida por más de 430 socios, siendo la cooperativa más importante por número de socios de la D.O. Rías Baixas. Actualmente sus vinos son conocidos en todo el mundo como "el vino de los lunares" por su imagen divertida y sofisticada.

Sus albariños se elaboran con uvas de viñedos propios del Valle del Salnés, donde la bodega cuenta con 249 hectáreas repartidas en más de 2.000 pequeñas parcelas. Los socios y socias de la cooperativa son el principal valor diferenciador, la suma de todas estas parcelas características del minifundio gallego aportan la diversidad y nos permite elaborar vinos diferenciados.

Toda la uva se vendimia a mano. Las instalaciones están dotadas de la última tecnología aplicada al sector del vino. Esta moderna tecnología, unida a la tradición de Los viticultores y al saber hacer transmitido de generación en generación, les permite obtener la máxima expresión de la uva, garantizando un magnífico resultado añada tras añada. Entre sus vinos destaca Paco & Lola, un monovarietal, albariño 100%, reconocido por su excepcional calidad envuelta en una icónica etiqueta de lunares.

Además del famoso albariño que da nombre a la bodega, Paco & Lola, también destacan otros vinos elaborados con uva albariño como es el Albariño Nº12 by Paco & Lola 2023, recientemente galardonado con medalla de oro en el Challenge International du Vin, el concurso más prestigioso de Francia, y galardonado también con medalla de Oro en los Premios Baco.*

Más información: www.pacolola.com



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Color amarillo pajizo con leve tonalidad verdosa intensa, y limpia y brillante. En nariz es intenso, frutal, atractivo, goloso; un albariño semiseco que destaca en el palmarés de premiados en el concurso celebrado en Bourdeux. En boca se aprecia un buen equilibrio, alta intensidad frutal, donde destacan las notas de piña, melocotón maduro y toques cítricos. Perfecto para maridar con pescados y mariscos, acompañante ideal también en los aperitivos.

Floral y alegre

El Xarel·lo 2023 de Parató procede de uvas de una exclusiva parcela situada en Guardiola de Font-rubí (Barcelona). Es fresco, floral, alegre, con un final de boca marcado por la mineralidad y un ligero toque amargo característico de los xarel·los del Penedès. Medalla de oro en Giroví 2024.



IDEAL CON OSTRAS

Pazo das Bruxas 2023 de Familia Torres ha recibido una medalla de oro en el concurso International Wine Challenge. Es un vino seductor, con finísimas notas florales (tilo) y frutales (limón), sobre un fondo que recuerda el membrillo. En boca es intenso y sabroso, con una delicada y sutil acidez afrutada. Ideal para acompañar unas ostras.





Fresco y sutil

Blume Verdejo Selección 2023, de Pagos del Rey, es un vino con D.O. Rueda vegano, fresco y sutil, con elegantes aromas a cítricos y flores blancas combinadas con notas de eneldo y heno al final. De acidez bien integrada y final agradable. Perfecto su maridaje con pescados y mariscos, ensaladas de verduras o sopas frías.

Homenaje al mar

Junto a la bodega Oller del Mas, el equipo del restaurante Enoteca Paco Pérez ha diseñado Onades, un vino blanco de edición limitada. Está elaborado con uva picapoll blanca, una variedad casi extinta. Se trata de un vino realmente especial que hace un homenaje al mar, a la sostenibilidad y al origen.





Chardonnay del Somontano

Las uvas con las que se elabora este chardonnay con D.O.P.Somontano proceden de la localidad de Olvena, en Huesca. Posee un color amarillo brillante con matices dorados. De alta intensidad aromática con notas a frutas tropicales como la piña y el plátano. Amplio en boca, con volumen, fresca acidez y con un largo y elegante final.

Carácter mediterráneo

Amatista al Mar de Bodegas Reymos ha recibido un oro en Challenge du Vin. La variedad moscatel de Alejandría da como resultado en este caso un vino ligero, fresco, floral, elegante y delicado, apto para todos los gustos. Un vino marinero, para disfrutar con amigos en casa o en una terraza en la playa. Combina con todo tipo de pescados y mariscos.





ECOLÓGICO Y VEGANO

La familia Vega Tolosa ya tiene lista la nueva añada de Los Halcones Sauvignon Blanc 2022, un vino elaborado con las uvas procedentes de dos hectáreas del viñedo ecológico situado en la zona alta de la finca Los Halcones. Un vino que muestra el *terroir* de esta zona de la D.O. Manchuela y del que se han elaborado 5.000 botellas.



Con capacidad de guarda

Los Premios Baco Cosecha 2023 han premiado con un Baco de Oro a LC Albillo 2023, el monovarietal de albillo mayor de Bodegas López Cristóbal. Un vino blanco con gran frescura, elegante y amplio, con capacidad de guarda. Aún habrá que esperar unos meses para contar con esta añada en el mercado.



Para las veladas estivales

Finca Río Negro ha lanzado la segunda añada elaborada por Xavier Ausás de su único blanco: Gewürztraminer 2023. Un monovarietal criado sobre lías durante 4 meses para apasionados de los vinos aromáticos y secos. Un vino intenso, sabroso y persistente, que se traduce como la referencia perfecta para maridar las veladas estivales.



Verdejo actualizado

Flor Innata Verdejo 2023 lleva también una parte de sauvignon blanc. Sus creadores buscaban el equilibrio entre un verdejo clásico y un verdejo moderno, con fondo de fruta tropical y una intensidad aromática alta.

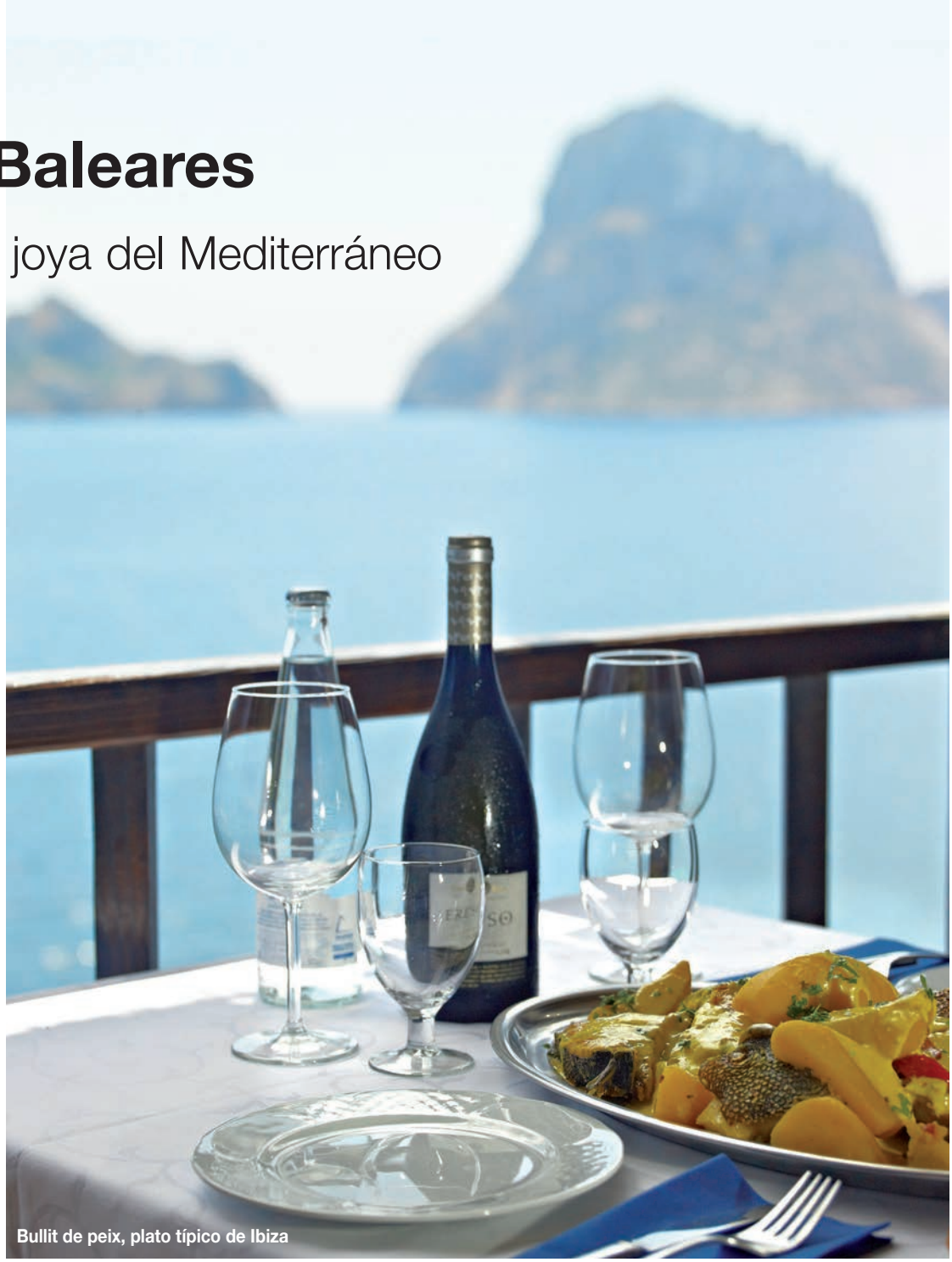
Vinos de Baleares

Una verdadera joya del Mediterráneo

Este archipiélago, compuesto por las islas de Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera, cuenta con una larga tradición vinícola que se remonta a la época romana. Sus variedades de uvas autóctonas, combinadas con el clima y la pasión de los viticultores locales, dan como resultado vinos de alta calidad y sabor único. Si tienes la oportunidad, no dudes en probarlos y disfrutar de una experiencia enoturística inolvidable en las hermosas islas Baleares.



POR MAR GALVÁN



Bullit de peix, plato típico de Ibiza

Las variedades de uvas autóctonas y el clima privilegiado de las islas hacen que los vinos de Baleares sean únicos en sabor y calidad. Entre las uvas más destacadas se encuentran la manto negro, callet, giró ros, y prensal blanc, que se adaptan perfectamente al terrero y al clima mediterráneo.

En **Mallorca**, la mayor de las islas, se concentra la mayor parte de la producción vinícola. Aquí, las bodegas combinan tradición y modernidad para elaborar vinos de alta calidad. Los vinos tintos de Mallorca suelen ser intensos y con cuerpo, con notas de frutas maduras y especias. Los blancos, por su parte, son frescos y aromáticos, ideales para disfrutar en los días cálidos de verano.

En **Menorca**, la segunda isla más grande, la producción vinícola es más limitada. Sin embargo, esto no impide que los vinos de Menorca sean apreciados por su calidad y singularidad. Los vinos de esta isla suelen ser frescos y ligeros, con notas cítricas y minerales.

En **Ibiza** y **Formentera**, las dos islas más pequeñas, la producción vinícola es aún más reducida. Sin embargo, las bodegas locales se esfuerzan por elaborar vinos con carácter y personalidad. Los vinos de estas islas suelen ser frescos y aromáticos, perfectos para acompañar los platos típicos de la gastronomía local.

Características distintivas

Los vinos de Baleares son únicos en sabor y calidad debido a varias características distintivas:

1 **Variedades de uva autóctonas:** Las islas Baleares cuentan con variedades de uva autóctonas que se han adaptado al clima y al terreno de la región a lo largo de los siglos. Estas uvas, como la manto negro, callet, giró ros y prensal blanc, aportan sabores y aromas particulares a los vinos de Baleares, que no se encuentran en otras regiones vinícolas.

2 **Clima mediterráneo:** El clima mediterráneo de Baleares, con inviernos suaves y veranos cálidos, proporciona condiciones ideales para el cultivo de las uvas. La combinación de

Denominaciones de Origen y Vinos de la tierra

Las Islas Baleares cuentan con dos Denominaciones de Origen en Mallorca y seis Vinos de la tierra.

- **D.O. Binissalem**
- **D.O. Pla i Llevant**
- **Vino de la tierra Illes Balears**
- **Vino de la tierra Mallorca**
- **Vino de la tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord**
- **Vino de la tierra Ibiza**
- **Vino de la tierra Isla de Menorca**
- **Vino de la tierra de Formentera**


Pere Mas Roig

abundante luz solar, temperaturas moderadas y brisa marina influye en la madurez y equilibrio de las uvas, resultando vinos con sabores intensos y una acidez equilibrada.

3 **Suelos diversos:** Las Baleares presentan una gran diversidad de suelos, desde suelos calcáreos en Mallorca hasta suelos arcillosos en Menorca. Estas características del suelo influyen en el crecimiento de las vides y en la composición mineral de las uvas, lo que se traduce en vinos con perfiles de sabor únicos y distintivos.

4 **Tradición vinícola centenaria:** La región vinícola de Baleares tiene una larga historia que se remonta a la época romana. A lo largo de los años, se han transmitido conocimientos y técnicas de generación en generación, lo que ha permitido perfeccionar el arte de la elaboración del vino en la región. Esta tradición y experiencia se reflejan en la calidad y el carácter de los vinos de Baleares.

5 **Compromiso con la calidad:** Las bodegas de Baleares están comprometidas con la calidad y se esfuerzan por producir vinos de alta calidad. Muchas de ellas combinan métodos tradicionales con técnicas modernas de vinificación para obtener lo mejor de ambos mundos. Además, se utilizan prácticas sostenibles en el cultivo de las uvas y la producción de vino, lo que contribuye a la calidad y la autenticidad de los vinos.

Estas características, junto con el cuidado y la pasión de los viticultores locales, hacen que los vinos de Baleares sean únicos en sabor y calidad, ofreciendo una experiencia vinícola verdaderamente especial.✻


Vino de Formentera

Enoturismo

Además de su diversidad de vinos, las bodegas de Baleares ofrecen experiencias enoturísticas únicas. Los visitantes pueden recorrer los viñedos, conocer el proceso de elaboración del vino y degustar las diferentes variedades. También es posible realizar catas maridajes con productos locales, como quesos y embutidos, que realzan aún más los sabores de los vinos de Baleares.

RESTAURANTES DE

Ibiza y Formentera

Propuestas rompedoras en las islas más canallas

El sector de la restauración en el archipiélago balear destaca por su vitalidad y diversificación. Cada temporada surgen nuevos restaurantes, y se estrenan tanto chefs como conceptos gastronómicos. Nosotros te adelantamos todos los 'place to be' de este verano que no te puedes perder.



Humo

Humo, en Nativo Hotel Ibiza, es un espacio gastronómico -liderado por el chef Alberto Bermejo-, que **destaca por su fuerte compromiso con la sostenibilidad y por dar vida a una "cocina de mundo",** elaborada con productos locales de temporada. Humo propone un retorno a los orígenes con una gastronomía primitiva, enriquecida con toques exóticos.

Nativo Hotel Ibiza
Los Claveles, s/n. 07849 Santa Eulalia del Río (Ibiza). Tel.: 971 435 252. https://nativohotelibiza.com

ETXEKO IBIZA BY MARTÍN BERASATEGUI





Etxeko Ibiza by Martín Berasategui, el restaurante de Bless Hotel Ibiza **–reconocido con estrella Michelin y con un sol Repsol por segundo año consecutivo–,** acaba de estrenar chef ejecutivo, Esteban Sánchez, y dos menús. En 'Origen', destacan productos de las raíces de Berasategui como la merluza, la alcaparra, la anchoa o el atún; mientras que en 'Gran Etxeko', se incorporan innovaciones como la cuajada de hinojo o la ostra con emulsión de wasabi.

Bless Hotel Ibiza
Playa Cala Nova, s/n. 07849 Es Canar - Ibiza. Tel.: 971 330 300.
www.blesscollectionhotels.com



EL SILENCIO IBIZA



El beach club El silencio **contará de nuevo con el chef Mauro Colagreco –tres estrellas Michelin-,** quien ha elaborado para la ocasión un menú en el que la pesca del día, los productos locales y la cocina de parrilla cobran especial protagonismo. Entre otros platos, ofrecen ceviche peruano, carpaccio de langostinos y rodaballo a la parrilla.

Av. De Cala Molí, 30. 07830 Sant Josep de sa Talaia (Ibiza). Tel.: 670 003 059. www.lesilencio.com



Corsario Ibiza

Este emblemático restaurante estrena temporada con el joven chef Liván Valdés al frente de sus fogones, y lo hace con **un menú de claro acento ibicenco-mediterráneo,** basado en el uso de mariscos, pescados frescos, carnes y vegetales cultivados en su propio huerto.

Carrer de Ponent, 5. 07800 Ibiza. Tel.: 971 094 985. www.corsarioibiza.com

IBIZA



MIKASA IBIZA

Mikasa es un hotel boutique donde, además de asegurar el descanso, **ofrecen la mejor forma de empezar el día con sus maravillosos *brunch*.** Al estar firmemente concienciados con un estilo de vida saludable y comprometidos con el medio ambiente, ponen a disposición del público, de 08:00h a 15:00h, un delicioso y nutritivo menú *plant-based.*

Ibosim, 11. 07800 Ibiza. Tel.: 971 317 922.
www.mikasaibiza.com



Mimo's



Mimo's es el restaurante italo-mediterráneo del Hotel Boutique y Spa Las Mimosas. Allí **es posible disfrutar de una amplia variedad de desayunos para empezar el día de la forma más saludable.** Asimismo, cuentan con un amplio menú de entrantes, pastas frescas, pizzas al horno de leña y carnes y pescados hechos a la brasa de carbón.



Las Mimosas Hotel Boutique and Spa
Burgos, 29. 07829 Sant Josep de sa Talaia (Ibiza). Tel.: 971 343 923. www.lasmimosasibiza.com



MONKEY IBIZA

Este restaurante, con una cocina francesa basada en productos de kilómetro cero y en las mejores carnes internacionales, propone **una experiencia única que fusiona gastronomía, espectáculo y música** durante las noches de los jueves, viernes, sábados y domingos, convirtiéndose en el cabaré más transgresor de la temporada.

Joan Boscá, 2, bajo. 07820 Sant Antoni de Portmany (Ibiza). Tel.. 629 661 863.
www.monkeyibiza.com







Abraso

En la playa de Port d'Es Torrent, se encuentra Abraso, un restaurante que rinde homenaje a la hospitalidad ibicenca, ofreciendo a los comensales una experiencia completa y un "abrazo" amistoso y familiar. Gastronómicamente, está comprometido con la calidad de los productos de proximidad, y **basa su propuesta en la simplicidad y el calor de las brasas.**

Biscaia, s/n. 07829 Ibiza. Tel.: 682 324 413.



MADUNIA IBIZA



El nuevo restaurante Madunia, dirigido por el chef uruguayo Iván Arauz Beusink, honra la cocina ibicenca y sublima sus sabores con guiños latinos y **una decidida apuesta por la estación, el fuego y los productos locales.** Por su parte, la sumiller, Cristina Flora, ha creado una carta en la que conviven pequeños proyectos isleños y etiquetas de grandes casas.

Ctra. Cap Negret, 16.07820 Sant Antoni de Portmany (Ibiza). Tel.: 650 826 132. www.madunia.es





CLAP IBIZA

La cadena de restauración Clap, con presencia en toda la región de Oriente Medio y Norte de África, Dubái y recientemente en Londres, ha inaugurado el nuevo Clap Ibiza, en la **tranquila localidad de Talamanca. El restaurante al aire libre sirve cocina japonesa con un toque especial.** Es digna de mención su amplia oferta de ocio.

Cap Marinet, s/n. 07819 Ibiza. https://claprestaurant.com/ibiza/

IBIZA



Oku Restaurant



Este restaurante, perteneciente al hotel de lujo Oku Ibiza, muestra una **propuesta gastronómica de alto nivel que fusiona la cocina japonesa con los sabores de Asia,** bajo la dirección de Mark Vaessen, chef ejecutivo y creador de innovadores platos surgidos a base de técnica depurada y producto de calidad.

Oku Ibiza
Camí de Portixol, 2. 07820 Ibiza. Tel.: 660 692 170. https://okurestaurants.com

THE PIKES RESTAURANT



The Pikes Restaurant forma parte del mítico hotel boutique Pikes Ibiza, por el que han pasado estrellas de la talla de Freddie Mercury. Al mediodía y por la noche, **su menú sorprende con platos rebosantes de sabor y calidad.** El chef Tim Payne teje su magia por la noche con productos de granja, mientras que Tess Prince aporta al mediodía una dosis extra de energía con un delicioso menú inspirado en los principios del ayurveda.



Pikes Ibiza
Camí de Sa Vorera, s/n. 07820 Sant Antoni de Portmany (Ibiza).
Tel.: 871 556 656. www.pikesibiza.com



North by Eyal Shani

En North by Eyal Shani, perteneciente al resort Six Senses Ibiza, **Los sabores israelíes se encuentran con los productos ibicencos.** Liderado por el reconocido chef israelí Eyal Shani, un fervoroso defensor de los platos de origen vegetal y de la excelsa materia prima de la isla, ofrece una propuesta gastronómica exuberante, con platos diseñados para compartir. Cuenta con una mesa para hasta 70 comensales, bajo olivos centenarios.



Six Senses
Camí de sa Torre, 71. 07810 San Juan Bautista (Ibiza). Tel.: 871 005 606.
www.sixseses.com



Sublimotion

Sublimotion, el primer espectáculo gastronómico del mundo creado por el chef 2* Michelin Paco Roncero y el director creativo Eduardo Gonzáles, estrena esta temporada el nuevo concepto 'Heritage'. Se trata de una **propuesta experiencial que retorna a los orígenes de la restauración** con el objetivo, una vez más, de potenciar el placer que significa compartir tiempo y alimento alrededor de una mesa.

Hard Rock Ibiza
Ctra. Playa D'en Bossa, s/n. 07817 Ibiza. Tel.: 618 891 358.
www.sublimotionibiza.com

TIGRE MORADO



Tigre Morado, restaurante situado en la playa de Port d'Es Torrent, se caracteriza por ofrecer, en un entorno idílico, **una original fusión entre la gastronomía mediterránea y la cocina peruana.** En su carta destacan platos como los mariscos al fuego en mantequilla oriental, el ceviche de corvina, el pulpo anticuchego, la lubina a la chapa o el sushi nikkei.

Port des Torrent, carrer Biscaia, s/n. 07829 Ibiza.
https://tigreibiza.com



SORELLA RISTORANTE

Sorella Ristorante, del Hotel Mongivello, **se inspira en la Italia de los años 60 y 70, así como en los años dorados de Ibiza.** Se ofrece como un enclave que llega cargado de todo el sabor y los mejores productos de temporada para rendir homenaje a la autenticidad de la gastronomía italiana más mediterránea.

Hotel Mongibello
Los Rosales, 53. 07849 Siesta (Ibiza). Tel.: 971 393 268.
www.mongibelloibiza.com



IBIZA

POP UP HASTA EL 31 DE AGOSTO



CENAR EN EL CIELO

***Ibiza in the Sky* utiliza una grúa para elevar una plataforma con 22 invitados y el personal, hasta 50 metros de altura sobre el cielo de Ibiza. El concepto llega en formato *pop up* hasta el 31 de agosto desde las 6 de la tarde hasta las 2 de la mañana. Dura una hora y se puede elegir entre tapas, un menú o dj & cócteles.**



W IBIZA

W Ibiza **se consolida como el destino de moda tras la renovación de sus instalaciones y la apertura de su beach club 'Yellow Fish'.** Además, sus clientes podrán disfrutar de nuevos sabores este verano con el lanzamiento de Seu Pizza @Steps, surgido de la *pop up* del restaurante romano Seu Pizza Illuminati (tercera mejor pizza de Italia y sexta del mundo según la Guía Top Pizza Guide).

Ricardo Curtoys Gotarredona, 37. 07840 Santa Eulalia del Río (Ibiza). Tel.: 871 556 888. www.marriot.com

Zitya

Zitya presenta de nuevo **una mágica mezcla de sabores mediterráneos,** para lo que se inspira en la tradicional cocina contemporánea egea, de la mano del empresario y hostelero Omar Abdel Khalek. El chef español Carlos de los Mozos ha tomado las riendas en este inicio de nueva temporada, diseñando las novedades más exclusivas en un menú lleno de platos sensoriales y sorprendentes.



Ctra. Ibiza-San José, km 3.9. 07830 Ibiza. Tel.: 682 781 809. www.zitya.com

THE BEACH BY USHUAÏA IBIZA

El chef mexicano Roberto Ruiz regresa a la isla con su nueva propuesta en The Beach by Ushuaïa Ibiza, que combina los sabores del Pacífico y del Mediterráneo, y que solo podrá disfrutarse a lo largo de este verano. Por otra parte, en este restaurante cuentan con **platos para compartir, langostas de su propio vivero, ensaladas, arroces marineros y tentadoras propuestas como la Hamburguesa de Kobe** al estilo Ushuaïa.

Ushuaïa Ibiza Beach Hotel
Playa d'en Bosa, 10. 07817 Sant Jordi Ses Salines (Ibiza).
Tel.: 971 928 193. www.theushuaiaexperience.com



Ritmo



Esta temporada, Ritmo recibe al visitante con **un diseño impecable y un ambiente cercano.** La nueva carta del restaurante incluye platos sencillos, ligeros y reconocibles, pero también otros que invitan al espectáculo, con especialidades como el "Surtido de pescados y mariscos KRU marinados de la isla" o la "Langosta en sal flambeada con licor de hierbas de Formentera".

Tarragona, 17
07871 Sant Ferran de Ses Roques (Formentera)
Tel.: 971 328 056
https://ritmoformentera.com



CASANATALIA



El chef Carles Abellan y su mujer, Natalia Juan, han reabierto casanatalia: un restaurante con una base de cocina tradicional mediterránea y catalana actualizada, de **tapas y platos para compartir**, que este año aparece como restaurante recomendado en la Guía Repsol.

Carrer Major, 78
07871 Sant Ferrran de Ses Roques (Formentera).
Tel.: 971 329 007
www.casanataliarestaurant.com/es



Gecko Formentera

Gecko Formentera ofrece a sus huéspedes dos espacios diferenciados. El primero, Gecko Beach House, enclavado frente al mar y rodeado de naturaleza, se erige como un verdadero templo de relajación. Por su parte, Gecko Beach Club, donde la música, los sabores mediterráneos y los cócteles son los principales protagonistas, está dispuesto a ser **el *place to be* para los visitantes de Formentera.**

Playa de Migjorn, Ca Marí. 07860 Formenera
Tel.: 971 328 024. https://geckobeachclub.com

FORMENTERA



Fandango Formentera

Fandango, situado en la playa de Es Pujols, posee alma de chiringuito, aunque no se trata de un chiringuito al uso: es **un espacio cuidado al detalle, donde es posible saborear platos de alta cocina con música en directo.** Su oferta mira a su entorno más cercano, sea el mar, la montaña o la huerta. Como apasionados *winelovers*, disponen de una interesante selección de vinos.

Avda. Miramar, 1. 07871 Es Pujols (Formentera). Tel.: 971 328 599
www.fandangoformentera.com

BESO BEACH IBIZA & FORMENTERA

Beso es un auténtico paraíso cerca del mar, lleno de magia y una oferta gastronómica vasco-mediterránea pura y exquisita. Platos con identidad propia elaborados con productos de cercanía y km 0. Todos los establecimientos están ubicados en parajes: Beso Beach Formentera en Ses Illetes y Beso Beach Ibiza en la histórica playa de Ses Salines.

besobeach.com/ibiza/
www.besobeach.com/formentera/







Caliu

Caliu es el restaurante de Dunas, el primer Eco-Luxury Resort de Formentera. Cuenta con un menú en el que reinan los ingredientes autóctonos de la tierra y el mar, entre los que **destaca el pescado cocinado al fuego, maridado con productos mediterráneos.** Tampoco faltan las delicias cocinadas a la brasa, sus pizzas napolitanas y "cocas" típicas de la zona.

Dunas de Formentera. Lugar de Venda de Ses Clotades, 4449
07872 Formentera. Tel.: 971 124 500
www.dunasdeformentera.com

FIVE FLOWERS HOTEL & SPA FORMENTERA

Five Flowers Formentera deleita a sus huéspedes con **una deliciosa variedad de opciones gastronómicas**. Platos mediterráneos e internacionales podrán disfrutarse durante el día en el Pool Bar y en el restaurante Janis, mientras que The Sky deleitará, por la noche, con platos ideados para compartir al estilo *street-food.*

Fonoll Marí, 84. 07871 Es Pujols (Formentera) . Tel.: 971 328 160. www.fiveflowershotel.com




Juan y Andrea
FORMENTERA
Since 1971
RESTAURANT
Illetas beach / Formentera
Coordinates: 38,7535762, 1.4330123
VHF channel 74
juanyandrea.com



Unic

Cocina mediterránea con toques franceses



Ubicado en el corazón de Playa d'en Bossa, en Ibiza, este restaurante liderado por el chef de origen francés David Grussaute ofrece una cocina inspirada en el entorno y el paisaje de la isla Pitiusa, utilizando posidonia, algas, pinos y productos locales a los que el chef añade su toque particular. **POR LAURA MORALES**

Los afortunados que pasen unos días de vacaciones este verano en Ibiza y tengan inquietud por conocer la isla, pueden hacerlo también a través del paladar. Y es que comer en Unic es como comerse la esencia más pura de la isla. Eso sí, hay que hacer reserva previa porque posee una capacidad únicamente para 16 comensales, lo que garantiza un ambiente tranquilo y una cuidada atención. Unic dispone de un comedor interior acristalado y una agradable zona de terraza, perfecta para hacer un aperitivo previo o una copa posterior.

Hacía tiempo que este restaurante apuntaba maneras y la clientela se preguntaba por qué no tenía ya una estrella... y por fin, llegó.
Los inspectores de la Guía Michelin lo describen así: "Sorprende tanto por su emplazamiento en dos cubos de cristal, dentro de un patio del moderno hotel Migjorn Ibiza, como por su excelente montaje. El chef propone dos menús degustación que siempre acuden a los productos locales y de máxima proximidad como hilo conductor, pues busca narrarnos la esencia culinaria de la isla y del Mediterráneo desde una estrecha colaboración con sus pequeños productores, sus ganaderos y sus cofradías de pescadores. Todos los platos reflejan sabores intensos y marcados, con las salsas muy bien ligadas, pero si tuviéramos que destacar uno que se queda en la memoria sería el postre, llamado 'Pitiusas, isla de pinos', pues resulta refrescante a la par que inesperado y... ¡es como comerse el bosque mediterráneo".

El producto ante todo

Como bien comprobaron desde Michelin en la cocina de David Garussante –que llegó a Ibiza hace 26 y decidió quedarse a vivir– es clave el

El chef: David Grussaute



David Grussaute (Pessac-Bordeaux, Francia, 1972), viene de familia hostelera. A los 12 años su padre dejó su trabajo y compró un restaurante en los Pirineos. Desde entonces, David vivió de cerca este mundo hasta inscribirse en la renombrada Escuela de hostelería de Burdeos, la misma en la que estudió, entre otros, el prestigioso chef Alain Ducasse. Tras tres años de estudio de dirección de cocina en Burdeos, trabajó en islas africanas y en Edimburgo hasta que en octubre de 1997 llegó a Ibiza y se enamoró de la isla. Habla español, inglés y coreano.

estudio de las algas y, entre ellas, de la posidonia que el chef ha descubierto como una suerte de alga kombu pero mucho más delicada y elegante. Él mismo las recoge en la orilla en momentos de oleaje en los que se permite, ya que se sueltan de la roca.
Imprescindibles en su cocina son también la salicornia, el cangrejo, la gamba roja, el pino, el cerdo negro ibicenco, el trigo xeixa o los higos. Además, elabora sus propias masas de pan y una sobrasada de pato artesana. También destaca su trabajo con la morena, el cabrito y el garum, que también prepara casero. Entre sus platos, además del brioche relleno de esa sobrasada de pato, la posidonia se incluye en un dashi –caldo típico japonés– con gamba roja ibicenca, y en un pan que llega junto a un plato de atún de la zona. No faltan referencias al recetario clásico, como el sofrit payés o la ensaimada de calabaza, tratada como una torrija, y triunfan combinaciones sorprendentes como la ostra francesa con vientre relleno y trigo xeixa, la morena con tamarindo y vino de la tierra y la lengua de porc negre con algarroba y yema curada.



La bodega y los postres

La bodega y los postres son dos elementos clave para disfrutar de la experiencia al máximo. En la carta de vinos se incluyen referencias de las bodegas más relevantes de la isla y también de Formentera, y se completa con denominaciones de origen nacionales e internacionales.
Y como a veces un buen menú se echa a perder con postres que no están a la altura dejando una impresión final algo decepcionante, aquí los cuidan al máximo, con creaciones como la miel fermentada con flores frescas hecha en una sutil cuajada; los higos con queso son sedosos y envolventes y el ya citado postre de pino que cautivó a la Michelin.*



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

David Graussante nos cuenta en primera persona sus impresiones al respecto: "Me ha alegrado muchísimo que la Guía Michelin después de tantos años reconozca el trabajo que hacemos, el trabajo con producto local, y lo haga pese a encontrarnos en una zona un poco complicada. De hecho, han ido a la esencia de lo que son ellos, recomendar restaurantes en los que valga la pena pararse a comer y a vivir una experiencia gastronómica. En honor a la verdad sabía que antes o después 'iba a caer', y no porque lo diga yo, sino porque lo decían los clientes, y al final ha llegado. Es el resultado de mucho trabajo, de mucha constancia. Lo que fue una sorpresa fue que en el mismo año estuvimos recomendados y luego recibimos la estrella Michelin. Ha sido como pasar de la nada al todo en poco tiempo, pero agradecido. Una vez conseguida, yo sigo trabajando igual: soy constante, serio, estoy aquí cada servicio, peleando, intentando que haya un equilibrio en cocina y con el personal... intentando ir a más disfrutando de lo que hacemos y sobre todo estar a la altura de lo que la gente que viene con las expectativas altas espera de nosotros. Y por su puesto, nuestro objetivo es descubrir a la gente todo lo bueno que tiene Ibiza a nivel gastronómico. Yo siempre digo que cada cliente es un inspector y la gente espera de nosotros lo mejor. Los clientes se sientan a la mesa de dos horas y media a tres horas y lo que pretendemos es que disfruten de la experiencia y vean lo que hacemos con el producto local".

UNIC Hotel Migjorn Ibiza Suites & Spa · Les Begònies, 18, · 07817 Sant Josep de sa Talaia (Ibiza, Illes Balears) · **Tel.:** 660 592 285 · www.unicrestaurantibiza.com · **Horario:** Mi- D de 19:30 a 23:30 (De finales de abril a mediados de octubre) · **P.V.P:** Menú Unic: 150€ - Menú Degustación 'La Xanga': 135€

Algo más que una bebida

VERMUT

Martini Moments- Greg Williams



En nuestro país el vermut no es solo una bebida, es una tradición, casi un ritual, especialmente los domingos, cuando las familias o los amigos quedan para “tomar el vermut” lo que significa socializar en torno a una mesa en la que además del tradicional vino aromatizado no falta el ‘picoteo’.

De ser un elixir medicinal hasta convertirse en ingrediente clave de la coctelería moderna, el vermut es un claro ejemplo de adaptabilidad y persistencia. Y es que a lo largo de los siglos, el vermut se ha reinventado sin perder su esencia y se ha adaptado a los paladares cambiantes de la sociedad. En la actualidad, el vermut no solo sobrevive, sino que está más de moda que nunca, ya que estamos viviendo un momento de renacimiento en la apreciación de lo artesanal y auténtico.

Freepik



¿Sabías que...?

- El vermut rojo tiene su origen en Italia y es más dulce y el blanco, creado en Francia, es más seco y tiene una graduación alcohólica más alta.
- Los enólogos de cada marca utilizan normalmente entre 50 y 80 ingredientes diferentes para elaborar esta bebida.
- El vermut no mejora en botella. Lo mejor es consumirlo cuando sale al mercado. A partir del segundo año embotellado empieza a perder aromas.
- Una vez abierta la botella es mejor conservarla en el frigorífico, bien tapada.
- Muchos chefs, desde Alain Ducasse a Gordon Ramsay, consideran el vermut esencial en sus cocinas. Con él elaboran salsas de pescado, aromatizan carnes, preparan gelatinas...

Piba Barcelona

Servicio

El vermut se suele servir con una rodajita de limón, dos hielos y una aceituna, en un vaso de tubo o vaso bajo, y puede llevar o no sifón. En cuanto a la temperatura de servicio, dependerá del tipo de vermut pero en líneas generales los vermuts blancos y estilos intermedios, lo ideal son 6-8ºC. Para los rojos, se pude elevar un poco, hasta los 8-10ºC. Los que incorporan algún tipo de vino generoso (oloroso, pedro ximénez, pale cream...) se pueden servir a 12-14ºC.



Maridaje

El aperitivo clásico consiste en un buen vermut con patatas fritas, sean de churrería o bravas con alioli o salsa picante. También es habitual acompañar el vermut con berberechos y otros frutos del mar, ya sean frescos o en conserva: mejillones, navajas, anchoas, calamares... Y, por supuesto, con aceitunas, banderillas, encurtidos, embutidos, quesos o croquetas.

En países como Italia, Francia, Estados Unidos, Australia, y por supuesto España, se experimenta con variedades locales de uvas, hierbas y especias, y se adoptan métodos de producción sostenibles para crear vermuts que reflejen el *terroir* de cada zona. Italia, España y Francia siguen siendo líderes en la producción de vermut.

Consumo

Puede parecer curioso que a pesar de que la demanda del consumo de bebidas fuera de casa disminuyó un 1,4% el año pasado, motivado principalmente por la subida de precios en hostelería, hay tres bebidas que han incrementado su demanda como el tinto de verano un 25%, el vermut un 9% y el bitter un 4%, según el informe Tendencias de Mercado en Horeca de Nielsen IQ. La consultora explica este comportamiento aportando un dato clave: uno de los momentos de consumo más beneficiados durante el pasado año fue el aperitivo. Un 55% de los españoles reconoce que sale a tomar al aperitivo los fines de semana, lo que ha impulsado a estas tres bebidas, después de la recuperación de unas de las tradiciones más populares del mediodía.

En concreto, Nielsen IQ ha identificado una tendencia en estas salidas fuera del hogar, en las que el consumidor aplica la 'psicología de la premiumización' o 'presupuesto de cerebro dividido', es decir, que recorta en gastos intermedios, pero a la hora de salir a tomar algo o ir de vacaciones no repara en gastos.

Todo un ritual

Además, como decíamos al principio, tomar el vermut es España es algo casi sagrado: "En España, el vermut es algo más que una bebida. Forma parte de nuestra cultura y de nuestras tradiciones y costumbres. Es un momento especial: un rato de disfrute en compañía de amigos y familiares en torno a una mesa. En la cultura española, el vermut preparado es un símbolo de encuentro, donde se fusionan el gusto por lo auténtico y la pasión por la gastronomía y nuestra cultura", afirma Núria Escoda, Managing Director Spain for Campari Group.

Carme Ruscalleda, por su parte, en la introducción de la Guía del Vermut de Ester Bach (Planeta), afirma: "El vermut merece un impecable servicio y presentación, la textura densa de la bebida permite al barman interactuar y dar juego para complacer al consumidor añadiendo a la copa soda, hielo, cítricos u otras iluminadas inspiraciones. Seguidamente se abre la veda para la comanda de patatas chips, de olivas rellenas o con hueso, de un variado recital de conservas de mariscos, mejillones, berberechos, navajas o almejas, aliñadas con salsas de fórmulas secretas, especiadas y pimentadas, u oferta de croquetas, calamares, pinchos o tapas clásicas y creativas. En un día de asueto, en casa o fuera de ella, cuando alguien me sugiere: ¿tomamos un vermut?, siento como si la propuesta llevara incorporada una escenografía feliz, como si levantara el telón para un descanso y apara compartir conversación, ilusión por el futuro, buen rollo y amistad".

Cómo se elabora

Los ingredientes básicos de cualquier vermut son vino, agua, alcohol, una mezcla de botáncios y, opcionalmente, azúcar caramelizado, que sirve para darle color. A partir de esta base, las combinaciones pueden ser casi infinitas y cada elaborador guarda su receta o fórmula en secreto. Eso sí, sea cual sea la receta, el objetivo es conseguir el equilibrio perfecto entre amargor, dulzor y acidez, y asegurar un retrogusto largo y característico del vermut tradicional.

Normalmente la base del vermut es vino blanco, concretamente se suele usar un vino

Freepik



Sus grandes bazas para triunfar entre los consumidores

- **Asequible: Gracias a los jóvenes, con menor poder adquisitivo y dispuestos a probar y alternar con nuevos productos, su consumo ha aumentado en los últimos años.**
- **Nuevas recetas: El surgimiento de nuevas recetas de gran calidad está tomando el relevo frente a las grandes marcas consolidadas de vermut. Admite infinidad de ingredientes y distintas fórmulas, que permiten lanzamientos con resultados innovadores.**
- **Industria en crecimiento: Aunque el consumo sigue siendo reducido respecto a otras bebidas, es una industria que no para de crecer. La 'premiumización' está ocasionando la aparición de productores especializados en el lanzamiento de una gran variedad de elaboraciones exclusivas y únicas.**
- **Versatilidad: Existen distintas categorías, sabores (en los que cada marca suele formar y crear la identidad de su producto), y es apto para combinar con multitud de ingredientes (tónicas, sodas, etc.). Por sus niveles de azúcar, existe el vermut extra-dry (extra-seco), donde sus cantidades son menores a 30 g/ litro, hasta la categoría dulce, donde sin embargo los azúcares sobrepasan los 130 g/litro.**
- **Multiformato: El envasado y embotellado se presenta en el tradicional cristal, pasando por el servicio en barril y grifo. El futuro lo marca el formato en lata, concretamente en el diseño "sleek" de 250 ml. *ready to drink*.**

joven de graduación y sabor suaves. En nuestro país ese vino suele estar elaborado con variedades autóctonas. En el caso de Tarragona, una de las grandes cunas del vermut, se usa parellada, macabeo o viura. Posteriormente, a ese vino que debe ser neutro, de buena calidad, joven y con estructura, se añade una mezcla de botánicos y alcohol macerados para que se impregne de los sabores y aromas característicos del vermut.

La clave está en los botánicos

El vermut ofrece una amplia variedad de sabores, desde dulces y florales hasta amargos y herbáceos, permitiendo a mixólogos y aficionados experimentar y crear sus propias mezclas.

Como ya hemos destacado, el sabor característico de los vermuts proviene de la mezcla de hierbas aromáticas, que aporta los sabores amargos y dulces. Los botánicos se pueden clasificar por sus efectos: amargos, aromatizantes, amargo-aromatizantes y suavizantes. A continuación destacamos algunos de los más comunes, especificados en la Guía del Vermut de Ester Bachs.

El efecto amargo se consigue con botánicos como la angélica, el lúpulo y el ruibarbo. La angélica se emplea en forma de raíz y aporta un sabor dulce-amargo con toques ligeramente picantes. El lúpulo proporciona un sabor

Punch Room - The Madrid Edition

En cóctel

En la coctelería moderna, el vermut es un ingrediente versátil y creativo. Los mixólogos experimentan con él en cócteles que combinan sabores, texturas y aromas. Por ejemplo, el vermut seco con toques cítricos y hierbas frescas crea cócteles refrescantes para el verano. El vermut rojo, más robusto y con notas herbales, se combina bien con licores oscuros para bebidas invernales más complejas. Y por supuesto, existen tres cócteles clásicos que no podemos pasar por alto:

- **Manhattan: Recuerda que si es dry se utiliza vermut seco y se adorna con piel de limón y si es el "Perfect Manhattan" se elabora con la misma proporción de vermut dulce y seco más cuatro partes de whisky.**
- **El Martini como lo tomaba James Bond en Quantum of Solace lleva una parte de vodka y una de vermut blanco.**
- **El mítico Negroni se elabora con vermut rojo, Campari, ginebra y una rodaja de naranja.**



amargo. Es un conservante y aromatizante también empleado para la elaboración de cerveza. Existen diversas clases de lúpulos más o menos amargos, aromáticos o mixtos. El ruibarbo por su parte es una raíz que aporta un sabor dulce-amargo y es un potente antioxidante.

El efecto aromatizante se consigue con anís estrellado de Japón. Un anís de perfil aromático que se asemeja a las esencias del laurel y el sasafrás, eso sí, debe manipularse con cuidado pues sus frutos pueden ser tóxicos. En la elaboración del vermut, se utilizan solo las semillas, que aportan un matiz ácido y sabor anisado.

El efecto aromatizante-amargo se consigue con botánicos como el ajenjo o el díctamo de creta. El ajenjo constituye el alma del vermut. Es de fuerte sabor amargo, por lo que dependiendo de sus proporciones, permite obtener vermuts más o menos amargos. El díctamo de Creta es un arbusto pequeño, típico del sur de Europa, cuyos tallos y hojas desprenden un fuerte olor balsámico y otorgan un sabor aromático y algo amargo.

Finalmente, el efecto suavizador se consigue con canela, nuez moscada, azafrán, vainilla y cardamomo. La canela aporta notas especiadas, muy dulces, terrosas, ligeramente picantes y sumamente aromáticas. La nuez moscada añade cierto sabor cítrico y de carácter dulce, así como notas picantes. El azafrán se obtiene de las hebras de color rojo de la flor del croco. Su sabor es dulce-amargo, muy ligero y con notas metálicas. La vainilla proviene de América y se prepara usando las vainas de las semillas. Aporta un gran aroma y un sabor muy dulce que en ocasiones puede recordar al cacao y el sardamomo, originario de la India, destaca por añadir frescor y un olor entre menta, eucalipto y limón.

Tipos

A grosso modo podríamos decir que existen el blanco y el rojo (o negro) pero también se distingue entre el embotellado y el de granel, el industrial y el de elaboración artesanal. Todos tienen en común su base de vino más alcohol y su fermentación con determinadas plantas y bebidas.

El vermut rojo es más dulce, es de origen italiano, mientras que el blanco, de sabor más seco y mayor graduación alcohólica, nació en Francia. De ahí que cuando pedimos un vermut italiano o rojo estamos decantándonos por el dulce y cuando elegimos el francés lo hacemos por la versión más seca y con más alcohol. Se recomienda servir con piel de limón los blancos y con piel de naranja los rojos.❋



Madre Taberna Moderna (Barcelona)

Dos Déus Estrelles White Reserva

Fruto de la innovación



Priorat B&D Lab presenta este novísimo vermut que está apunto de salir al mercado. Se trata de un monovarietal maduro, resultado de una larga crianza en troncocónico de roble francés con base 100% muscat de la Terra Alta.

Desde la bodega/destilería y laboratorio Priorat B&D Lab afirman: "Nos gusta decir que la innovación es nuestro ADN, y por eso no dejamos de buscar nuevos caminos en la elaboración del vermut, nuevas fórmulas que rompan los esquemas que tenemos de lo que tiene que ser un vermut".

En este caso el muscat de una bodega de la Terra Alta, entró en la bodega de Priorat B&D Lab en 2019 y se dejó en un troncocónico de madera de roble francés de 3.000L. Al largo de estos años ha sido cuidado y controlado pasando por diferentes procesos que lo han acercado al que sería un vino de jerez, y es este año, por su alta expresividad, cuando sus creadores han considerado que está en un momento magnífico para usarlo de base para un vermut blanco.

La otra parte importante en su elaboración son las hierbas, por un lado han usado las mismas hierbas con las que elaboran el Dos Déus Origen Dry, pero en otra proporción y en menor cantidad, y además, lleva un refuerzo puesto que querían que el tomillo y el espliego, dos de las hierbas más habituales en el Priorat, tuvieran presencia. Es decir, utilizaron las hierbas del Dos Déus Origens Dry con un refuerzo de hierbas del Priorat para hacerlo más floral. Y además, el tomillo y el espliego encajan muy bien con el perfil 'ajerezado' que tiene el vino base.

Por último, se ha fortificado y endulzado muy ligeramente con una mistela que han elaborado en el propio Priorat B&D Lab y que han envejecido durante más de un año en barrica de castaño del Montseny, que le aporta una dulzura cálida y muy respetuosa con las hierbas y con la base.

El resultado es un vermut muy gastronómico, que funciona tanto de aperitivo, como con pescados azules y ahumados o quesos curados, así como acompañamiento de caldos, setas, arroces tipos risotto, steak tartar y frutos secos. ✻

Más información:
www.prioratlab.com

NOTA DE CATA

Vista: Elegante color entre ámbar y topacio, con brillos cobres, muy limpio y brillante.

Nariz: Equilibrio de aromas delicados que presentan un vermut blanco viejo, elegante y atípico. Notas de roble francés que denotan una larga crianza. Recuerdos de jerez donde encontramos aromas de herbolario, flores silvestres, tabaco y frutos secos de cáscara, sobre un fondo fresco ligeramente cítrico y afrutado.

Boca: Potencia controlada y profunda complejidad. Entrada amable con una acidez presente. Desarrollo sugerente y goloso, donde las hierbas dejan protagonismo al vino. Un vermut seco ligeramente endulzado, con notas de miel y albaricoque. Final finamente amargo y sedoso.



Dos gamas de vermut diferenciadas

- **Dos Déus Estrelles es la gama premium. El nuevo vermut blanco White Reserva acompaña al reconocido Dos Déus Estrelles, envejecido en barricas de jerez durante 3 años.**
- **Dos Déus es la la gama central, siendo el Dos Déus Origens rojo el mejor vermut catalán 2022 y 2024.**



VERANO EN LA CIUDAD

Si tienes que pasar las vacaciones en la ciudad o deseas desconectar del trabajo hasta que lleguen los ansiados días de relax, las terrazas urbanas son la opción ideal. Picoteos 'afterwork' con los compañeros, cenas al fresco con tu pareja o cócteles al atardecer o hasta la madrugada con los amigos, tú eliges cuándo, cómo y con quién. Nosotros te decimos dónde.



TERRAZAS *urbanas*



Marina Coastal Club

Más de 2.500 metros cuadrados reúnen la propuesta de ocio, gastronomía y relax del Hotel Arts Barcelona en verano. El restaurante Marina Coastal Food constituye un auténtico oasis con una carta inspirada en la cocina de costa, fresca y equilibrada, a partir de producto local y; por segundo año, vuelve Roka Barcelona, el exitoso concepto en torno a la robata japonesa.

Marina, 19-21 · 08005 Barcelona · Tel.: 932 211 000 · www.hotelartsbarcelona.com

Croma Málaga

El hotel H10 Cromo Málaga, con una ubicación perfecta para descubrir la capital malagueña, posee un magnífico *rooftop*, un lugar privilegiado para disfrutar del sol, del atardecer o de una cena de verano con vistas 360º a la ciudad y, en especial, a la Catedral. Ofrece también una renovada carta de cócteles de autor.

Prim, 4 · 29005 Málaga
Tel.: 952 065 190
www.hotelh10cromamalaga.com





El Cel de Gaudí

La Terraza *chill-out* El Cel de Gaudí, en la última planta del hotel H10 Casa Mimosa, es un espacio de paz y tranquilidad con sus vistas privilegiadas a la terraza de La Pedrera. El escenario perfecto para disfrutar de la nueva carta de cócteles de autor y alargar la velada degustando una propuesta de tapas, platillos mediterráneos y hamburguesas.



Pau Claris 179 · 08037 Barcelona · Tel.: 932 142 330
www.h10hotels.com/es/hoteles-barcelona/h10-casa-mimosa

Cornamusa

Ubicado en el icónico Palacio de Cibeles, el restaurante Cornamusa cuenta con una terraza con vistas a Madrid y capacidad para 65 comensales. Destacan platos como el Solomillo de vaca de Guadarrama con emulsión de mostaza, setas y tuétano asado o el Rape negro con salsa de mantequilla de Miraflores y caviar.

Plaza Cibeles, 1 · 6ª planta · 28014 Madrid
Tel.: 915 301 761
www.azoteacibeles.com





Doñaluz

Inspirada en los paisajes y ambientes de Cartagena de Indias, esta encantadora azotea madrileña cuenta con música en directo y platos con todo el sabor de la cocina latina como las empanadas salteñas, caldosas al estilo boliviano y rellenas de ternera y pollo; o el bao de chicharrón de cerdo, con salsa de tamarindo y batata frita, que pueden acompañarse con sus cócteles de autor.

Montera, 10-12
Tel.: 917 316 757
www.donaluzmadrid.com



El Cielo del Urban

La terraza del Hotel Urban ofrece vistas 360º y está inspirada en un entorno paradisíaco en pleno centro de la capital. Esta temporada mantiene su propuesta gastronómica 'Mordiscos by Cebo' –con creaciones como el Mini hotdog de pulpo a feira y kimchee casero o el Mollete de pastrami ahumado, havarti y trufa– e incorpora sesiones de DJ en directo durante los fines de semana.

Cra de S. Jerónimo, 34 · 28014 Madrid · Tel.: 917 877 770
www.hotelurban.com/es/la-terraza-del-urban



Hotel Emperador



Sus patatas a la brava, el entrecot de ternera con patatas baby o su refrescante gazpacho andaluz, se convierten en opciones perfectas para disfrutar de una propuesta informal mientras se contemplan las mejores vistas de la capital. Además, destacan sus cócteles de autor de inspiración castiza.



Gran Vía, 53 · 28013 Madrid · Tel.: 915 472 800 · www.emperadorhotel.com



Rooftop Bar Caelum

El Rooftop del H10 Imperial Tarraco es el escenario perfecto para disfrutar de un cóctel o degustar una exquisita cena con vistas excepcionales al mar, al anfiteatro romano y a la Catedral de Tarragona. Además de la carta, dispone de dos menús –Caelum y Rooftop– compuestos por una selección de platillos a compartir y postre.

Rambla Vella, 2
43003 Tarragona
Tel.: 977 156 607
www.hotelh10imperialtarraco.com

La terraza de Nômadâ

La terraza del restaurante Nômadâ se ha convertido este verano en uno de los puntos de moda de la capital. Ofrece un ambiente único rodeado de vegetación, una cascada de agua y limoneros en el exterior de una jaima de lujo. Su cocina mediterránea de mercado recorre desde platos innovadores hasta sus famosos cócteles de autor.

Serrano, 41 · 28001 Madrid
Tel.: 630 656 961
www.nomadamadrid.es





La Terraza del Santo Domingo

Subir a la azotea del Hotel Santo Domingo a ver atardecer es todo un planazo los 365 días del año, pero cuando el calor aprieta, no hay mejor vía de escape que tomar uno de sus refrescantes platos maridados con un cóctel. Entre las opciones más apetecibles de la carta esta temporada destacan la Ensalada de burrata y la Fritura de tallarines de calamar fresco y trigüero en tempura negra con alioli de cebollino.

San Bernardo, 1. 7ª planta · 28013 Madrid
Tel.: 915 594 931 / 618 670 046
www.laterrazadelsantodomingo.es



Madrid Marriott Auditorium Hotel

Este hotel madrileño ha abierto un año más su terraza en el Champions Bar, en horario de 19:00 a 01:00, un auténtico oasis en medio de la ciudad. Aquí podemos degustar la mejor comida americana, pero también opciones *healthy* como sus hamburguesas veganas.

Avda. de Aragón, 400
28022 Madrid
Tel.: 914 004 400
www.marriott.com



El cielo de Alcalá



La impresionante terraza del H10 Puerta de Alcalá cuenta con un bar con mirador y servicio de restauración, ideal para acabar la jornada con unas tapas mediterráneas y un cóctel de autor. Esta temporada destacan platos como el Aguacate en gajos con aliño de pesto de pistacho aceite de orégano mozzarella y pistacho garrapiñado.

Alcalá, 66 · 28009 Madrid · Tel.: 914 351 060 · www.hotelh10puertadealcala.com

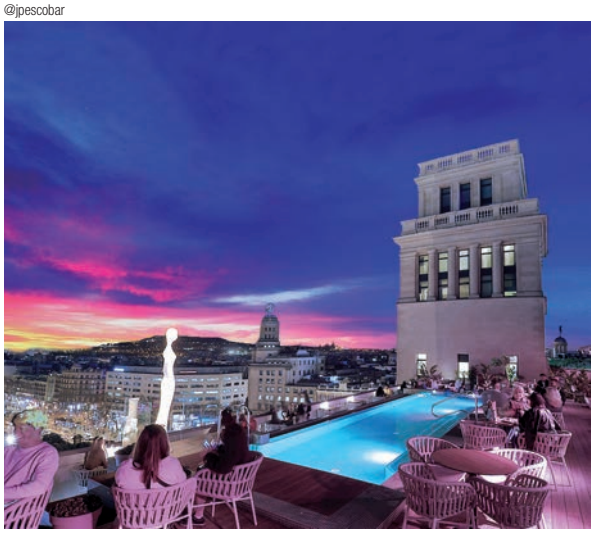


La Dolce Vitae

La icónica terraza de Majestic Hotel & Spa Barcelona, ofrece este verano una carta –de la mano de Nandu Jubany y David Romero–, que destaca por platos frescos tradicionales con un toque innovador, como el salpicón de marisco con aguacate y aliño de Bloody Mary o el salmonete con caldo de jenjibre.

Pº de Gràcia, 68 · 08007 Barcelona · Tel.: 934 881 717
www.majestichotelgroup.com/es/barcelona/

@jpescobar



Sky Bar



Esta terraza situada en el ático del céntrico Hotel Iberostar Barcelona permite disfrutar los 365 días del año de unas impresionantes vistas 360º de la ciudad. Este año destaca su reforzada carta para picar o cenar, que incluye tapas clásicas, tablas de quesos, steak tartar, pizzas, hamburguesas... y postres caseros. Cócteles y combinados muy cuidados y música en vivo completan la oferta.

Plaza Cataluña, 10 · 08002 Barcelona · Tel.: 682 018 416 · www.skybarbcn.com



Tatel Madrid

Rodeada de un entorno chic y moderno, esta terraza se convierte en el lugar ideal para relajarse y disfrutar de una cocina que celebra lo mejor de la gastronomía española, con toques contemporáneos que sorprenden y deleitan a los paladares más exigentes. Además, cuenta con una cuidada selección de cócteles y vinos, ideal para acompañar cualquier momento del día.

Pº de la Castellana, 36
28046 Madrid
Tel.: 911 721 841
www.tatelrestaurants.com





Mood Rooftop Bar

La terraza de The One Barcelona ofrece esta temporada de la mano de su chef Miguel Muñoz unos platos exquisitos y refrescantes como el Ceviche de corvina con langostinos y ají cremoso. Mención especial merece la selección de carnes cocinadas al carbón. Entre las bebidas destaca el Porn Star Martini, un cóctel creado a base de vodka y fruta de la pasión.

Provença, 277 · 08037 Barcelona · Tel.: 932 142 070 · www.theonebarcelona.com









El Salón Internacional de los Vinos Nobles, Generosos y Licorosos celebró su XII edición en el histórico Alcázar de Jerez del 26 al 28 de mayo batiendo el récord de asistencia con 10.000 visitantes procedentes de 25 países. Entre los 268 medios acreditados se encontraba la revista *Vinos y Restaurantes*. Como os avanzamos en nuestro número de mayo, era una cita imprescindible en el calendario vinícola y no nos la quisimos perder. TEXTO: L. MORALES. FOTOS: L. CURT.

VINOBLE 2024

Balance de una edición de récord



Además de muchos asistentes nacionales, por el recinto de El Alcázar pasaron a lo largo de las tres jornadas visitantes extranjeros de Alemania, Argentina, Australia, Austria, Azerbaiyan, Bélgica, Brasil, Bulgaria, Canadá, China, Chipre, Dinamarca, Eslovenia, Costa Rica y Nueva Zelanda.

En sus respectivos stands, 60 expositores, procedentes de 11 países, acogieron a tan numeroso público que llegó con ganas de disfrutar de una experiencia enológica incomparable, una experiencia que nosotros vivimos en primera persona. Entre esos expositores se encontraban bodegas de primer nivel, como González Byass, Bodegas Osborne, Grupo Meddis – Vinos del Nuevo Mundo, Bodegas Williams & Humbert, Bodega Viníficate (Portugal), Titan of Wines (Japón) y Tokaj Wine Region (Hungría), por citar solo algunos ejemplos.

Pudimos disfrutar de vinos de crianza biológica del Marco de Jerez, de Montilla, Málaga, Huelva, Alicante, Valencia o Navarra; de las






Laura Curt con Carlos Echapresto, Jefe de Sala del restaurante Venta Moncavillo

históricas malvasías de Canarias o los vinos dulces catalanes, del Priorat o Terra Alta, así como los de Rueda o Toro a lo que se sumaron una amplísima gama de vinos internacionales de Portugal, los Sauternes, Barsac o los vinos del Loira, en Francia, los históricos Tokaj de Hungría o los Auslese, Beerenauslese y Trockenbeerenauslese de Alemania, entre otros, que ponen de manifiesto la vocación internacional de esta edición.

Las catas y la carpa enogastronómica

Uno de los platos fuertes de Vinoble fueron las catas dirigidas –17 en total, que se repartieron entre la Mezquita y la Sala Molino del Alcázar– sumando 941 asistentes. Muchas de estas catas, como la "Historia de tres soleras de amontillado", de Bodegas Osborne, "Sanlúcar en estado puro", o la cata a ciegas de vinos de la D.O. Montilla-Moriles dirigida por las directoras de InWine Veritas acercaron al público los secretos de los vinos de Jerez.

Por su parte, las sesiones en la carpa enogastronómica –una de las novedades de esta edición– fueron presenciadas por 720 personas. Y es que este año Vinoble introdujo este nuevo espacio dedicado a experimentar el potencial de Vinos Nobles (generosos, licorosos y dulces especiales) en combinación gastronómica. Durante los tres días del evento, este espacio acogió 18 sesiones, 36 degustaciones gastronómicas y 64 vinos catados.

Nos alojamos en el Hotel Bodega Tío Pepe



El Hotel Bodega Tío Pepe es el primer Sherry Hotel del mundo ya que se encuentra dentro de las Bodegas González Byass. Su emplazamiento, en pleno casco histórico de Jerez, frente a la Catedral y el Alcázar, entre calles emparradas y patios andaluces, es inigualable. Dispone de 27 habitaciones de distintas categorías, con espacios íntimos y confortables y una terraza superior que alberga una piscina, zona *solarium*, *chill out* y servicio de bar. Fue reconocido en 2022 como el Mejor Alojamiento Enoturistico de España por la Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin) y en 2023 fue galardonado como el Mejor Hotel Enoturístico por la International Wine Challenge. Además, recientemente fue finalista en la categoría de 'Mejor Hotel Singular' en los XIV Premios Roca a la Iniciativa Hotelera organizados por las revistas Gran Hotel Turismo y Equipamiento Hostelero Contract, del Grupo Curt Ediciones.





Disfrutamos de un menú- maridaje en el restaurante Lú, Cocina y Alma

Desde el restaurante nos dicen: "En Lú, Cocina y Alma (1* Michelin) la elegancia y el sabor lo ponemos nosotros, tu relájate y disfruta de la experiencia y moja pan como si estuvieras en tu propia casa, ¡nosotros nos encargaremos de que disfrutes como nunca!" y lo cierto es nosotros disfrutamos muchísimo del menú elaborado por el chef Juanlu Fernández maridado, como no podía ser de otra manera, con vinos de Jerez.

Visitamos dos bodegas icónicas

- **Bodegas Tradición: Fundada en 1650, se cumplen ahora 25 años desde que Joaquín Rivero la refundara, recuperando su empresa familiar con más de cuatro siglos de historia. En palabras de Helena Rivero, propietaria y presidenta de la bodega: "En Bodegas Tradición hemos recuperado el estilo y procedimientos tradicionales bodegueros que dieron a Jerez su esplendor para elaborar vinos de la máxima calidad certificada. Unos vinos tan excelsos como escasos y una manera de entender su crianza necesariamente exclusiva". Estas bodegas aprovecharon Vinoble para celebrar su 25 aniversario y presentar tres nuevas joyas históricas: Palo Cortado 1998 y los Oloroso Añada 1970 y 1975.**

- **Bodegas El Maestro Sierra: Fundada en 1830, está liderada en la actualidad por María del Carmen Borrego Plá, que sigue la estela de su madre, la excepcional Pilar Plá Pechovierto. El paso del tiempo y su máxima de producir calidad frente a cantidad han convertido a los vinos de El Maestro Sierra en pequeñas obras de arte, vinos de extrema vejez y calidad, apreciados por los paladares más exquisitos en todo el mundo. La bodega ha merecido ser incluida, por dos ocasiones en los últimos diez años entre las Cien Mejores Bodegas del Mundo, en 2011 y 2017. Una celebración que se llevó a cabo en la pinacoteca, una de las mejores colecciones privadas de arte de Andalucía que atesora más de trescientas pinturas de entre los siglos XIV y XIX.**



Bodegas Tradición

Los vinos nobles, las denominaciones de origen andaluzas y los productos de calidad de esa comunidad autónoma protagonizaron el programa. Las degustaciones maridadas incluyeron jamón de jabugo, atún de almadraba, salazones, y elaboraciones especialmente creadas para este encuentro por algunos de los más destacados chefs de Andalucía. Estas actividades constataron la perfecta sintonía que existe entre la gastronomía andaluza, ya sea tradicional o de vanguardia, y los grandes vinos del mundo.

Enólogos, sumilleres y bodegueros formaron parte del panel de ponentes, guiando las sesiones junto a expertos productores de los productos más em-

Asistimos a la presentación del libro ‘Comer, Beber, Amar Jerez’



Vinoble acogió la presentación del libro editado por el Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla, en colaboración con Planeta Gastro, ‘Beber, Comer, Amar Jerez: El Universo y las Armonías de los Vinos de Jerez en la Gastronomía’.

Una obra, ya a la venta en librerías de toda España, que reúne las voces de algunos de los nombres más relevantes en el panorama gastronómico contemporáneo, quienes exploran el fascinante universo de los Vinos de Jerez y su enorme versatilidad. Entre los 31 destacados chefs, prescriptores y sumilleres se encuentran Ferran Adrià (Elbulli Foundation), Ángel León (Aponiente), José Andrés (ThinkFoodGroup), Josep Roca (El Celler de Can Roca), François Chartier (sumiller internacional), Heston Blumenthal (The Fat Duck), o la crítica de vinos Jancis Robinson, entre muchos otros destacados colaboradores, que nos ofrecen en esta obra sin precedentes una particular visión de los vinos de Jerez nunca vista hasta ahora.

La presentación concluyó con la intervención de César Saldaña, presidente del Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla y la recomendación de este libro por parte de la responsable de promoción del Consejo Regulador de Vinos de Jerez Carmen Aumesquet “a todos aquellos que buscan profundizar en el arte del maridaje y descubrir nuevas formas de disfrutar los vinos de Jerez”.


Bodegas El Maestro Sierra





blemáticos de la región, al tiempo que cocineros de renombre como Israel Ramos (Mantúa*), Juanlu Fernández (Lú Cocina y Alma*), José Álvarez (La Costa*), Javier Muñoz (La Carboná) y Javier Abascal (LaLola), entre otros, maridaron sus creaciones con grandes joyas enológicas.

Un edición inigualable

Estos datos avalan el éxito de esta duodécima edición. En palabras de César Saldaña, presidente del Consejo Regulador de Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, esta fue “una edición única e inigualable escaparate para la promoción de nuestros vinos en un escenario perfecto gracias a los sesenta y seis stands y ochocientas referencias de vinos, todos de una gran calidad”.

A la calidad de los vinos presentes a la que se refirió César Saldaña hay que añadir la calidad de la programación diseñada por el Consejo Regulador y el atractivo de nombres como Sarah Jane Evans o Pedro Ballesteros, Masters of Wine presentes esta edición, entre otros grandes nombres. Otro gran protagonista de esta edición no fue un Master of Wine sino un destilado: el sake. Se celebró el hermanamiento entre la bebida japonesa por excelencia y los vinos de Jerez así como un seminario en el que se profundizó en los paralelismos entre estos dos grandes productos acercando al público sus variedades y extraordinaria versatilidad gastronómica.

En definitiva, Vinoble volvió a demostrar, al cierre del salón, que es una de las grandes citas imprescindibles del sector vinícola. ❋



Excelentes puntuaciones

Diez vinos de Anecoop Bodegas se sitúan en lo alto de la *Guía Peñín 2025.* Entre los mejores, con 92 puntos, se alza Unsi Dulce Garnacha Rosado. Le sigue con 91 puntos el moscatel dulce Sol de Reymos.



Propuesta gastro enrollada

Rollo's es el nuevo concepto gastronómico que acaba de abrir en Barcelona (Granada del Penedès, 19) de la mano de Nathan Minguell y Roger Llobet que se presenta bajo el lema "Fast good on the move". Se trata de obleas de elaboración artesanal (cuentan con ocho tipos diferentes) rellenas a mano con producto fresco y de cercanía.

Nuevo libro de Miquel Sen

Miquel Sen ha ambientado su última novela, *Las lágrimas del enemigo*, editada por Círculo Rojo, en un pueblo perdido de la Costa da Morte gallega. Como buen conocedor y amante de los vinos y la gastronomía, uno de los personajes de la novela es una mujer propietaria de un pequeño bar restaurante. A ella se suman otros interesantes perfiles: un profesor que está perdiendo la memoria, dotado de un crítico sentido del humor, un joven falsificador de arte perseguido por su pasado y un marinero alcohólico al cuidado de su madre imposibilitada.



UN RIOJA EN ESCADINAVIA



Izadi fue el vino elegido para maridar la ceremonia que dio a conocer a los nuevos estrellados de los países nórdicos: Dinamarca, Finlandia, Suecia, Noruega e Islandia. La bodega ubicada en la DOCa Rioja fue así protagonista en Helsinki (Finlandia) del evento gastronómico más relevante de Escandinavia.

A buen ritmo

La próxima edición de Gastronomic Forum Barcelona, que se celebrará del 4 al 6 de noviembre en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, registra un excelente ritmo de contratación y cuenta ya con más del 80% del espacio expositivo reservado.





Murcia acogerá la Gala Michelin 2025

La capital de la Región de Murcia toma el relevo de Barcelona y, por primera vez en su historia, acogerá la celebración de una Gala que tendrá lugar el próximo 26 de noviembre. El coordinador gastronómico del evento será el chef Pablo González-Conejero.



Valladolid se prepara

La convocatoria del XX Concurso Nacional de Pinchos y tapas y el VIII Mundial de tapas ciudad de Valladolid ya está en marcha. Los certámenes se celebrarán los días 11, 12 y 13 de noviembre. El plazo de presentación de solicitudes permanecerá abierto hasta el 30 de septiembre.

Recaredo cumple cien años



En el año 1924, Josep Mata Capellades, fundador de Recaredo, se inició en el mundo del vino espumoso como aprendiz. Para recordar su figura y en complicidad entre la segunda y tercera generación de la familia, han elaborado el Corpinnat 'Homenaje a Josep Mata Capellades 2004', una edición especial de 2.850 botellas, todas numeradas.

ALTA ALELLA CELEBRÓ LAS 23 VENDIMIAS DE MIRGIN

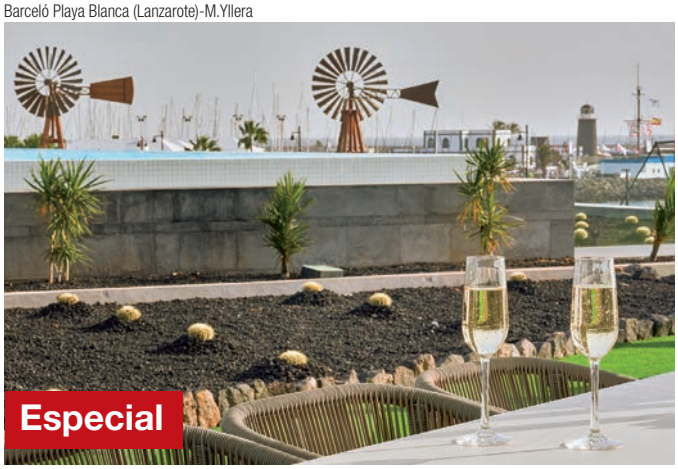


La bodega de la Familia Pujol – Busquets Guillén, ubicada en Alella (Barcelona) celebró recientemente las 23 vendimias de Mirgin con una experiencia sensorial al aire libre –con el Mediterráneo de fondo– que maridó vino, gastronomía y cine. Se visionaron seis cortos de cine a la vez que se degustaban, con cada uno de ellos, platillos originales del chef Miquel Antoja inspirados en los diferentes cortometrajes, maridados con vinos y cavas especialmente seleccionados para la ocasión: añadas viejas de la 'vibliteca' de la familia, algunos con hasta 21 años de crianza.
El evento contó como maestra de ceremonias con Mireia Pujol-Busquets, copropietaria y segunda generación de la bodega.





Barceló Playa Blanca (Lanzarote)-M.Yllera



CANARIAS

Siete islas principales y once denominaciones vinícolas ponen de manifiesto la diversidad de este archipiélago. Su nexo común es su origen volcánico, algo que de una u otra forma queda patente en sus vinos y en su gastronomía.

Mas Mares. Roses. Espelt Viticultors. Arxiu Imatges PTCBG



D.O. Empordà

Situada entre el mar y la montaña, en esta denominación de origen catalana se elaboran una amplia variedad de vinos. Tintos con cuerpo, frescos y sabrosos blancos, rosados con personalidad... y deliciosos vinos dulces como los elaborados con garnacha y moscatel.

Vinos para descorchar en vacaciones



¿Qué vino te apetece en verano? Los blancos, los rosados y los espumosos suelen ser los preferidos en esta época pero hay quien no renuncia a su copa de vino tinto. En vacaciones todas las opciones son válidas. Elige el que más te guste y disfruta, te lo mereces.

Playa Padre - Marbella



Variedad godello

Es una de las variedades en auge en Galicia, en especial en las Denominaciones de Origen Valdeorras y Monterrei. Hay quien la define como de sabor agridulce y perfume embriagador. Los vinos que con ella se elaboran son perfectos para tomar en verano.



Beach Clubs y chiringuitos de playa

Chiringuitos en los mejores destinos playeros y cosmopolitas beach clubs donde pasar una jornada inolvidable frente al mar. En ellos se disfruta de una cocina de primer nivel que se degusta al ritmo de las olas.

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

ORAC




Blanco
COMO NINGUNO
ALBARIÑO
Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
XUNTA DE GALICIA
CONSUME CON RESPONSABILIDAD