D.O. EMPORDÀ: EL VIÑEDO ECOLÓGICO YA ES MAYORITARIO

Nº 264-AGOSTO-5 €
www.revistavinosyrestaurantes.com
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €

VINOS Y RESTAURANTES





ENTREVISTA A LA CHEF

MACA DE CASTRO

Presidenta de Euro-Toques España

MALLORCA y MENORCA

Los 'place to be' de las islas

Empordà Gastronómico

Festivales, pop ups, markets y nuevas aperturas

Beach Clubs

Los reyes de la fiesta diurna



VINOS PARA DESCORCHAR EN VERANO

Elegidos para disfrutar

saxun

Tu mundo, nuestro universo.

Ilumina y crea espacios únicos

Pérgolas Bioclimáticas



Descubre todo lo que te ofrecen nuestras Pérgolas Bioclimáticas, con su nueva iluminación LED. Combinadas con otras soluciones Saxun, se convierten en la opción ideal para enriquecer tus espacios de exterior.

Cerramientos
Protección Solar
Decoración

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 de vacaciones

Puente Romano Beach Resort (Marbella)



Como cada mes de agosto, el equipo de la revista *Vinos y Restaurantes* nos vamos unos días de vacaciones pero os dejamos con un número muy interesante en el que os ofrecemos muchos temas que seguro os interesan para las vuestras. Por ejemplo, un reportaje con los vinos ideales para descorchar en verano y otro sobre la variedad godello, que se ha puesto de moda.

A nivel de restauración os hablamos de tres destinos infalibles: Mallorca, Menorca y el Empordà, en la provincia de Girona.

Las islas más grandes de las Baleares poseen un sinfín de establecimientos hosteleros, nosotros os hacemos una selección de aquellos que además de calidad, ofrecen alguna novedad. Y no solo eso, hemos entrevistado a la chef más premiada del archipiélago balear, Maca de Castro, y en la sección 'Las nuevas estrellas Michelin 2024' os presentamos el restaurante mallorquín Sa Clastra.

Con respecto al Empordà, además de un reportaje sobre la Denominacion de Origen en el que os contamos que el viñedo en esa zona ya es mayoritariamente ecológico, os damos pistas de los eventos gastronómicos que no os podéis perder, ya que los festivales mercados, *pop ups*... se suceden en verano. También os ponemos al día de nuevas aperturas en la zona por parte de chefs de prestigio y un listado de direcciones donde deleitaros con la auténtica cocina ampurdanesa. Finalmente, no dejéis de echar un vistazo al reportaje sobre los *beach clubs* y chiringuitos de playa que os hemos preparado para que este número resulte de lo más veraniego. ¡Felices vacaciones!

Al fin llegan los días de vacaciones en los que poder relajarnos al borde del mar o de la piscina

Laura Curt

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

SUMARIO #264



AGOSTO 2024



7

Vino del mes



Pazo de Seoane Rosal 2023

Pazo de Seoane Rosal estrena nueva imagen para dar la bienvenida a la décima añada de este vino tan especial elaborado en Lagar de Fornelos, la bodega que el Grupo La Rioja Alta S.A. tiene en la D.O. Rías Baixas.

18 Vinos para descorchar en verano

Al fin llegan los días de relax, de hacer lo que nos apetece, de viajar a la montaña, al mar... y de disfrutar de las noches de verano en la mejor compañía. Para maridar todos esos momentos nada mejor que una copa de vino.

26 Godello

Hace unos años fue el boom del verdejo, luego el albariño, le siguió el chardonnay y ahora una de las variedades que están en el candelero es la godello.

30 D.O. Empordà

Más del 60% del viñedo ampurdanés ya está certificado por parte del Consejo Catalán de la Producción Ecológica (CCPAE), principalmente las variedades tradicionales como la garnacha, la cariñena o el macabeo.



36 Empordà gastronómico

En el Empordà, en la provincia de Girona, durante el verano se organizan todo tipo de festivales, mercados, *pop ups*... con la gastronomía como protagonista. Os hacemos una selección de todo de lo que no os podéis perder.

40 Restaurantes de Mallorca y Menorca

En ambas islas son muchos los restaurantes que actualizan y reinventan, con audacia, las recetas baleares más tradicionales.

46 Entrevista a la chef Maca de Castro

La chef mallorquina, poseedora de una estrella roja y una estrella verde Michelin y tres soles Repsol, hace muy poco que se ha estrenado como presidenta de la asociación de cocineros Euro-Toques España. Aprovechando esta circunstancia y nuestro especial sobre Mallorca y Menorca, hemos hablado con ella.





52 Beach Clubs y chiringuitos de playa

En verano no hay nada como disfrutar de agradables veladas frente al mar, algo de lo que saben mucho chiringuitos y beach clubs.

50 Las nuevas estrellas Michelin 2024: Sa Clastra

Ubicado en el hotel de lujo Castell Son Claret, al pie de la Sierra de Tramuntana, Sa Clastra nos ofrece la oportunidad de experimentar la auténtica esencia de la cocina mallorquina, impregnada de creatividad y pasión.







25/ 08
52 Certamen del Queso Cabrales



El certamen se celebrará en la localidad asturiana de Arenas de Cabrales, que volverá a convertirse en la capital mundial de este queso tan especial. Lo hará con la tradicional puja, donde establecimientos hosteleros de España pugnarán por alzarse con el premio a la mejor pieza quesera.
Más información: www.quesocabrales.org



10/ 08
Experiencia Eno-Astronómica entre viñedos

Bodegas Habla (Trujillo, Cáceres) abre sus puertas al cielo de su viña en una experiencia eno-astronómica el próximo 10 de agosto, con motivo de la celebración de la lluvia de las Perseidas. Incluye degustación de cuatro vinos armonizados con tapas de estética astronómica.
Más información: www.bodegashabla.com

09-11/ 08
XVII Feria del Vino Monterrei

La próxima edición de la Feira do Viño de Monterrei se celebrará en Verín (Ourense) y contará como cada año con un amplio programa de actividades. La bodegas participantes ofrecerán degustaciones de sus vinos a precios populares.
Más información: www.domonterrei.wine



01-04/ 08
XXIII Festival Vino Somontano



Barbastro (Huesca) se prepara para acoger una de las citas más esperadas del verano, uno de los eventos enoturísticos, enogastronómicos y enoculturales más relevantes de nuestro país. Se podrán catar 84 vinos y más de 100 tapas elaboradas por restaurantes de la provincia.
Más información: www.dosomontano.com/festivalvinosomontano/festival-vino-somontano-2024/

Todo el mes
Mexicana Rooftop Bar

Mexicana Rooftop Bar, la nueva gastro *pop up,* llega a The Social Hub Barcelona. Se trata de un concepto gastronómico de comida y bebida inspirada en México para disfrutar hasta el 10 de septiembre a través de las inmejorables vistas del *rooftop* de dicho hotel. Marc Alvarez y Adam Rawson, se encargarán de la barra y la cocina respectivamente.
Más información: www.thesocialhub.co/es/barcelona-poblenou/comer-y-beber/





ESTE CHEF BARCELONÉS REIVINDICA DESDE HACE DIECIOCHO AÑOS LO QUE ÉL LLAMA 'EXOTISMO DE PROXIMIDAD', ES DECIR, PONER EN VALOR LOS PRODUCTOS Y LA COCINA DEL ENTORNO. UNA IDEA PIONERA QUE LE LLEVÓ A TRIUNFAR EN SU RESTAURANTE CAPRITX EN TERRASSA Y LO SIGUE HACIENDO TRAS ABRIR AÜRT EN BARCELONA, HACE JUSTO CINCO AÑOS.

POR LAURA MORALES

ARTUR MARTÍNEZ

Creció en el bar familiar El Buen Gusto de Terrassa (Barcelona), fundado en 1952, "a las faldas de dos grandes cocineras como mi madre y mi abuela", afirma.

La suya es una cocina "esencial", según sus propias palabras, "Que reivindica el exotismo de proximidad. Sorprender (o no) con aquello que nos rodea. Reflexiva y reinterpretativa. Ligera, práctica y dinámica. De pocos ingredientes, pero buscando la máxima personalidad, donde la técnica clásica se trabaja con el mismo rigor que la técnica contemporánea o creativa".

Un punto de inflexión en su carrera se produjo, como avanzábamos al principio, hace un lustro, cuando decidió trasladarse a Barcelona y abrir Aürt en el *lobby* del hotel Hilton Diagonal Mar. Ahora celebra este quinto aniversario plenamente consolidado en la capital catalana, contando con el favor del público y de la crítica especializada. Durante estos primeros cinco años ha conseguido el caracol Slow Food, una estrella Michelin y dos soles Repsol; a los que ahora se añade el reconocimiento de la Barcelona Sustainable Gastronomy como restaurante sostenible.

"La evolución de Aürt en estos últimos cinco años es extraordinaria. Nuestra personalidad gastronómica no ha cesado de extremarse, y ése era mi objetivo", afirma Artur Martínez, que entiende la sostenibilidad como "un horizonte en parte inalcanzable. Mi cocina aspirará en vano a ser excelente y sostenible. En el intento será mejor, singular y responsable".*

Trayectoria

Cuando Artur Martínez fue portada de *Vinos y Restaurantes* hace un par de años nos resumía así sus inicios en la profesión: "A pesar de que desde niño crecí en un bar y de que mamé la cocina tradicional de padres y abuelos, no fue hasta los 17 años que no supe que quería dedicarme a esto. En 1993, mis padres me dan un ultimátum tras mi fracaso en BUP y empiezo a estudiar hostelería en la escuela Joviat de Manresa (Barcelona). El flechazo surge de forma instantánea. Compro constantemente libros y los devoro, presento trabajos por mi cuenta y me presto a prácticas voluntarias. Lo que más ha marcado mi carrera ha sido esa parte autodidacta y el hecho de que mis padres me forzaran a dar el paso en un momento de indefinición por inmadurez, les estoy de lo más agradecido". Artur decidió transformar el bar familiar en un restaurante gastronómico, al que llamó Capritx en el año 2002 y por el que ostentó una estrella Michelin durante 7 años, hasta su cierre en 2017.

Además de liderar Aürt desde 2019, Artur participa activamente desde 2009 en la elaboración de productos propios de gran valor añadido, como la botifarra Terregada, los vinos naturales que firma junto al Celler Can Morral del Molí, el aceite de la variedad recuperada becaruda, aperitivos varios, referencias dulces y condimentos; todos ancestrales e indispensables en su restaurante.

La elegancia de un Gran Reserva

Classica Gran Reserva Blanco 2014 es un vino brillante –surgido de una añada complicada-, que destaca por su carácter y elegancia. Elaborado con viura, malvasía y garnacha blanca, posee una gran amplitud de entrada, con sensaciones muy glicéricas y dulces. Su buena acidez, sin embargo, contrarresta las sensaciones iniciales y genera un paso por boca de gran intensidad.



Terruño volcánico

El grupo Ferrer Wines ha presentado la nueva añada del Mallol de Bianya, un vino 100% Chardonnay con crianza en barrica, que marca un hito en la recuperación de la viticultura en el terruño volcánico de La Garrotxa (Girona). En cata presenta un perfil aromático complejo, marcado por notas florales y frutales, junto con un fondo de hierbas balsámicas.





Mejor producto artesano

El txakolí Aromas del sur, de la bodega Bat Gara, ha sido galardonado como uno de los mejores productos artesanos en la II edición de los premios "Materia Prima". Se trata de un vino elaborado con uva hondarrabi, que ofrece una entrada en boca fresca, con una explosión de sabores y un fondo cítrico.



FRESCURA Y EXPRESIVIDAD

La bodega Viña Salceda presenta Viña Salceda Blanco sobre lías 2023, una nueva referencia de corte contemporáneo, elaborada a partir de viura y tempranillo blanco procedentes de las subzonas Alto Najerilla y La Sonsierra. Es un vino que destaca por su frescura y expresividad persistentes.



Potenciando la viogner

Tras el éxito de la añada 2021, la bodega Valdecuevas (D.O. Rueda) presenta la nueva cosecha de uno de sus vinos más personales: Valdecuevas 724 Viognier 2022. Se trata de una original propuesta que da protagonismo a la viognier, una variedad que permite la elaboración de vinos con mucha personalidad.

Pazo de Seoane Rosal 2023

Nueva imagen para celebrar sus diez añadas

Pazo de Seoane Rosal estrena nueva imagen para celebrar la décima añada de este vino tan especial elaborado en Lagar de Fornelos, la bodega que el Grupo La Rioja Alta S.A. tiene en la D.O. Rías Baixas.





Buscando la excelencia en vinos blancos, en 1988 el Grupo La Rioja Alta S.A. recaló en O Rosal (Pontevedra) adquiriendo la pequeña bodega familiar Fernández Cervera Hermanos. En 2013 la bodega estrenó unas nuevas y modernas instalaciones, en las que sorprende un espectacular bosque dibujado sobre los depósitos de fermentación, algo único en el mundo, que cautiva al visitante. Desde 2021, es la primera bodega de Galicia en seleccionar ópticamente las uvas de las vendimias.
Aquí es donde nace y se elabora desde 2014 Pazo de Seoane Rosal. Un estilo típico de O Rosal que refleja la tradición enológica de este municipio y su entorno, donde la uva albariño de la zona se complementa con otras variedades locales, aportando unos muy interesantes matices aromáticos, así como complejidad, sutileza y elegancia. Ángel Suárez, el enólogo de Lagar de Fornelos, lo describe así: "La presencia de variedades tan minoritarias como excelentes –loureiro, caíño y treixadura– aporta una mayor complejidad al albariño. Es un vino diferente, muy personal y pegado a la tierra". Estas características, gracias a una excelente añada, han servido para que este nuevo Pazo de Seoane 2023 haya obtenido recientemente el premio Gran Oro y Mejor Vino Blanco en los Premios Baco 2024 de la Unión Española de Catadores.❋

Pazo de Seoane Rosal 2023

Tipo: Blanco
D.O.: Rías Baixas
Variedad: 60% albariño, 33% loureiro, 6% caíño blanco y 1% treixadura
Graduación: 12,5% vol.
PVP: 15 €

Toda la uva albariño procede de parcelas propias en la subzona de O Rosal (Pontevedra). La añada 2023 es fruto de una de las vendimias más tempranas de los últimos años, realizada de forma manual. Con una primera selección de los racimos en las viñas, seguidamente, son examinados grano a grano por la seleccionadora óptica, eliminando aquellos que no cumplen con los estrictos parámetros de la bodega.
El vino se conserva en los depósitos junto con sus lías finas que, mediante bazuqueos periódicos, mantienen en suspensión aportando complejidad. El resultado es un vino de color amarillo verdoso, muy vivo y brillante. Sobresaliente intensidad aromática con un notable predominio de las notas florales tan características de la uva loureira, de los toques frutales a albaricoque y manzana tan típicos del albariño y del fondo cítrico y mineral aportado por la caíño. Un exquisito compendio de matices autóctonos que se redondea en la boca, disfrutando de un vino muy vivo, sutil y equilibrado en el que disfrutaremos de un final largo y elegante. Resulta ideal para disfrutar con cualquier aperitivo. Perfecto acompañante del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc.

LAGAR DE FORNELOS, S.A.
Estrada de Loureza, 86
36770 O Rosal (Pontevedra)
Tel.: 986 625 875
www.riojalta.com



Vino de pueblo ecológico

Fuentes del Silencio ha lanzado la nueva añada de Las Jaras, la primera certificada en viticultura ecológica. Se trata de un vino frutal, redondo y exuberante que nace de parcelas seleccionadas a lo largo del Valle del Jamuz. El nombre del vino homenajea a las flores que predominan en el paisaje.

Único en la zona

La bodega más pegada al terruño de la Compañía de vinos Vintae, Viñedos El Pacto, acaba de lanzar un tinto monovarietal de mazuelo que procede de un viñedo plantado en 1946, prácticamente único en Rioja Alta. Con una exquisita acidez que marca todo su recorrido en boca, es un vino sedoso y fluido, con una amplitud que solo se puede conseguir en viñas viejas.





Coupage ganador

Jean Leon 3055 Petit Verdot Merlot 2022 es de los pocos vinos de la D.O. Penedès elaborado con petit verdot, que se complementa con merlot. El vino se muestra fresco e intenso. En boca tiene una entrada voluptuosa, una buena concentración y un final largo y elegante. Medalla de oro en el concurso Tastavins D.O. Penedés 2024.

Especial para hostelería

Entre los nuevos vinos para hostelería de Solar de Samaniego encontramos este Crianza 2020. En boca se muestra sedoso y equilibrado, con una agradable acidez que resalta su carga frutal conjugada junto a los matices de su paso por barrica en un largo postgusto.





SABOR GOLOSO

Santa Clara 2023 es un tinto joven, 100% cabernet sauvignon sin crianza. En él encontramos la expresión de la fruta más pura que nos otorga esta variedad de una viña plantada en 1991, redondeado por el sabor goloso fruto del azúcar residual natural no fermentado. Medalla de bronce en el concurso Tastavins D.O. Penedés 2024.



VIÑEDO SINGULAR

Riojanda 2021 es, junto a Valdechuecas, uno de los nuevos vinos de Viñedo Singular de Viñedos El Pacto. Es el resultado de una viticultura ecológica y biodinámica que respeta los ciclos lunares. Después, realiza la maloláctica en barricas nuevas de roble francés nuevo de 500 litros y permanece allí durante unos 14 meses para su crianza.

Una propuesta fresca y con personalidad

Figuero Viñas Viejas (añada 2020) es un tinto fino que cautiva por sus aromas a frutas rojas silvestres (mora, frambuesa, grosellas), con recuerdos de cereza en licor y regaliz rojo. En boca se muestra con una entrada viva y amable y con una estructura tánica aterciopelada.





Bodega multipremiada

Castillo de Catadau Gran Selección 2019, Finca Cañadelas Merlot 2022, Juan de Juanes Vendimia Plata Tempranillo 2022 y La Cova Negra Tinto 2022 –este último en la imagen- son los vinos de Bodega La Viña (Anecoop) que han recibido una medalla de oro en el Challenge du Vin.

Medalla de oro para un garnacha

Dominio de Unx Garnacha Old Vines 2022, de Bodegas San Martín (Anecoop Bodegas), ha sido galardonado con una medalla de oro en el concurso internacional Challenge du Vin. La 48 edición de Challenge International du Vin, celebrada en el Palacio de Congresos de Burdeos, ha contado con la participación de más de 2.300 vinos procedentes de 21 países.





NUEVA REFERENCIA PARA EL CANAL HORECA

Bodegas Solar de Samariego llega al canal Horeca y presenta sus vinos para hostelería, elaborados bajo el asesoramiento del reconocido enólogo José Hidalgo Togores. Uno de ellos es Solar de Samariego Reserva 2109, fresco, muy frutal y con un largo final que transmite toques balsámicos y recuerdos de su crianza en roble.

VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



Un rosado muy osado

Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristóbal ha lanzado la nueva añada 2023 de su Flamingo Rosé. Este rosado con alma de tinto es fresco, equilibrado, elegante y con buena acidez, con final largo y persistente, mostrando la variedad tinta fina en su versión más pura y natural. Un rosado que no deja indiferente, un rosado muy osado.



Perfecto para sorprender

Aroa Larrosa es ecológico, como todos los vinos de Aroa Bodegas, y está elaborado exclusivamente con uva tinta (garnacha). Muy complejo y frutal, pero con aromas también florales, entre dulce y ácido. Perfecto para sorprender. Además, ha sido elegido este año por la D.O. Navarra como rosado representativo de la denominación.



Medalla de Oro

El Cava Brut Reserva Parató 2021 se elabora con las tres variedades tradicionales (macabeo 42%, xarel·lo 42% y parellada 9%) redondeadas con un pequeño porcentaje de chardonnay (7%). Se trata de un cava Guarda Superior con una crianza mínima de 18 meses que destaca por su frescura y frutosidad. Medalla de Oro en Challenge International du Vin 2024.

Sigue haciendo historia

Codorníu Non Plus Ultra Brut Ecológico es el cava con más historia de España. Fue creado en 1897 como el primer cava brut y sigue haciendo historia al ser el primer cava con 18 meses de crianza que es ecológico. En boca es elegante y cremoso y destaca por su frescor y persistencia.





Para disfrutar y compartir

Chandon Garden Spritz es un vino espumoso de origen argentino elaborado de forma artesanal sin aromas ni colorantes artificiales y con la mitad de azúcar que cualquier otro spritz. Se elabora con pinot noir, chardonnay y semillon junto con una receta casera de licor de cáscaras de naranja macerado con hierbas aromáticas y especias. El resultado es una bebida fresca y vibrante.



Para amantes del tequila

Para la elaboración del reconocido cóctel Paloma, elaborado con tequila, pomelo y un toque de zumo de lima, Casa Herradura propone su Herradura Silver/plata, envejecido durante 45 días en barrica. Con notas dulces de agave y sutiles toques de roble, su color claro y su aroma robusto de fruta y agave cocido, vainilla y madera, dejan una sensación suave y fresca en el paladar.



Absolut celebra el Orgullo

Absolut vuelve a lanzar su edición limitada Absolut Rainbow –homenaje al activista LGTBIQA+ Gilbert Baker-, con la que la firma brinda por el poder del amor sin límites, de la diversidad, de la creatividad y de la igualdad para construir un mundo mucho más abierto e inclusivo.

Cócteles refrescantes con Cointreau

Cointreau, destacado licor de naranja triple-sec de distintivo sabor, cobra una importancia especial en verano, como componente inseparable de refrescantes cócteles. Entre estos, es frecuente su uso en el Margarita, el Cosmopolitan, el Sidecar o incluso la Sangría.



AROMA Y SABOR



G'Vine es una ginebra con un aroma sumamente sutil y un sabor inconfundible, floral, versátil y suave. Sigue un exclusivo proceso de destilación a base de uva verde de tipo ugni blanc y, a la vez, destilada con la propia flor de uva, procedente de los viñedos franceses de la región de Cognac.



Esencia mediterránea

Malfy Gin Limone, una de las variedades de Malfy Gin, es una ginebra que se distingue por su esencia mediterránea y por sus sabores a limón frescos y aromáticos, obtenidos de limones italianos cuidadosamente seleccionados y combinados con una mezcla de enebro y otros botánicos locales.

BEGOÑA RODRIGO
se inspira en el café

Nespresso ha elegido a la chef Begoña Rodrigo para crear un menú inspirado en el nuevo café de la marca, Cádiz Espresso. Tal y como destaca Begoña, "Este lanzamiento es el tributo al origen de nuestra cultura cafetera. Precisamente, es ese tributo a la tradición, a la historia, a lo local, lo que nos define en La Salita y lo que hemos querido transmitir con los pases de este menú".





JORGE LACERA
diseña platos con sabor castizo

El restaurante Somos del hotel Barceló Torre de Madrid estrena temporada con una nueva propuesta de carta ideada por el chef Jorge Lacera. En esta nueva carta Lacera fusiona el recetario típico de la capital con técnicas de vanguardia, con platos como el torrezno a baja temperatura con su piel crujiente o albóndigas estofadas con rabo de toro.



SERGIO Y JAVIER TORRES
reciben a Hiroki Ito

Hiroki Ito, la figura más destacada en el sector cárnico japonés y propietario de 'Ito Ranch', la granja más premiada y preciada de todo Japón fundada en 1953, llegó a Barcelona hace unas semanas para realizar una visita especial de la mano de Grupo Akaneya y presentar su carne a los Hermanos Torres. Un encuentro que permitió fusionar dos culturas, española y japonesa, destacando así la excelencia culinaria.

GENARO CELIA Y AGUSTÍN MIKIELIEVICH
abren Insurgente

Estos jóvenes chefs han abierto su primer proyecto gastronómico en pleno Mercado de Chamberí (Madrid), un espacio que pretende llegar a todo el público a través de una oferta basada en el sabor con aires asiáticos y latinos. Su principal objetivo es hacer que el comensal pueda disfrutar de elaboraciones propias de alta gastronomía de una forma más informal y a precios para todos los bolsillos.





Las almejas de Zurich

En verano comemos según unas normas opuestas a las invernales. La rigidez válida a lo largo del año, esa que obliga a los hombres a introducir la barriga y a las señoras a estirar el cuello en cuanto entramos en un restaurante, desaparecen a medida que el termómetro sube.

VisitAlgarve



Se acaban los platos ordenados geométricamente, muchas veces auténticos martirios en los que los cubiertos se escapan para caer en la salsa, dada la dimensión y formato del recipiente. Es tiempo de sopas frías, aunque estas –concretamente la vichyssoise– están perdiendo presencia arrasadas por gazpachos y salmorejos. Puede ser que su hora haya llegado, aunque lo mismo se dijo de la ensalada César y ahora parece resucitar.

En lo que no hay punto de discusión es en el uso de las brasas como elemento definitorio de la cocina de verano. Toda la costa andaluza, valga mi exageración flamenca, huele a espetos, la manera más sabrosa e inteligente de comer boquerones cocinados al instante y a la orilla del mar. Basta tropezarnos con una buena carne a la brasa, por ejemplo en Ibiza, allí en Punta Carretas o en Sa Carbonería, para que nos invada una gusa enorme de churrasco. Es una sensación propia de paseantes piratas a la espera de que alguien se decida a preparar un bucán (una forma de asar o cocinar las carnes propia del Caribe), o mejor aún, "un bucán de bucanes". El día que esto suceda tendrá que aparecer en los calendarios gastronómicos bajo esta sencilla explicación: los bucaneros tuvieron la precaución de dejar cerdos en libertad en las islas del Caribe. Una manera de asegurarse buena carne cuando se detenían en una de ellas para hacer la aguada. Cazaban los puercos salvajes y los cocinaban en un festín delicioso a partir de excavar en el suelo una cavidad donde depositaban, sobre hojas de guayabo verde, el cochino bien limpio, abierto por finas varas de madera. Cuando la cocción estaba adelantada, lo rellenaban de todos los volátiles que habían podido capturar, quitaban las sujeciones del costillar y lo cerraban rociando previamente el conjunto con zumo de naranja amarga y limón, sal, pimienta, orégano, ajo, más un nuevo aporte de guayabo capaz de ahumar la carne ligeramente, dándole un gusto matizadamente salvaje. Así lo definió con precisión Alejo Carpentier en *El siglo de las luces.* Esta técnica, que como la de los espetos parece sencillísima es, por desgracia, compleja. Imagínense ustedes el follón que representaría un bucán como el descrito, lo finísimo que debiera ser el cocinero para adivinar los distintos puntos de cocción de cada carne asada y añadan el tiempo casi infinito que costaría prepararlo. Trabajar las brasas es aparentemente simple pero diabólicamente complicado. Recuerden el *caviar y rábano,* con aquel punto de ahumado perfecto del primero, o la *ostra a la brasa* que servían en el restaurante Etxebarri, y me darán la razón.

"SORPRENDE ENCONTRARSE ALMEJAS EN ZURICH, PERO TODO ESTO ES POSIBLE EN LA RÍA DE LAXE"

Otra forma de pasar del crudo al asado lo permiten las almejas. En Zurich, de Galicia, las he comido muy buenas, sobre todo antes de que el exceso de agua dulce provocado por los aportes fluviales y el desprecio de las eléctricas abriendo compuertas, acabara con muchos bancos de este molusco. Después de la repoblación, este bivalvo sigue siendo una maravilla cuando lo comemos crudo, le dan un toque de plancha o lo culminan con una salsa a la gallega, en la que la concha hace oficio de cuchara. Sorprende encontrarse almejas en Zurich, pero todo esto es posible en la ría de Laxe, en A Coruña, donde se encuentra el restaurante que lleva el nombre de la ciudad suiza, una de las marisquerías más conocidas en la Costa da Morte. Esta ría cuenta incluso con una playa llena de minúsculos cristales de todos los colores. Para mí no son tales, sino joyas perdidas por el naufragio de un bucanero.*



GYOZAS REINTERPRETADAS

Gyoza Bistró abrió sus puertas en 2017, con la intención de ofrecer una experiencia gastronómica única, centrada en la calidad, la autenticidad y el sabor de las tradicionales gyozas japonesas. Su cocina fusiona la esencia oriental con el encanto mediterráneo, convirtiéndose en un destino imprescindible para los amantes de la cocina asiática.

GYOZA BISTRÓ C/de la Diputació, 312 · 08009 Barcelona · Tel.: 722 757 689



Cocina francesa con toques andaluces

La carta de Casanis Bistrot, elaborada por Fabián Cangas –chef ejecutivo de Casanis Group-, destaca por su gastronomía francesa influenciada por la cocina del sur de España. Platos como el atún Rojo de Barbate, el Tartar de Buey o los Caracoles de Bourgogne se encuentran entre las recomendaciones del chef.

CASANIS BISTROT
Calle Ancha, 8
29601 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 900 450
https://casanisbistrot.com/



Tradición y desenfado

La Descarada conquista por su sabor tradicional, inspirado en la cocina de antaño, con toques creativos y desenfadados. Antonio Beaumont dirige los fogones; su pareja, Valeria Trotta, la sala, y su hija Eva, la barra. De las elaboraciones del chef no hay que perderse su Crujiente de oreja, la Ensaladilla tradicional o sus originales 50 sobras del buey -callos casi eróticos-, con ingredientes poco comunes.

RESTAURANTE LA DESCARADA
José Ortega y Gasset, 74 · 28006 Madrid · Tel.: 910 897 665
www.ladescarada.es

Abierto hasta el amanecer

El chef ejecutivo de Grupo Mosh, Franco Franceschini, firma la propuesta gastronómica de Momento, de inspiración *nikei*, desde una vibrante cocina abierta hasta las 5 de la madrugada para alimentar el corazón de su restaurante a cielo abierto, conectado con el *night club*. El Tiradito de Pez Mantequilla, los Mini Tacos de Wagyu o la Ostra Fina de Claire son algunas de sus especialidades.

MOMENTO
Urbanización Villa Parra Palomeras, 68 · 29602 Marbella (Málaga) · Tel: 653 677 644
http://momentomarbella.com





Martes flamencos

Folklore Brutal es un nuevo *dinner show* que promete convertirse en la sensación de los martes noche madrileños. Aires flamencos y una contundente propuesta gastronómica a cargo de Guillaume Brun, recientemente galardonado con el premio a Segundo Mejor Cocinero de la Comunidad de Madrid.

INCLÁN
BRUTAL BAR
Calle de Álvarez Gato, 4
28012 Madrid
Tel.: 910 238 038
www.inclanbrutalbar.com

Izakaya ibicenca

El Silencio y el grupo parisino Onii han abierto la izakaya japonesa Urusai (que significa "cállate", en japonés). En la atrevida carta encontramos platos para compartir, como el carpaccio de toro y akami ikejime o tempuras de verduras isleñas y miel fermentada con ajo negro. Sakes excepcionales y cócteles con notas japonesas completan la oferta. Disponible hasta el 1 de septiembre.



URUSAI
Av. de Cala Molí, 30 · 07830 Sant Josep de Sa Talaia – Ibiza (Illes Balears)
Tel.: 626 934 427 · www.urusai-ibiza.com



TULUM EN MADRID

Al entrar en Chambao –en pleno Barrio de Salamanca– el bullicio desaparece y te sentirás como en Tulum. Además, en este *fashion* grill steakhouse & sea food podrás deleitarte con cócteles refrescantes que te transportarán al Caribe con cada sorbo.

CHAMBAO MADRID
Paseo de la Castellana, 4 · 28046 Madrid
Tel.: 916 009 647 · www.chambaorestaurant.com



Lujo, sabor y elegancia

En el nuevo Oh La La Gastrotapas & Champagne! de Castelldefels (Barcelona) la elegancia francesa se encuentra con la frescura de los productos locales. La propuesta, ideada para compartir (tortillas trufadas, carnes a la parrilla...), se marida con champagne, vinos y cócteles de autor, y se disfruta en un espacio elegante. Atención a su espectacular jardín y al *brunch* dominical.

OH LA LA GASTROTAPAS & CHAMPAGNE!
Paseo Marítimo 196 · 08860 Castelldefels (Barcelona) · www.ohlala-castelldefels.com

UP & DOWN

Viaje gastronómico

Este nuevo restaurante, ubicado en Ocean Drive Talamanca, te invita a escapar y embarcarte en un viaje gastronómico que fusiona lo mejor de la cocina mediterránea y de la asiática con recetas llenas de sabor y técnica. Con vistas panorámicas 360º a la vibrante bahía de Talamanca y Dalt Vila de Ibiza.



Ocean Drive Talamanca
www.od-hotels.com/es/hotel-ocean-drive-talamanca-ibiza



ARROZANTE MARBELLA

Estrena carta y terraza

El hotel Occidental Puerto Banús ha vuelto a abrir este verano las puertas de Arrozante Marbella, que ha estrenado nueva carta y también nueva terraza que permitirá a los huéspedes y clientes degustar sus exquisitos arroces al aire libre. Otra de las novedades de esta temporada es la puesta en marcha de nuevos servicios como Arrozante en Casa –arroces para llevar– y Arrozante en Barco –*take away* y *delivery* para yates en Puerto Banús–.

Hotel Occidental Puerto Banús
www.barcelo.com/es-es/occidental-puerto-banus



LA FINCA, EL CORTIJO Y EL MIRADOR

Andalucía en el plato

La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel, ubicado en en la Sierra de Loja (Granada) prioriza la oferta gastronómica andaluza en su restaurante La Finca –una estrella Michelin–, pero con guiños a Murcia, tierra de origen de su chef, Pablo González. En El Cortijo, se apuesta por la cocina local y regional y en el restaurante El Mirador –con maravillosas vistas a la piscina y al palmeral–, se disfruta de auténtica cocina mediterránea.

La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel
www.barcelo.com/es-es/la-bobadilla-a-royal-hideaway-hotel



ATZAVARA HOTEL & SPA

Ambiente mediterráneo







El nombre del hotel proviene de una planta característica de la zona donde se ubica, la atzavara. Una planta con diferentes hojas llenas de vida que simbolizan los espacios singulares del hotel, que cuenta con seis propuestas gastronómicas.



El Atzavara Hotel & Spa se encuentra entre Barcelona y Girona, entre el mar y la montaña, en las tierras del Maresme, concretamente en la localidad barcelonesa de Santa Susanna, a las puertas de la Costa Brava, un lugar donde respira el olor del Mediterráneo y la fragancia de los pinos. Un espacio natural, fresco y abierto donde caminar a otro ritmo, respirar otro aire y vivir otra vida, la auténtica vida mediterránea.

Seis propuestas gastronómicas

La gastronomía es un elemento clave para la elección de un hotel y Atzavara Hotel & Spa cuenta con hasta seis espacios gastronómicos con una gran variedad de sabores mediterráneos y con toques de otras culturas culinarias. Bamboo Pool Club & Restaurant by Romain Fornell es una terraza con restaurante de cocina mediterránea y vistas la mar. Además ofrece música en directo y cócteles. Botànic restaurante es un restaurante de tradición mediterránea donde prima el producto fresco y de temporada. Ginger GASTRO BAR está especializado en platos para compartir con vistas a la piscina y al Paseo Marítimo. El Mercat Restaurant es un gran buffet con platos elaborados con productos frescos y showcooking. Verbena Theatre Club es Cocktail Bar especilizado en bebidas y cócteles de autor con actuaciones nocturnas en el escenario. Finalmente, Posidònia Lounge Bar está situado en el lobby, con servicio de cafetería y una gran terraza con vistas a las piscinas.✻

ATZAVARA HOTEL & SPA Carrer Pla de la Torre, 16 · 08398 Santa Susanna - Barcelona · Tel.: 936 699 100 · www.atzavarahotel.com

VINOS PARA DESCORCHAR EN VERANO

Al fin llegan los días de relax, de hacer lo que nos apetece, de viajar a la montaña, al mar... y de disfrutar de las noches de verano en la mejor compañía. Para maridar todos esos momentos nada mejor que una copa de vino.

Elegidos para disfrutar





Hacienda López de Haro



El verano es sinónimo de calor, diversión, desconexión, disfrute, barbacoas, largas sobremesas y cenas interminables... y es también la época en la que compartimos más momentos con amigos y familiares y hacemos más planes gracias a las vacaciones de verano, indispensables para recargar las pilas. Esos planes pueden incluir desde un viaje –en ese caso no dejéis de visitar alguna bodega o de pedir en ese restaurante en el que estáis de paso un vino de la zona– hasta algo tan sencillo como compartir un atardecer con vuestra pareja o disfrutar de la lectura sin que nadie os moleste. Todos esos momentos pueden maridarse con un vino, así se convertirán en momentos doblemente placenteros. ¿Qué vino? Os preguntaréis, pues fundamentalmente dependerá del gusto personal, pero por regla general, cuando las temperaturas suben nos apetecen vinos más frescos. El abanico es muy amplio, y en vacaciones todo vale: los reyes del verano suelen ser los refrescantes espumosos y los rosados y blancos jóvenes. No obstante, no hay por qué renunciar al tinto si queremos acompañar por ejemplo, una barbacoa, lo importante es elegir uno sin crianza y servirlo a la temperatura adecuada.

Blancos, rosados y espumosos, los más refrescantes

Cuando suben las temperaturas tenemos más sed y nos refrescamos con bebidas frías. En el caso del vino lo tomamos para disfrutar, pero también queremos que refresque nuestro paladar, por lo que es importante prestar especial atención a la temperatura de servicio. Además, es importante también para esa función el tipo de vino. ¿Qué vinos son los ideales para el verano? Aquellos que son más frescos y ligeros. Los vinos ligeros son aquellos de baja densidad y aromas medios que tienen un paso fácil por la boca. Hablamos principalmente de vinos blancos, rosados y espumosos, siempre que sean jóvenes, que son la mayoría. Otra recomendación a tener en cuenta es la acidez. Elige vinos con refrescante acidez. La acidez del vino es la cantidad de ácido tártico que hay en cada litro de vino. Existen diferentes tipos de ácidos dentro del vino, pero en verano te aconsejamos los que tienen mayor acidez ya que serán más refrescantes. En el caso de los vinos espumosos las burbujas dan un toque de frescura adicional a la acidez. Además, tanto blancos, rosados y espumosos maridan perfectamente con aperitivos y entrantes fríos y los platos veraniegos en general.

Standret Freepik



Qué vinos elegir para una cena estival

Las calurosas noches de verano invitan a organizar divertidas cenas con amigos que se alargan hasta altas horas. Confidencias, risas y copas son las protagonistas. Si somos los anfitriones, quedaremos genial si recibimos a nuestros invitados con una copa de bienvenida. Lo más aconsejable en este caso sería un espumoso: suelen ser frescos y además sus burbujas ya anticipan la diversión e invitan a hacer los primeros brindis. A continuación, deberemos elegir los vinos acorde a los platos de la cena, pero en líneas generales éstos deberán ser refrescantes, alegres, ligeros y frescos. Los afrutados van muy bien, sea cuál sea el tipo de uva con el que estén elaborados. Entre la amplia gama que existen, lo mejor son los blancos y rosados. Van muy bien con los pescados, mariscos, ahumados y ensaladas, en definitiva, con los platos estivales. Estos vinos son más ligeros, afrutados y presentan unos matices muy interesantes al paladar que combinan a la perfección con cualquier plato veraniego. Son refrescantes y muy placenteros y ayudan a hacer mejor la digestión. Si apostamos por un tinto –para acompañar embutidos, patés o carpaccios de carne– que sea joven, es decir, que no haya pasado por barrica. Para finalizar la velada como la hemos empezado, un cava o un champagne son ideales pero también los vinos dulces de moscatel son perfectos para poner el punto final a una noche de verano. Y muy importante, para disfrutar al máximo los vinos elegidos, deberemos tener siempre a mano una cubitera con agua y hielo para que las botellas conserven la temperatura de servicio ideal.

Por otro lado, las variedades de uva también nos ayudarán a elegir el vino más adecuado. Entre los blancos, destacan especialmente las variedades de uva sauvignon blanc y riesling, que resultan muy bebibles en esta época. Los blanc de blancs son extraordinarios vinos frescos, gracias a sus notas cítricas y afrutadas. Un verdejo de Rueda o un viura de Rioja también combinarán muy bien con ensaladas y pescados. En el caso de los rosados, un pinor noir o un rosado de garnacha resultan ideales. Finalmente, como decíamos antes, los espumosos, gracias a sus burbujas son los vinos más refrescantes. Son especialmente recomendables para las comidas los brut reserva y los brut nature. El resto de brut y los semisecos son más adecuados para los postres.

¿Qué pasa con los tintos?

Cuando hablamos de los vinos más adecuados para descorchar en verano protagonizan el discurso, como hemos visto, los blancos, rosados y espumosos. ¿Pero qué pasa con los tintos? ¿Debemos vetarlos en verano? La respuesta es no. Los tintos también son para el verano, solo tenemos que elegir los más adecuados –como los jóvenes que son más afrutados– y mante-

5 claves para degustar el vino tinto en verano

La Familia Figuero nos cuenta cómo cuidan el vino tinto en verano. Nos recuerdan que si lo consumimos muy frío, no podremos percibir sus aromas. En cambio, al tomarlo caliente, el alcohol tomará el protagonismo. Nos ofrecen 5 *tips* para no fallar:

1 SÍ A LA CUBITERA. Imprescindible para mantenerlo fresco y compensar la graduación alcohólica por el calor.

2 DOS GRADOS MENOS. Si habitualmente se sirve entre 14 y 16ºC, en verano hazlo entre 12 y 14ºC, el calor hará el resto.

3 SÍRVELO POCO A POCO. Se mantiene mejor en la botella. Si llenas mucho la copa, se calentará.

4 RECUERDA: FRESCO PERO NO FRÍO. No debe alcanzar las temperaturas de un blanco o espumoso.

5 SUJETA LA COPA POR EL TALLO. Si la sostienes por el cáliz, harás subir la temperatura.



Freepik

ner la botella a la temperatura adecuada durante todo el servicio. Lo de la temperatura es sencillo: bastará con colocar el vino en la puerta de la nevera (2 o 3 horas antes de su consumo) y mantenerlo fresco una vez descorchado en una cubitera pero sin excedernos con los hielos: si la botella baja demasiado de temperatura hay que sacarla, porque el frío potencia los taninos y el tinto puede apreciarse más astringente en boca.

En cuanto al tipo de vino, deberemos elegir los tintos jóvenes o con breve crianza ya que son más suaves y menos tánicos y estructurados que los tintos con largas crianza, y podremos tomarlos a temperaturas más bajas (13-14° C) sin que nos resulten astringentes.

Además, sus aromas y sabores más joviales, frutales y florales sintonizan mejor con los menús veraniegos. Entre los tintos jóvenes brillan especialmente los de maceración carbónica, pura explosión frutal.

Además de elegir vinos jóvenes que serán por definición más frescos y afrutados y con menor graduación alcohólica, también podemos prestan atención a las variedades de uva. Uno de los tintos más suaves es el pinot noir, así como los malbec, cabernet franc y merlot. Debemos huir de varietales más estructurados que nos llevan a sufrir de más cuando se enfrían, aunque hay excepciones en función del estilo de algunos vinos. En realidad, pueden ser de cualquier cepa ya que depende más del estilo de vinificación que de la uva.

Los tintos que resisten mejor las bajas temperaturas sin perder atributos son aquellos que son expresivos, pero a la vez fluidos, con taninos incipientes sin llegar a ser firmes, y su paso por boca refrescante, con la acidez potenciando su trago ágil y vivaz.

La temperatura de servicio es vital

Como ya hemos avanzado, en verano debemos estar muy atentos a la temperatura de servicio del vino y tener cuidado de que no se caliente una vez descorchada la botella, teniendo siempre a mano una cubitera. ¿Cuál es la temperatura ideal? Como hemos visto al hablar de los tintos, también es importante servirlos frescos, eso de 'temperatura ambiente' puede servir solo en invierno en un lugar en el que no haya calefacción. Lo lógico en verano sería servirlos 3 o 4 grados menos de lo que lo harías habitualmente, ya que los vinos en la copa se calientan rápidamente con las altas temperaturas.

Refrescar los tintos evitará esa primera sensación de alcohol y potenciará la fruta. En líneas generales lo tintos jóvenes –que recordemos son los más recomendables por ser más frescos– deben servirse entre 10-14 ºC, de modo que lo ideal en verano sería refrescarlos un poco antes de llevarlos a la mesa.

Los blancos jóvenes, rosados y espumosos deben servirse entre los 6-10 ºC; y entre 5º-7ºC en el caso concreto de manzanillas y finos.

El maridaje

Los blancos son los preferidos por los consumidores en verano, ya que ligan a la perfección, con pescados, mariscos, ensaladas... y en general con todos los platos ligeros y frescos propios de esta estación del año. Pero no debemos olvidarnos de los rosados, también muy de moda, ya que son vinos muy versátiles que acompañarán a la perfección esas comidas ligeras e informales en el chiringuito playero: aperitivos, entrantes, tapas, arroces y pastas... Y si estamos de vacaciones en una zona de interior, puedes acompañar por ejemplo unos embutidos ibéricos con un rosado, que además lo podrás tomar más fresquito que un tinto.❋

Racool Studio Freepik



8 Consejos para disfrutar del vino en verano

1 **Apuesta por blancos, rosados y espumosos y tintos jóvenes porque son más frescos y tienen una graduación alcohólica más baja.**

2 **Recuerda mirar la cosecha de los vinos jóvenes, porque tienen una vida corta. Deben ser del año anterior al actual, en este caso, 2023.**

3 **Allí donde fueres... pide vinos de la zona que visites. Serán vinos con una buena rotación y tendrán añadas actuales. Además, armonizarán a la perfección con los platos de la gastronomía local.**

4 **Cuidado con el 'vino de la casa'. En la mayoría de ocasiones no es un vino embotellado, lo sirven en frascas y no sabrás lo que estás bebiendo. No te vas a envenenar pero la calidad seguramente no es muy alta.**

5 **Presta atención a la temperatura de servicio. Una temperatura inadecuada (por encima o por debajo) cambia la percepción de las características de un vino. Comprueba la temperatura y solicita, si la necesitas, una cubitera con hielo y agua fría.**

6 **Recuerda también que debes evitar tener el vino al sol, aunque esté en una fuente de agua, pues los rayos solares pueden dañar seriamente el producto.**

7 **Aunque hay a quien le gusta echar cubitos de hielo al vino blanco para beberlo más frío, si el vino es de calidad estropeará su sabor. Existe un tipo de cubito de hielo de silicona que permite enfriar la bebida sin soltar agua, por lo que el vino, en este caso, conservará todo su sabor.**

8 **No llenes mucho la copa, se calentará y no disfrutarás mucho tiempo de tu vino fresco.**

Ceramic Sauvignon Blanc

NOTA DE CATA

D.O.: Utiel – Requena
Variedad: Sauvignon blanc
Características: Elegante, con aromas de fruta tropical madura y cítrica como mango y piña, herbáceos como heno fresco y especias como pimienta y saúco. Muy buena profundidad untuosa y un lado goloso y de orientación floral. En boca es vivo con buena acidez cítrica y finos ahumados exóticos.

BODEGAS VICENTE GANDÍA
Ctra. Cheste a Godelleta, s/n
46370 Chiva, Valencia
Tel.: 962 524 242
www.vicentegandia.es

Desde Bodegas Vicente Gandía afirman: "Durante 135 años hemos puesto todos nuestros esfuerzos y recursos en construir una bodega con una filosofía sólida y con esencia propia. Nos caracterizamos por estar en constante evolución, centrándonos en la innovación, las tendencias del mercado y reinventándonos cada día. Los vinos de Vicente Gandía son como nosotros: auténticos, con carácter mediterráneo, valencianos, ricos en matices y siempre cuidados en sus formas y presentaciones".
Fruto de ese esfuerzo innovador nace el vino que hoy nos sugieren para que descorchemos durante nuestras vacaciones: Ceramic Sauvignon Blanc. Las uvas con las que se elabora nacen en la Finca Hoya de Cadenas, allí seleccionan los granos en el momento justo de maduración para obtener la mejor materia prima. El prensando se realiza suavemente para sacar el mosto más puro de la fruta. Posteriormente tiene lugar la fermentación en barricas de roble tostadas ligeramente con piedra volcánica importada desde Islandia, esto le confiere al vino un matiz único. Por último, ha sido afinado en tinaja de barro para ofrecerle una gama de matices diferentes. El resultado: un vino con aromas tropicales que nos trasportará al Caribe.*





Bodegas Pandora

Vinos sutiles y emocionales

Ubicada en pleno corazón de la Denominación de Origen Rueda, Bodegas Pandora representa con orgullo una combinación de naturaleza, historia y vanguardia. Los amantes del buen vino disfrutarán este verano con sus vinos sutiles y emocionales, que promueven una experiencia sensorial única.





Desde sus modernas instalaciones Bodegas Pandora se dedica a elaborar múltiples variedades vinícolas que respetan el entorno, cubren cada una de las etapas de la producción y están guiadas por su tradición, pasión e innovación.
Pandora cultiva más de 200 hectáreas de viñedos propios, con una cuidadosa selección de variedades. Entre ellas, destacan la verdejo y la sauvignon blanc, ambas acogidas a la D.O. Rueda, así como la godello en Nueva Villa de las Torres.
Todos sus vinos del año han pasado por una cuidadosa crianza sobre lías, asegurando una calidad excepcional. Además, elaboran vinos en barricas de roble francés y español, aportando matices únicos a cada botella. Entre sus técnicas innovadoras, utilizan huevos de cerámica para crear Pandora Ovo, una de sus elaboraciones únicas que no dejará de sorprender a los conocedores.
Además, hay que destacar, que, en su Denominación de Origen, ofrecen también el exclusivo Sauvignon Blanc con Crianza en Madera, un vino que se distingue por su singularidad y carácter inigualable.

La última incorporación a la Familia de Pandora ha sido su Godello, procedente de viñedos de Nueva Villa de las Torres, municipio de Valladolid. Un Vino de la Tierra de Castilla y León que está teniendo mucho éxito tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

La historia de un sueño hecho vino

Bodegas Pandora nació del sueño compartido de tres amigos viticultores de larga tradición familiar. Estos apasionados del vino soñaban con crear un producto único que destacara por su calidad, sutileza y personalidad dentro de la Denominación de Origen Rueda. A pesar de los retos iniciales como el lanzamiento de su primer vino: Pandora Verdejo Sobre Lías, justo antes del Estado de Alarma en España, la bodega ha demostrado ser una auténtica superviviente. No solo ha resistido las adversidades, sino que ha crecido de manera significativa en producción, distribución, gama de vinos, equipo e instalaciones.
Actualmente, Bodegas Pandora posee la mayor superficie de viñedo dentro de la D.O. Rueda, con más de 200 hectáreas de viñedos propios distribuidos en diversas fincas. Además, su infraestructura cuenta con una nave de elaboración, sala de barricas, nave de embotellado, laboratorio propio, sala de catas, salón de eventos y un jardín ampelográfico que da cuenta de la gran envergadura que rodea a Bodegas Pandora.
Impulsados por su ilusión inicial, sus fundadores construyeron una bodega rodeada de viñedos, que hoy continúa persiguiendo su visión original con una pasión y un compromiso inquebrantable con la excelencia vinícola. Cabe destacar que, a pesar de la juventud de la bodega, los vinos de Pandora han sido galardonados con numerosos reconocimientos en prestigiosos concursos internacionales, consolidando su reputación en el mercado vinícola. ❋

Más información: www.bodegaspandora.com

Marqués de Riscal Verdejo 100% Organic y Marqués de Riscal Reserva

Dos opciones para disfrutar en vacaciones

La histórica bodega Marqués de Riscal nos propone un blanco de Rueda y un tinto de Rioja ideales para descorchar durante las vacaciones. Y si aún no tenéis destino vacacional, una opción perfecta es degustarlos en La Ciudad del Vino Marqués de Riscal, que ofrece una experiencia completa, original e inolvidable a los visitantes.

Marqués de Riscal es una bodega histórica, fundada en 1858, pionera y referente del sector vitivinícola. Solo cuatro años después de su fundación empieza a comercializar sus primeros vinos (son los vinos embotellados más antiguos de Rioja). A principios de 1970 Marqués de Riscal construye su segunda bodega en Rueda, dedicada a la elaboración de vinos blancos, y se convierte en una de las impulsoras de la creación de la Denominación de Origen Rueda. Pionera en enoturismo, la compañía inauguró en 2006 la Ciudad del Vino Marqués de Riscal donde se combinan la historia de la bodega y el vanguardismo del Hotel Marqués de Riscal, a Luxury Collection Hotel, diseñado por el arquitecto Frank O. Gehry. Una propuesta para disfrutar del vino a través de los cinco sentidos que ha sido reconocida internacionalmente: en 2023 Marqués de Riscal fue elegido segundo mejor viñedo y bodega del mundo por tercer año consecutivo en el certamen World's Best Vineyards.





Gastronomía de altura

Una variada oferta gastronómica completa la Ciudad del vino de Marqués de Riscal: el Restaurante Marqués de Riscal, con una estrella Michelin y bajo la asesoría del chef Francis Paniego; el restaurante 1860 Tradición, de cocina tradicional vasco-riojana; la Vinoteca & Bistro, que cuenta con un menú de platos ligeros y una selección de cócteles; y el Asador Torrea, donde se pueden degustar productos de la zona y carnes a la parrilla.

Destacar además que Marqués de Riscal mantiene una gran apuesta por el cultivo ecológico, a través del cual se consigue que la planta sea más resistente y pueda adaptarse mejor a las alteraciones que está provocando el cambio climático. Desde 2018 todos sus viñedos en la D.O. Rueda tienen el certificado de agricultura orgánica y en Rioja Alavesa es la bodega que cuenta con más hectáreas de cultivo ecológico. Fruto de esta filosofía son los vinos 100% organic que la bodega elabora en Rueda, entre los que se encuentra Marqués de Riscal Verdejo.



Relax asegurado

El Hotel Marqués de Riscal, a Luxury Collection Hotel, se sitúa en el corazón de la Ciudad del Vino y es muy reconocible por su vanguardista silueta. El edificio, diseñado por el arquitecto canadiense Frank Gehry, acoge 61 lujosas habitaciones y todos los servicios. En su interior también se puede disfrutar de una experiencia relajante en el Spa Vinothérapie Caudalie Marqués de Riscal.

Marqués de Riscal Verdejo 100% Organic 2023

Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal cuenta con 220 ha de viñedo con una media de 25 años, dedicadas entre otras, a la plantación de la variedad autóctona verdejo.

Desde 2018 todos sus viñedos en la D.O.Rueda tienen el certificado para su cultivo ecológico. La bodega apuesta por elaborar un vino con la mínima intervención posible queriendo resaltar la pureza varietal y el carácter del terruño de esta zona del Duero.

La verdejo es una uva versátil, de gran carácter y personalidad, está muy bien adaptada a las condiciones extremas de la zona, lo que permite la elaboración de vinos blancos frescos o fermentados en barrica. En el caso del Verdejo Organic, una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino permanece en contacto con las lías en depósito de acero inoxidable entre 1 y 2 meses. Las lías que se depositan en el fondo del depósito se mueven semanalmente con nitrógeno (battonnage). El resultado es un vino 100% orgánico fresco y equilibrado, merecedor de sendas medallas de oro este año, en Mundus Vini y en los Premios Ecovino.

Marqués de Riscal Reserva 2020

Los Reservas de Marqués de Riscal se elaboran, básicamente, a partir de uvas procedentes de viñas de la variedad tempranillo plantadas antes de los años 70, situadas en los mejores suelos arcillo calcáreos de la Rioja Alavesa. Esta variedad soporta bien la crianza en madera y el envejecimiento en botella gracias a su buen equilibrio ácido y a su fina tanicidad. La variedad graciano, cuyo porcentaje en la mezcla no sobrepasa el 10%, aporta frescura y viveza de color. La fermentación se realiza a una temperatura controlada con un tiempo de maceración que no sobrepasa los 12 días. Los reservas de Riscal permanecen aproximadamente dos años en barrica de roble americano, en este caso, 22 meses en barrica americana, configurando un vino que se encuadra dentro de los cánones del clasicismo riojano, fresco, fino, elegante y con un gran potencial de envejecimiento. Antes de salir al mercado tiene un periodo mínimo de afinamiento en botella de un año. ❋

Más información:
www.marquesderiscal.com

NOTA DE CATA

D.O.: Rueda
Variedad: Verdejo
Características: brillante de color amarillo pajizo. Tal como corresponde a la variedad verdejo, en nariz presenta una intensidad aromática alta, con aromas de hinojo, flores blancas y notas anisadas y hierba fresca. En boca tiene una sensación untuosa y fresca, con un final persistente típico de la variedad resultando de trago largo y agradable. En conjunto se muestra como un vino fresco y equilibrado.
Armonía: Este vino armoniza bien con pescados, mariscos, jamón, pastas, pollo y carnes frías.



NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Tempranillo y graciano
Características: Color cereza muy cubierto, intenso y con apenas signos de evolución. En nariz es muy expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura. En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber. El final de boca es largo y deja unos leves recuerdos balsámicos de gran calidad.
Armonía: Este vino armoniza bien con jamón, quesos no muy curados, guisos con salsas no muy especiadas, legumbres cocidas o guisadas, aves, carnes rojas, carnes a la parrilla y asados.





Racool Studio Freepik

Godello
La variedad más ‘cool’

Dicen los expertos en tendencias vinícolas que los gustos de los consumidores de vinos blancos van cambiando y hacen que una variedad u otra se ponga de moda: hace unos años fue el *boom* del verdejo, luego el albariño, le siguió el chardonnay y ahora una de las variedades que están en el candelero es la godello.

El vino godello es tendencia y son varios los factores que así lo indican: no hay bar o restaurante que no tenga un godello en carta debido a su creciente demanda, las hectáreas cultivadas están en expansión y han duplicado su precio y finalmente, grandes bodegueros de la Rioja o Ribera del Duero, como la familia Palacios, Telmo Rodríguez, Pago de los Capellanes o Cvne entre otros, han desembarcado en la comarca gallega de Valdeorras —de donde es originaria esta variedad– para producir godello, ya que es un vino cada vez más rentable y cotizado. Pero vayamos por partes, antes de analizar el fenómeno que ha supuesto esta moda, vamos a conocer un poco mejor esta variedad.

Renacimiento

Podría decirse que la godello es casi como el ‘ave fénix’ ya que prácticamente resurgió de sus cenizas: originaria de la comarca gallega de Valdeorras, estuvo a punto de desaparecer pero un proyecto público la recuperó. “Debe ser tataranieta de una de aquellas cepas que introdujeron los romanos en Galicia” a donde llegaron buscando oro, afirman desde el Consejo Regu-

Características agronómicas

- **Vigor medio-alto, porte muy erguido.**
- **Fertilidad alta, más productiva que Albariño.**
- **Poda media. Terreno seco.**
- **Muy poco sensible a botrytis, sensibilidad media al mildiu y excoriosis y sensible a oídio.**

Potencial enológico

- **Vinos monovarietales, alcohólicos y acidez total media elevada.**
- **Calidad global enológica muy buena**

D.O. Valdeorras



lador de la D.O. Valdeorras. En el siglo XIX estuvo a punto de extinguirse por la famosa plaga de la filoxera que atacó a las viñas de toda Europa. La variedad godello fue una de las más afectadas. Aunque las vides se replantaron, los viticultores necesitaban variedades que dieran mucha cantidad, así que plantaron garnachas y palomino, que servían para abastecer el mercado de venta a granel en detrimento de la godello. En aquella época se practicaba una viticultura orientada a la cantidad, no a la calidad. Afortunadamante, las cosas empezaron a cambiar en los años 70 con la llegada a la zona de Valdeorras de una oficina de extensión agraria, un organismo público que se desarrolló desde mediados de la década de los 50 con el fin de ayudar al agricultor a modernizarse. Horacio Fernández Presa, un trabajador de origen leonés del servicio de extensión agraria que llegó a la comarca gallega en 1966 preguntó si había algo especial en la zona. Algunas personas le comentaron que había una variedad de uva blanca, de la que había algún pequeño barril, que daba un vino de muy buena calidad. Él pidió estudios técnicos y descubrió que era una variedad autóctona. Junto a su equipo impulsó el proyecto Revival: recuperación de viñedos de Valdeorras. Desde la oficina de extensión agraria se seleccionaron las cepas que quedaban y se empezaron a injertar. Horacio y su equipo detectaron que en Galicia era imposible competir en producción, había que competir en calidad. Sin embargo, para la mentalidad de la época era inconcebible plantar una variedad tan poco productiva. Pasaban de producir 30.000 kilos por hectárea con otras variedades a 9.000 con la godello. El empujón definitivo para la godello se produjo a finales de los noventa cuando llegaron a Valdeorras una serie de bodegueros riojanos de mucho prestigio y comenzó el primer 'boom' del godello. Actualmente es caro y complicado encontrar terrenos para producir uva godello, porque hay poco suelo para cultivar esta variedad y mucha demanda. Y es que cada año desde la década de los noventa aumenta su producción y superficie cultivada, hasta el punto de que el precio de las parcelas en Valdeorras se ha disparado en los últimos años.



El Nou Rusiñol - Sitges (Barcelona)

¿Cómo son los vinos?

"Son vinos frutales, con olor a manzana muy verde, un grado de acidez equilibrado, mucho volumen en boca y muy agradable y fácil de beber, con una graduación aceptable sobre los 12,5 y 13 grados", describe el presidente de la Federación Española de Enólogos.

Maridaje

Los godellos son ideales como aperitivo o con platos de marisco, ya que su acidez ayuda a resaltar la riqueza del pescado y los sabores del plato. También acompañan muy bien carnes blancas como pollo o pavo, arroces, verduras a la parrilla, pizza y una gran variedad de quesos. Se recomienda servirlos tirando a fríos, entre 10 y 12 grados centígrados.



Beach Club La Câbane Marbella Beach Club (Málaga)

Cultivo en expansión

El furor por los vinos elaborados con godello ha impulsado su cultivo en España, que se circunscribe a la zona noroeste, siguiendo la cuenca del río Sil, hasta crecer un 73,28 % en superficie plantada entre 2018 y 2023, y contabilizar este último año un total de 1.913 hectáreas, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). La expansión se ha dado sobre todo en Castilla y León, en la comarca leonesa de El Bierzo, donde ha pasado de 160 hectáreas en 2018 a 453 en 2023 (+183,13 %). Pero es en Galicia y, en especial en la comarca de Valdeorras (Orense), donde se encuentra el corazón de esta uva: hay 1.396 hectáreas, un 55 % más que en 2018, de las que casi la mitad, 616 ha, son de la Denominación de Origen Valdeorras, que ha doblado la extensión que dedica a esta uva en los últimos diez años. Y ello pese a que la superficie total de viñedos de esta DO apenas ha crecido en 28 hectáreas en ese tiempo, de 1.143 en 2013 a 1.171 en 2023, por la imposibilidad de extenderse más, al ser una zona de minifundios y terrenos escarpados. La expansión del godello se ha hecho en Valdeorras mediante la reconversión de otros viñedos, ante la dificultad de abarcar terreno nuevo, también por las limitaciones del Consejo Regulador de la D.O.

En Valdeorras, el godello se ha recuperado en zonas altas de bancales, terrenos arenosos y pizarrosos, una variedad de suelos que, junto a las condiciones climáticas del lugar, propician la riqueza aromática y acidez equilibrada de los godello que aquí se producen. A la zona han llegado tanto elaboradores de fuera de Galicia como otros locales que han querido sumarse y agricultores jóvenes que se han asentado, atraídos por la rentabilidad del godello, que se vende entre 1,5 y 2 euros el kilo.

Una moda que ha surgido en la calle

Los vinos godello están de moda y cada vez hay más personas aficionadas a estos vinos blancos frescos, de aromas florales y con un gran potencial para expresar la identidad de los suelos en los que crece.

En solo una década, el godello ha pasado de ser un vino desconocido —difícil de encontrar y con poca demanda— a ser uno de los preferidos en la restauración. El aumento de la demanda de vinos godello curiosamente, y por increíble que parezca, se debe, no a la influencia de gurús del vino o a especialistas sino que esta moda ha surgido en la calle. Este vino se ha puesto de moda especialmente para el aperitivo o para tomar a copas y la gente ya lo demanda directamente por la variedad. La 'fiebre' por el godello en bares y restaurantes arrancó hace aproximadamente un lustro y sigue, como decíamos la principio, en el candelero. Eso sí, a pesar de que vive un momento dulce de popularidad vitivinícola, su producción es muy escasa en comparación a otros vinos blancos como los albariño, que lo quintuplica en litros, hectáreas y exportaciones. Esta aparente desventaja se convierte en virtud, ya que más allá de las modas, su escasa producción hará que el godello siempre sea algo exclusivo.❋

¿Sabías que...?

- **Es una uva de pequeño tamaño, color entre verde y amarillo y pulpa muy jugosa.**
- **Se distingue por su mineralidad, acidez fresca y elegantes sabores frutales.**
- **Dicen los expertos que tiene la capacidad de dar lo mejor en un vino joven y es una variedad muy buena para poder embotellar un paisaje.**
- **En los círculos especializados, la godello siempre fue muy apreciada ya que es una uva que evoluciona y envejece muy bien.**
- **El interés en ella se debe a la calidad de sus vinos y a la cierta dificultad en encontrarlos, debido a su escasez.**
- **Los tipos de suelos, junto a la forma en la que se cultiven las viñas y la manera en la que se realice la elaboración y la crianza sobre lías, si es un godello sobre lías, marcan grandes diferencias entre unos vinos godello y otros.**
- **Se elaboran tanto jóvenes como con crianza.**

Casar de Burbia Valdepiñeiro

Cremoso, fresco y seductor

Casar de Burbia apostó por plantar uva godello en sus viñedos del Bierzo hace ya más de 15 años con la intención de elaborar vinos blancos de guarda con identidad propia. Eligieron la parte alta del Paraje Valdepiñeiro, recuperando un terroir excepcional, ubicado en las montañas de Valtuille de Arriba (León), que en los años 80 había sido abandonado para el cultivo de la vid porque daba muy poca producción.

Nemesio Fernández, fundador de Casar de Burbia, no buscaba mucha producción, sino uva de calidad y suelos singulares para poder elaborar grandes vinos. Y acertó.



El Paraje Valdepiñeiro es un paraje especial por su rica biodiversidad y por sus suelos, compuestos de piedras de gran tamaño y minerales. De estos suelos tan singulares, cultivados en ecológico para extraer todo su potencial en estado puro, nace Casar de Burbia Valdepiñeiro. Un gran godello, cremoso, fresco y seductor, creado para el disfrute, en el que el terroir adquiere un gran protagonismo. Otro de los puntos fuertes de este fantástico godello es su larga crianza sobre lías, que le aporta cuerpo, volumen, complejidad y longitud. Y es que Casar de Burbia ha aplicado en este blanco su gran experiencia en la crianza sobre lías de sus grandes tintos mencía.❋

NOTA DE CATA

D.O.: Bierzo
Características: Casar de Burbia Valdepiñeiro es un godello ecológico tan espectacular como el paraje del que proviene, el Paraje Valdepiñeiro, un entorno con gran diversidad y suelos que aportan mineralidad. Es un vino con aromas de durazno y mango, flores y cítricos con un fondo mineral que conducen a un suave, delicioso y carnoso paladar



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



Demasiado Corazón Godello

Pionero, explosivo e intenso

NOTA DE CATA

D.O.: Bierzo
Características: Tras una crianza de 9 meses sobre sus propias lías, se obtiene este vino de color amarillo dorado. En nariz es intenso, con aromas a manzana asada, ciruela, y grosella blanca, con toques lácteos, de caramelo, canela y vainilla. En boca es explosivo, intenso, con una acidez marcada que llena la boca. Final largo y goloso que invita a repetir.

Hace 22 años a Javier Álvarez se le ocurre la idea de crear una bodega en la D.O. Bierzo y dedicarse a la producción vinícola de alto nivel. Junto con sus amigos Manuel Benito Otero y Raúl García funda la bodega Almázcara Majara, nombre que viene del pueblo donde se ubica y de donde es la familia de Javier, y de las primeras letras de los nombres de los socios Ma-Ja-Ra.

Siete años después, en 2009, lanzaron Demasiado Corazón, que se convirtió en el primer vino 100% godello de la región con trabajo en bodega. Fue un vino pionero ya que en esa época nadie en el Bierzo valoraba la godello y tampoco se hacía vino en barrica. Su objetivo era que reflejara la esencia de la región. Desde el cuidado de los viñedos hasta el proceso de vinificación, cada etapa fue llevada a cabo con precisión y compromiso, para obtener un resultado excepcional. Así, cada racimo fue cosechado a mano y seleccionado cuidadosamente, para luego supervisar el proceso de fermentación y crianza en barricas de roble, permitiendo que los sabores y aromas se desarrollaran plenamente. El éxito de esta primera producción, motivó a la bodega Almázcara Majara a desarrollar nuevas referencias de vino godello que capturaran la esencia del Bierzo en cada sorbo, uniéndose a Demasiado Corazón, Aphrodisiaque Godello y Cobija del Pobre Godello.❋

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

D.O. Empordà

El viñedo ya es mayoritariamente ecológico




© Rafael López- Monné

Más del 60% del viñedo ampurdanés ya está certificado por parte del Consejo Catalán de la Producción Ecológica (CCPAE), principalmente las variedades tradicionales como la garnacha, la cariñena o el macabeo. El porcentaje de cepas que no reciben ningún tratamiento químico no ha dejado de crecer en los últimos años consolidando la tendencia de las bodegas de impulsar una agricultura respetuosa con el medio ambiente y la salud humana.

El Empordà es una tierra privilegiada por su riqueza y heterogeneidad de espacios con gran valor natural y paisajístico. Los parques naturales del Cap de Creus, dels Aiguamolls de l'Empordà, del Montgrí, las Illes Medes y el Baix Ter, o el Paraje Natural de Interés Nacional de la Albera son joyas de un patrimonio natural único caracterizado por su biodiversidad vegetal y animal. Un paisaje que marida en un mismo espacio mar y montaña, con una destacada omnipresencia de la Tramuntana, el fuerte viento del Norte que peina esta tierra.

Con la voluntad de contribuir a la preservación y mejora de este territorio, las bodegas del Empordà apuestan cada vez más por una viticultura ecológica que sea respetuosa con el medio ambiente. Fruto de esta determinación, los viñedos ecológicos ya son mayoritarios en la Denominación de Origen Empordà. Concretamente, el 60,94% del viñedo ampurdanés ya está certificado por parte del Consejo Catalán de la Producción Ecológica (CCPAE). El porcentaje de cepas que no reciben ningún tratamiento químico no ha parado de crecer en los últimos años, consolidando la tendencia de las bodegas ampurdanesas de impulsar una agricultura sostenible y respetuosa con la salud humana. Las viñas de variedades tradicionales, las más numerosas en la denominación, son las más certificadas. Más de la mitad de las cepas ecológicas de la D.O. Empordà son de las variedades garnacha, cariñena, macabeo o moscatel de Alejandría.

Los bodegueros exponen sus motivos para pasarse al cultivo ecológico

En las últimas dos décadas, la mayoría de las bodegas del Empordà se han pasado a la agricultura ecológica y algunas de ellas ya tienen certificadas el 100% de sus viñas. "La persona que me convenció para trabajar en ecológico fue el viticultor Didier Soto cuando en el año 2000 ya explicaba que el futuro pasaba por las variedades locales y la viticultura ecológica. En aquel momento nadie creía en ello, pero el tiempo le ha dado la razón. Fue un pionero no sólo en agricultura ecológica sino también en biodinámica y una persona referente tanto a nivel del Empordà como internacional", explica Anna Espelt, de la bodega Espelt.

La creciente demanda de los consumidores de productos saludables y respetuosos con el medio ambiente no es el principal motivo de esta apuesta por la viticultura ecológica según los bodegueros del Empordà que atribuyen esta tendencia a su compromiso con el territorio y la responsabilidad de preservar para las futuras generaciones un paisaje y un entorno natural legado por sus antepasados. "Los motivos de esta apuesta son el compromiso con el medio ambiente, el territorio y la salud humana", explica Toni Roig, de la bodega Mas Llunes de Garriguella. Por su parte, Josep Serra, de la bodega La Vinyeta, asegura que su apuesta por la producción ecológica está motivada por su "responsabilidad como agricultores ha-

Bodegas autosuficientes energéticamente

Cada vez son más las bodegas del Empordà que aplican soluciones para ser autosuficientes energéticamente y reducir de esta manera su huella de carbono. Uno de los mejores ejemplos de esta voluntad es la bodega Mas Pòlit, una de las primeras de la denominación que ha logrado la autosuficiencia energética completa. La bodega funciona exclusivamente con energías renovables gracias a la instalación de placas fotovoltaicas y un sistema inteligente de control del almacenamiento y el consumo de la energía. Toda la sala de crianza está enterrada, lo que le permite, de forma natural, conseguir la temperatura y la humedad deseada en este espacio. Utilizan botellas de vidrio de bajo peso para contribuir a un menor impacto ambiental, y todo el material de embalaje es reciclable o biodegradable. Una batería de medidas para reducir en todo lo posible su huella de carbono.



cia el territorio y como elaboradores hacia la gente que nos muestra su confianza y compra nuestros vinos".

Para Anna Espelt, la razón principal para trabajar en ecológico es el cuidado de los suelos: "Son el bien más preciado que tenemos. Tardan un mínimo de quinientos años en formarse y es muy fácil degradarlos. Si los suelos están cuidados tendremos las mejores condiciones tanto para el cultivo como para la naturaleza. Por eso trabajamos con cubiertas vegetales que son el principal factor para incrementar la biodiversidad". Algunas de las bodegas del Empordà han dado un paso más en este compromiso y aplican una agricultura biodinámica. "Desde el inicio de la bodega apostamos por trabajar con agricultura ecológica. A causa de mi inquietud por entender más la naturaleza, de cómo fluía energéticamente, quise ir más allá y trabajar la agricultura biodinámica. Una filosofía que te permite ver cada viñedo como un ecosistema único que genera una conexión muy íntima, el cultivo te habla y tú le escuchas para trabajar con él", añade Carlota Pena, de la bodega Vinyes d'Olivardots de Capmany.

La agricultura ecológica es un método de producción cuyo objetivo es obtener alimentos utilizando sustancias y procesos naturales e implica principalmente el mantenimiento de la biodiversidad, la mejora de la fertilidad del suelo y el uso responsable de los recursos naturales. Por ello, la viticultura ecológica descarta el uso de herbicidas. Sólo se pueden utilizar abonos orgánicos y fungicidas tradicionales, como el cobre y el azufre, pero en dosis muy limitadas. Y como insecticidas, sólo se permite la utilización de piretrinas naturales. "Es un manejo que no es más difícil, pero sí requiere una buena organización, planificación y rigor técnico en los trabajos", explica Roig. Una idea compartida por Anna Espelt que destaca la necesidad de trabajar de manera muy preventiva. "Debemos estar muy atentos, observar mucho los viñedos porque si es necesario realizar un tratamiento es imprescindible aplicarlo antes de la propagación del problema. De lo contrario, es prácticamente imposible solucionarlo como se haría con productos sistémicos en la agricultura convencional.", añade Anna Espelt. La agricultura ecológica supone un mayor esfuerzo según explica Josep Serra. "Es mucho más vulnerable a las enfermedades y plagas, y por ello es necesario un mayor conocimiento y sobre todo prestar mucha más atención a los ciclos de la naturaleza. Los productores convencionales realizan un tratamiento y saben que pueden estar tranquilos durante un mes; nosotros pisamos la viña a diario, tenemos menos armas para protegernos y tenemos que trabajar más pero tenemos la satisfacción de generar un impacto positivo".

Uno de los principales beneficios de la viticultura ecológica es el aumento de la calidad de las uvas. "Los primeros años no existen diferencias significativas, pero a medio plazo las plantas son más sanas y más equilibradas. Esto repercute en una mejor y más homogé-



Vinyes d'Olivardots



nea maduración de la uva y por tanto en la obtención de vinos de mayor calidad", asegura Toni Roig. "Con el cambio de agricultura ecológica a biodinámica existen incluso variedades que han cambiado la fisonomía de la uva con un fruto más equilibrado con granos más pequeños, más concentrados, más aireados y por tanto ha aumentado muchísimo su calidad" remarca Carlota Pena.

Los bodegueros creen que el porcentaje de viñas ecológicas no parará de crecer en los próximos años en el Empordà. "El territorio debería tener el 100% de los viñedos en ecológico. No hay nada que nos impida conseguirlo", remata Anna Espelt. Para conseguirlo, el Empordà cuenta, además, con una aliada única para trabajar sus viñedos de manera ecológica. Se trata de la Tramuntana, el viento con rachas que superan los 120 kilómetros que tiene unos efectos muy beneficiosos en el buen estado sanitario de la viñas ya que ayuda a reducir plagas como el mildiu de forma natural.

El personal 'más bestia' de la D.O. Empordà

En los últimos años, las bodegas ampurdanesas también han desarrollado diversos proyectos pioneros con la participación activa de todo tipo de animales para aplicar soluciones ecológicas y biodinámicas en la gestión del viñedo. Murciélagos, cernícalos, ovejas o gallinas, entre otras 'bestias', forman parte de un ejército de trabajadores que llevan a cabo tareas que permiten aplicar una viticultura más respetuosa con el medio ambiente.

El cernícalo pequeño (Falco naumanni) ha sido el último animal que se ha unido a estas tareas. La bodega Espelt y Paisatges Vius han puesto en marcha un proyecto para propiciar la presencia de este halcón colonial en la finca Mas Marés, de Roses, que tiene una extensión de 170 hectáreas y que está situada en el Parque Natural del Cabo de Creus y la Red Natura 2000. Los promotores de la iniciativa han construido una torre de nidificación en este espacio natural donde liberaron a treinta y dos crías de cernícalo pequeño criadas en cautividad. Durante los primeros días, los responsables de la iniciativa mantuvieron controladas a las crías y las alimentaron para, posteriormente, permitir que salieran del nido para aprender a cazar por sí mismas. Este pájaro emigra a África durante los meses más fríos y vuelve durante los meses cálidos a los espacios de cría en los que han aprendido a cazar. "Confiamos en que alguna de las crías liberadas vuelvan a la torre de nidificación y el objetivo final es que se establezca una nueva colonia reproductora", según explica el director de Paisajes Vivos, Guillem Mas, que añade: "Este es un proyecto a largo plazo, ya que pocos de los pájaros liberados acaban volviendo de la migración y por eso los próximos 3 o 4 años haremos liberaciones en la misma torre". La función del cernícalo en los viñedos será ayudar a reducir las poblaciones de insectos que atacan y estropean los viñedos, ya que son su alimento principal.

Otro tipo de animal, el murciélago, hace tiempo que ayuda a los viticultores ampurdaneses mientras éstos duermen. En Garriguella, Mollet de Perelada, Capmany o Rabós de Empordà, entre otros puntos, llevan años instalando cajas-nidos creando colonias estables de estos animales nocturnos en algunos de estos espacios. Los murciélagos tienen como misión principal combatir a uno de los peores enemigos al viñedo: la carcoma de la uva (Lobesia botrana), una pequeña mariposa que pone los huevos en los viñedos y que, una vez transformada en larva, se come la uva provocando una drástica reducción de la producción. La presencia de estos mamíferos voladores ha permitido poner en marcha una nueva iniciativa de control biológico de las plagas.

Finalmente, algunas bodegas como Vinyes d'Olivardots, Brugarol o La Vinyeta, tienen en nómina rebaños de ovejas, grandes aliadas de los viticultores. Mientras pastan entre las cepas, comen una gran variedad de plantas y esparcen sus semillas a través de las heces propiciando la colonización de la flora de nuevos terrenos. Además, las mismas heces son un abono natural para el viñedo. Una función similar cumplen las gallinas que campan por las fincas de la bodega. Sus heces contribuyen también a abonar el terreno. "En nuestro caso, además, aprovechamos el caparazón de los huevos de las gallinas para producir el pre-



parado biodinámico llamado Maria Thun que ayuda a restaurar y mejorar la fertilidad del terreno", explica Carlota Pena, de la bodega de Capmany.

Con estas y otras iniciativas, los viticultores ampurdaneses buscan métodos naturales para aplicar una viticultura más ecológica y más respetuosa con el medio ambiente que permita reducir o eliminar el uso de productos fitosanitarios. Una tendencia al alza y cada vez más extendida en toda la denominación.

Tapones elaborados con corchos de proximidad

Otra iniciativa interesante en línea con la sostenibilidad del territorio, es el uso de tapones elaborados con corchos de proximidad. Desde hace años, las bodegas de la D.O. Empordà embotellan parte de sus vinos con tapones elaborados con corcho extraído de alcornoques ubicados en los mismas fincas de las bodegas ampurdanesas o en explotaciones cercanas. Un proyecto impulsado conjuntamente por el Instituto Catalán del Corcho y el Consejo Regulador de la D.O. Empordà, con la colaboración de la Asociación de Empresarios Corcheros de Cataluña (AECORK) y los colectivos de propietarios forestales, que pretende poner en valor la confluencia singular del corcho y de la vid en un mismo territorio: el Empordà. Las dos instituciones crearon la marca 'Tapones de finca' para identificar estos tapones de proximidad elaborados con corcho autóctono y de calidad. Los 'Tapones de finca' son elaborados por empresas corcheras de las comarcas de Girona. El Instituto Catalán del Corcho ha diseñado un sistema de trazabilidad que garantiza que las bodegas participantes utilizarán corcho de su área de proximidad y siempre dentro del área de la D.O. Empordà. El control del origen del producto se mantiene durante todo el proceso, desde la extracción y la preparación, pasando por su paso por fábrica y hasta la entrega final a las bodegas participantes en la iniciativa. La propuesta tiene por objetivo poner en valor el corcho autóctono, contribuir a su recuperación y favorecer la gestión de los bosques de alcornoques del Empordà. El programa, que se hizo realidad gracias al vínculo entre los sectores corchero y vitivinícola catalán, contribuye a la conservación medioambiental y paisajística del territorio para que puedan disfrutarlo las generaciones presentes y futuras. El alcornoque representa cerca del 45% de la superficie arbolada en el Baix Empordà y un 25% en el Alt Empordà. Y las comarcas de Girona concentran el 80% de las hectáreas de alcornocal de Cataluña y el mayor número de árboles de alcornoque de toda España. Estos bosques favorecen la prevención de incendios ya que reducen su intensidad y la propagación de fuegos. Una decena de bodegas participan en este proyecto y cerca de una cuarentena de vinos son embotellados con estos tapones de proximidad.❋





Vins de Taller está enclavada en Siurana d'Empordà (Girona), un lugar que responde a la imagen clásica del paisaje mediterráneo, con viñedos, olivares y trigales. La bodega muestra su respeto por la tierra y el entorno mediante prácticas de agricultura ecológica y biodinámica.
La viña ocupa una superficie total de ocho hectáreas de terreno rodeadas por una superficie equivalente de bosque que ayuda a contrastar la temperatura entre el día y la noche. A partir de la geobotánica se han tenido en cuenta varios factores para la selección de varietales. Sobre pies de cepas bordes se han ido seleccionando variedades homoclimáticas del lugar donde se encuentra la viña, algunas tradicionales, como la garnacha, la garnacha gris y el syrah, y otras aún poco introducidas en la zona, como el merlot, el malbec o el viognier
Cada edición de Vins de Taller es fruto de un largo proceso natural que combina varios factores: el terroir, entendido como la combinación entre las características del suelo (estructura, composición, pH, etc.)



y las características climáticas del lugar (temperaturas, régimen de lluvias, vientos dominantes, etc.); la genética o ADN propio de cada varietal; y por último la vitivinicultura, es decir, cómo desde la bodega conducen la viña y qué métodos de vinificación aplican. Todo esto definirá las características organolépticas (color, sabor, olor, textura, etc.) de los vinos. El resultado es un trozo de Empordà en cada botella.✻

VINS DE TALLER
Camí de Sant Miquel con Ctra Santo Tomás de Fluvià
17469 Siurana d'Empordà (Girona)
Tel.: 972 525 578 · www.vinsdetaller.com

Restaurante Dalia – Hotel Sa Punta

Cocina de proximidad en el corazón de la Costa Brava

Entre los atractivos del Hotel Sa Punta de Begur, que ha reabierto sus puertas este año después de un proceso de renovación, se encuentra su restaurante Dalia, que cuenta con una terraza exterior rodeada de vegetación, ideal para el verano. Aquí podremos disfrutar de una cocina mediterránea basada en productos de proximidad liderada por el chef Josep Maria Martínez. El pescado fresco, la carne de Girona o los arroces de Pals son algunos de sus platos estrella que se acompañan de una exclusiva selección de vinos, cavas y champagne de la bodega privada del hotel, un lugar de visita obligada para los winelovers.



Dalia ofrece además una formula única para las comidas de los domingos: "Domingos de Dalia", se trata de un menú a precio cerrado (65€ por persona - 28€ en el caso de menú infantil) acompañado por la música lounge de un disc-jockey.✻





HOTEL SA PUNTA Carrer Sa Punta d'es Forn, 20, 17255 Begur (Girona) · Tel.: 972 636 410 · www.hotelsapunta.com

EMPORDÀ GASTRONÓMICO

El Empordà, en la provincia de Girona, se caracteriza por unir mar y montaña en el paisaje y en su cocina. También se caracteriza por ser una zona en la que en la temporada estival se organizan todo tipo de **festivales, mercados, *pop ups...*** con la gastronomía como protagonista. A ello se añaden **nuevas aperturas por parte de prestigiosos chefs.** A continuación, todo de lo que no os podéis perder. **POR LAURA MORALES**

Las citas que no te puedes perder este verano



La Santa Market

Restaurant Toc al Mar. Begur. Alex Tremps. Arxiu Imatges PTCBG



Cualquier época del año es perfecta para visitar el Empordà, que incluye la espectacular Costa Brava pero también encantadores pueblos de interior que os recordarán a la Toscana italiana. A veces no hay que irse muy lejos, simplemente descubrir o redescubrir lo que tenemos más cerca. Dicho esto, es cierto que como decíamos al principio, en verano se multiplican las ofertas de ocio y las gastronómicas en la zona, así que os ofrecemos una selección.

EL VILLAGE Y RESTAURANTE HERMANOS TORRES EN CAP ROIG FESTIVAL

Una de las citas imperdibles cada verano en el Empordà es el festival de música que se celebra en los Jardines de Cap Roig de Calella de Palafrugell (Girona), Cap Roig Festival, que este año celebra su 24ª edición con 23 conciertos de relevan-

tes artistas. Arrancó el pasado 12 de julio y se prolongará hasta el 16 de agosto. Como no podía ser de otra manera, la gastronomía también tiene aquí un espacio importante. En el Village el público del festival podrá disfrutar las horas previas a los conciertos de una gran variedad culinaria en un entorno inigualable. Todo, marcado por el sello de calidad de Cal Blay Food Lovers y con acceso únicamente con la entrada del festival. Además, Sergio y Javier Torres, chefs del restaurante Cocina Hermanos Torres de Barcelona y ganadores de 3 estrellas Michelin, renuevan la colaboración con Cap Roig por tercera vez, con una carta creada y diseñada exclusivamente para el restaurante del festival. Una propuesta gastronómica fresca y original para disfrutar antes de los conciertos frente el mar y que continuará ofreciendo diferentes menús cerrados cada semana y sugerencias según mercado cada noche. Menú Hermanos Torres Restaurante Cap Roig 2024 se compone de 4 aperitivos, entrante frío, principal, segundo, postre y selección de petit fours. Las reservas para el restaurante Hermanos Torres en Cap Roig (disponibles solo con entrada para el festival) se podrán hacer a través de la web www.hermanostorreseevents.com



Anna Pla Narbona -Arxiu-Imatges-PTCBG

LA SANTA MARKET, GRANDES NOVEDADES EN SUS ESPACIOS GASTRONÓMICOS

Santa Cristina d'Aro (Girona) vuelve a ser un año más el epicentro del ocio en la Costa Brava gracias a La Santa, uno de los *place to be* de cada verano. Este año alcanza su octava edición con muchas propuestas y novedades, reforzando su apuesta por la gastronomía. Por un lado, Cañitas Maite, el restaurante regentado por los chefs Javier Sanz y Juan Sahuquillo, repite por segundo año consecutivo en el espacio Privé Las Palmeras con un menú degustación en forma de tapas y bocados. A ellos se une este año el chef nómada Joseba Cruz que trasladará su restaurante itinerante Le Clandestin a La Santa para dar a conocer su propuesta más personal e innovadora. Esta propuesta convivirá con La Forêt, un espacio de cocina más sencilla pero igualmente evocadora en forma de platillos con el toque maestro de un chef inclasificable.

Tanto Cañitas Maite como Joseba Cruz, contarán también con *food trucks* propios para que cualquier visitante pueda probar sus pla-



Alejandra Rivas, Jordi Roca, Gonzalo Rivera, Javier Sanz, Joseba Cruz y Lluc Crusellas en La Santa Market



No te puedes perder... Sea Club Alàbriga

La plataforma de reservas de restaurantes *TheFork* ha presentado su segunda edición de *TheFork Summer Hits,* el ranking nacional de los 50 mejores restaurantes que no te puedes perder estas vacaciones de verano, cuya primera posición ha conquistado Sea Club Alàbriga, un espectacular *beach club* de 2.000 m², ubicado en la bahía San Pol, en Sant Feliu de Guíxols (Girona) en pleno corazón de la Costa Brava.



tos: las populares y premiadas croquetas de jamón ibérico en el caso de Cañitas, y en el de Cruz un rincón llamado *Sense Fons*, que ofrecerá algunas pinceladas de *street food* de alta calidad y que pronto abrirá local en Barcelona.

A todo esto hay que sumar más novedades: la zona de *corners* gastronómicos cuenta este año con Alejandra Rivas y Jordi Roca, con Rocambolesc Heladería y Rocambolesc Bikinería, que han preparado una carta muy especial de helados, polos y bikinis; y el chocolatero Lluc Crusellas, premiado en la World Chocolat Masters 2022 como el mejor del mundo, ofrecerá algunos de sus postres para endulzar el verano en la Costa Brava.

Además, repiten en La Santa espacios ya consolidados como Deleito, el proyecto del concursante de MasterChef, Alberto Gras, que regresa con su carta de hamburguesas cien por cien *comfort food.*

Se incorporan, además, nuevas propuestas como la pasta gourmet de Ritmo y los deliciosos rollos de Rollo's, este último de la mano del concursante de MasterChef 5, Nathan Miguell, entre otros.

Resérvate una tarde o noche (abre de 18:00 – 01:00) o varias porque da para mucho. Además de gastronomía encontrarás más de 60 puestos rotativos de moda, accesorios y artesanía, más de 250 actuaciones musicales gratuitas en ocho escenarios, monólogos, talleres para niños y actividades. Abierto hasta el 25 de agosto.



El Magnific (Empuriabrava)

EL MAGNÍFIC, UNA DE LAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS MÁS GOURMET

Con menos de un año de vida, El Magnífic, el restaurante de Empuriabrava (Girona) liderado por Pol Mainat con el joven chef Aniol Pararols en los fogones, se ha consolidado como una de las propuestas gastronómicas más gourmet del Empordà. Como su nombre indica, el objetivo desde que abrieron es "ser magníficos y no bajar nunca la calidad".

Esta temporada, nuevos aires inundan su cocina, concretamente una "sabrosa brisa" thai. Y es que la nueva carta contiene numerosos platos con toques, acento y especias de la exótica cocina asiática, especialmente de la tailandesa e indonesia. "Cada año, intentaremos que El Magnífic tenga un acento diferente, traeremos sabores lejanos. Ofreceremos platos inspirados en otras cocinas. Queremos 'catalanizar' recetas de cocinas del mundo que nos fascinen. Por eso, hemos empezado con la cocina thai, porque nos encanta", explica Pol Mainat.

La nueva carta de El Magnífic tiene mucha fusión, una mezcla que combina elaboraciones, fórmulas y estilos, pero que intenta potenciar, siempre que se puede, los ingredientes y elaboraciones de la zona.



Paco Pérez

PACO PÉREZ ABRE AMÀ EN LLANÇÀ

El chef Paco Pérez –que cuenta con 4 estrellas Michelin– acaba de estrenar proyecto. Se trata de aMà (a mano), un obrador ubicado en la trastienda del restaurante con suites que regenta en Llançà. Eso sí, no solo ofrecerá sus productos a los comensales y huéspedes de Miramar, sino que también se podrán comprar desde la calle, a través de un gran ventanal que el histórico establecimiento ha abierto para atender a los vecinos y visitantes de esta población ampurdanesa.

"Nos queríamos abrir más a nuestros vecinos y a toda aquella gente que visita Llançà y que quiere tener una cata de lo que es Miramar", explica Paco Pérez.

En aMà (horario de 08:30 a 15:00) se podrán adquirir seis tipos diferentes de pan: la baguette rústica, la focaccia, el pan de semillas, el redondo de centeno, el pan de espelta y la barra de picos. También una selección de dulces como por ejemplo croissants, pain au chocolat, ensaimadas, xuixos, pasteles… Y productos para la despensa, mermeladas de temporada, granola, tabletas de chocolate, crema de chocolate y avellanas, crema de cacahuetes, misos y garum (salsa de pescado). Además, se irán incorporando otros productos, siempre adaptándose a los ingredientes de temporada y del territorio, también surgidos de la I+D de Miramar.

ORIOL BALAGUER LLEGA A LA BISBAL

Finalmente, si os queréis ir del Empordà con un buen sabor de boca, además de los dulces de aMà, os recomendamos que visitéis una confitería casi centenaria pero que está de estreno: Patisseria Sans. El pastelero Oriol Balaguer ha cogido el testigo de este negocio de origen familiar, ubicado en La Bisbal, la capital de la comarca del Baix Empordà. Balaguer ofrecerá algunas de sus propuestas más reconocibles, pero en su carta incluirá nuevos chocolates, bombones, postres, pasteles y una amplia oferta de repostería de temporada, además de conservar todas las referencias más emblemáticas de Sans como es el Bisbalenc® (un postre considerado patrimonio gastronómico del Baix Empordà pero que tiene sus orígenes en este negocio familiar cuando su fundador, Modest Sans, lo creo durante los años 30. Se elabora a partir de una masa de hojaldre, cabello de ángel, piñones y azúcar; y su sabor ha cautivado a grandes genios como Salvador Dalí), así como la Sacher, el Biscuit Glacé, el Trufado de Nueces, el Pastel d Xixona y Chocolate, el Pastel de Queso o los Xuixos de Crema, típicos de Girona.

También, contará con un espacio de caprichos salados con vinos, quesos y chacinas de la zona.*

Restaurantes recomendados

- **Bo.Tic (Corçà) -** www.bo-tic.com
- **Cal Campaner (Roses) -** www.calcampaner.cat
- **Candlelight by Romain Fornell -** www.lagavina.com/restaurante-candlelight-costa-brava/
- **Casamar Restaurant & Hotel (Llafranc) -** www.hotelcasamar.net
- **Castell Peralada Restaurant (Peralada) –** www.castellperaladarestaurant.com
- **Compartir (Cadaqués) -** www.compartircadaques.com
- **Dalia - Hotel Sa Punta -** www.hotelsapunta.com
- **DVISI (Palamós) -** www.restaurantdvisi.com
- **El Magnífic (Empuriabrava) -** www.elmagnific.com
- **Els Pescadors (Llançà) -** www.restaurantelspescadors.com/
- **Els Tinars (Llagostera) -** www.elstinars.com
- **Emporium (Castelló d'Empúries) -** www.emporiumhotel.com/es/restaurante-emporium
- **Far Nomo (Llafranc) –** www.gruponomo.com/restaurantes/far
- **Ibèric (Ullastret) –** www.restaurantiberic.com
- **L'Eixida (Peratallada) -** www.leixidarestaurant.com
- **La Malcontenta Hotel & Restaurante (Palamós) –** www.lamalcontentahotel.com/restaurante
- **La Salinera (Palamós) -** www.instagram.com/restaurant_la_salinera_oficial
- **La Xicra (Palafrugell) –** www.restaurantlaxicra.cat
- **Mas de Torrent (Torrent) -** www.hotelmastorrent.com
- **Molí de L'Escala (L'Escala) –** www.molidelescala.com
- **Mooma (Palau – Sator) –** www.mooma.cat/sidreria-restaurant
- **Motel Restaurant -Hotel Empordà (Figueres) -** www.elmotelrestaurant.com/es
- **Pa i Raïm (Palafrugell) -** www.pairaim.com/es
- **Restaurant del Teatre (Regencós) –** www.hoteldelteatre.com/es/restaurante
- **Rom (Roses) –** www.romroses.com
- **Sumac (Roses) –** www.restaurantsumac.com/es
- **Tragamar (Calella de P.) -** www.grupotragaluz.com
- **Vicus (Pals) -** www.vicusrestaurant.com
- **Villa Mas (S'Agaró) -** www.restaurantvillamas.com

RESTAURANTES DE

Mallorca y Menorca

Quienes busquen una gastronomía en la que primen los sabores locales y los productos autóctonos encontrarán en Mallorca y Menorca una oferta a su medida. Y es que en ambas islas son muchos los restaurantes que actualizan y reinventan, con audacia, las recetas más tradicionales.



Sabores auténticos



PINTARROJA

Este verano, y hasta el 13 de octubre, podrá disfrutarse de la 2ª edición del *pop-up* de Pintarroja, del chef Eugeni de Diego. Su propuesta gastronómica se centra en una **marisquería informal, en la que el producto es el protagonista principal.** Su cocina sencilla, sin adornos, basada en la plancha y el vapor, refleja la honestidad que caracteriza a de Diego.

Moll d'en Pons, 10 · 07720 Es Castell (Menorca)
Tel.: 608 762 427 · www.pintarrojamenorca.com

Godai



El chef Julián Mármol fusiona en Godai la cultura japonesa con el recetario y el producto balear en **uno de los pocos proyectos de la isla que cuentan con la mención de la Guía Michelin.** Con el objetivo de satisfacer a cada perfil de cliente, en Godai se ofrece tanto la posibilidad de pedir a la carta como la de disfrutar de un completo y sofisticado menú degustación formado por doce pases.



Paseo Portixol, s/n · Cala'n Bosch · 07769 Ciutadella (Menorca)
Tel.: 971 384 188/689 848 447 · www.godaimenorca.com



TORRALBENC

En Alaior, junto a las calas de arena blanca más bonitas de Menorca, se encuentra el pequeño hotel de lujo Torralbenc. Gracias al asesoramiento del chef estrella Michelin, Gorka Txapartegi, en la carta **cobran especial protagonismo los arroces y las carnes y pescados cocinados con carbón natural** en una parrilla de hierro antigua. A ellos se suma la langosta en tres tiempos, el plato estrella.



Ctra. Maó – Cala'n Porter, Km.10 · 07730 Alaior (Menorca)
Tel.: 971 377 211 · www.torralbenc.com

Saó



Ubicado en la playa de Sant Tomás, Saó es la tercera apertura gastronómica del hotel Villa Le Blanc Gran Meliá, con foco culinario en el propio entorno menorquín. Saó es un restaurante que dispone de **cocina abierta durante todo el día y áreas al aire libre con impresionantes vistas al mar.** Su carta de origen mediterráneo está compuesta por platos con productos locales como carnes de la isla y dulces típicos.



Villa Le Blanc Gran Meliá · Urb. Sant Tomàs Playa, H2 · 07749 Sant Tomàs
Tel.: 971 370 050 · www.melia.com

MENORCA



ARTRUTX SEA CLUB



En este restaurante, donde **el entorno, las brasas y el producto de proximidad toman el protagonismo**, se respira esencia, magia y Mediterráneo. Las croquetas caseras de sobrasada o de pulpo en su tinta, la ensaladilla rusa con ventresca y piparras o el carpaccio de gamba roja de la isla son solo algunas de sus opciones, creadas para compartir.

Pº Marítimo, s/n
07769 Cap d'Artrutx (Menorca)
Tel.: 638 810 964
www.artrutx.com

Burdell de Foc



Este restaurante, liderado por los chefs Javier Goya y Jose Fuentes y el maître Fran Ramírez, **basa su propuesta en las recetas y el producto local, junto a una amplia variedad de vinos.** Ubicado en una antigua masía menorquina, este año presenta "El Huerto del Burdell", una nueva zona en su jardín donde degustar cócteles (desarrollados bajo el asesoramiento de Alberto Villarroel) y una carta más informal.

Camí de Na Ferranda, 3 · 07712 Mahón (Menorca) · Tel.: 971 238 388 · https://burdelldefoc.com







Kaypa

Kaypa, proyecto del chef Omar Malpartida, es toda **una invitación a disfrutar del momento a través de sus vibrantes sabores de inspiración peruana.** Los ceviches son sus platos estrella, elaborados con pescados y mariscos frescos y aderezados con una mezcla de chiles frescos importados directamente desde Perú.

Pº Portixol, s/n
Cala'n Bosch
07769 Ciutadella (Menorca)
Tel.: 971 381 306/689 848 447
www.kayparestaurante.com

MENORCA



MORVEDRA NOU

En este hotel enclavado en una finca de 75 ha con unas vistas espectaculares, podrás saborear el **producto local y de proximidad con un toque creativo y sorprendente** de la mano del chef Juanjo López de la Tasquita de Enfrente. En la carta encontrarás recetas tradicionales de la isla con presentaciones innovadoras como la Langosta roja menorquina confitada con patatas y huevos fritos o el Solomillo de vaca menorquina con parmentier de zanahoria.

Camí de Macarella, Km 7
07760 Ciutadella (Menorca) · Tel.: 971 359 512
www.numasignature.com/es/morvedra-nou





PUROBEACH MENORCA OASIS DEL MAR

Este beach club dispone de dos piscinas, con hamacas y camas balinesas, y **ofrece servicios de restauración, masajes, alta coctelería y actuaciones musicales en directo.** Cuenta con una sofisticada carta que fusiona distintas cocinas (española, mexicana y asiática) con exquisitos productos locales. Es especialmente digna de mención la “Caldereta de langosta a la menorquina”.

Avenida 2a, s/n, S’Algar · 07713 Menorca
Tel.: 971 055 421
www.purobeach.com



Vermell

El restaurante, perteneciente al hotel Vestige Son Vell, ofrece **un viaje culinario por la historia de la isla**, basándose en el mejor producto local y en recetarios de la cocina señorial. Asegura una experiencia gastronómica única a través de los sabores centenarios que han sido acertadamente reinterpretados y adaptados a la actualidad por el chef menorquín Joan Bagur.

Vestige Son Vell · Camí de Son March, s/n
07769 (Ciutadella) · Tel.: 971 939 424
https://vestigecollection.com/son-vell/es/



MALLORCA

Singular

El restaurante Singular, de The Lodge, basa su oferta en un **innovador concepto de cocina de fuego, dirigido por el chef con dos estrellas Michelin Ramón Freixa.** En esta temporada, los miércoles pueden reservarse las cenas entre las lavandas. El menú (90 €) se disfruta desde las 8 de la tarde amenizado con suave música en directo. Comienza con degustación de típicos aperitivos isleños (frigatella, quesos, coca de sardinas) y continúa con un principal y un postre a elegir.

The Lodge · Salida 37 autopista MA13 a Alcudia. Vía de servicio a Pollensa, km 1 · 07420 Sa Pobla (Mallorca) · Tel.: 971 900 108 · www.thelodgemallorca.com



JACARANDA

Del campo a la mesa. Esa es la filosofía del restaurante Jacaranda, ubicado en el hotel de lujo Finca Serena. Dirigido por el reconocido chef Óscar Velasco, con David Álvarez Mata y David Martínez como sus dos manos en la isla, este lema se saborea más aún en sus ya famosas noches temáticas, que vuelven a sus frondosos exteriores, repletos de palmeras, cada noche de martes y jueves hasta octubre.

Finca Serena Mallorca · Ma-3200, km 3 · 07230 Montuïri (Mallorca)
Tel.: 971 181 758 · www.fincaserenamallorca.com





FONTSANTA

Este restaurante, con el chef Jhonatan Maldonado a cargo de los fogones, garantiza **una experiencia culinaria que combina creatividad y tradición.** Su cocina, vanguardista y realizada con producto de proximidad, se materializa en una carta mediterránea fresca, ligera, nutritiva y saludable, así como en un elaborado menú degustación.

Fonsanta Hotel Thermal Spa & Wellness · Campos a sa Colònia de Sant Jordi, km 8
07638 Campos (Mallorca) · Tel.: 971 655 016 · www.fonsantahotel.com

MALLORCA



VORO

En el restaurante Voro (2* Michelin), con Álvaro Salazar al frente, se desenvuelven en una total libertad, sin imposiciones ni límites. Aún así, mantienen un fuerte compromiso con su entorno y sus raíces. Ubicado en Cap Vermell Grand Hotel, está considerado como **uno de los mejores destinos culinarios en Mallorca.**



Cap Vermell Grand Hotel · Urb. Atalaya de Mallorca, Vial A, 12 · 07589 Canamel (Mallorca) · Tel.: 871 811 222 · www.capvermellgrandhotel.com



Mar Sea Club



Mar Sea Club es la última incorporación gastronómica del resort St. Regis Mardavall Mallorca. Este exclusivo restaurante de almuerzo y cena, ofrece **una propuesta novedosa de la mano del chef Pau Oliver,** adaptada a los productos más frescos de la región y fusionando sabores latinoamericanos con la esencia mediterránea. Está especializado en mariscos, ensaladas, pescados y arroces.

St. Regis Mardavall Mallorca · Carretera Palma-Andratx, 19 · 07181 Costa d'en Blanes (Mallorca) · 971 629 319 · www.marseaclub.com/es/

ZOËTRY MALLORCA

El hotel Zoëtry, además de albergar **el premiado restaurante de Andreu Genestra,** con una estrella roja y una estrella verde Michelin y dos soles Repsol, ha sido elegido por los lectores de Condé Nast Traveler, "Mejor hotel gastronómico 2024".

Camí de Sa Torre, km 8.7 · 07609 Llucmajor (Mallorca) · Tel.: 910 305 823









“Creo firmemente que Mallorca puede convertirse en un destino gastronómico reconocido”

La chef mallorquina, poseedora de una estrella roja y una estrella verde Michelin y tres soles Repsol, hace muy poco que se ha estrenado como presidenta de la asociación de cocineros Euro-Toques España. Aprovechando esta circunstancia y nuestro especial sobre Mallorca y Menorca, hemos hablado con ella y esto es lo que nos ha contado. **POR LAURA MORALES**

MACA DE CASTRO



Cuando le preguntamos en 2016 cuál era su sueño por cumplir nos respondió “que sigamos a este ritmo otros veinte años”, de momento ya han pasado ocho y parece que su sueño va camino de cumplirse. Macarena de Castro es dueña y chef de los restaurantes Maca de Castro, Andana, Jardín, Finca Son Verí, Jardin Events y Grupo de restauración DCastro en Palma de Mallorca y Restobar 20º en Dusseldorf (Alemania).

Es una apasionada de su tierra y así lo transmite a través de su cocina. También lo es de la cocina sostenible y nos avanza que está trabajando en un nuevo proyecto en ese sentido. Además, nos cuenta, entre otras cosas, cómo se siente al ser la primera presidenta de Euro-Toques, su papel como embajadora allá por donde va de la cocina mallorquina, su opinión sobre la masificación turística que sufre la isla que la vio nacer y cómo se podría mejorar el sector hostelero ante la actual falta de personal debido a las condiciones laborales.



El pasado mes de abril fuiste nombrada presidenta de Euro-Toques España, una asociación internacional fundada en 1986 que agrupa a 3.500 chefs de 18 países, siendo España el país con más miembros, casi 800 cocineros. ¿No da un poco de vértigo representar a tantos compañeros?
Es un gran honor y una responsabilidad enorme ser nombrada presidenta de Euro-Toques. Representar a tantos chefs talentosos y apasionados es, sin duda, un desafío que asumo con mucha seriedad y compromiso. Más que vértigo, siento una profunda motivación para trabajar en pro de nuestro sector, buscando siempre creatividad, ilusión y talento.

¿Te molesta o te enorgullece que se subraye el hecho de que eres la primera mujer que ostenta ese cargo?
Me enorgullece ser la primera mujer en ocupar este cargo. Creo que es importante visibilizar y celebrar los logros de las mujeres en todos los campos, incluyendo la gastronomía. Al mismo tiempo, espero que llegue el día en que esto no sea una novedad y que las oportunidades sean equitativas para todos, sin importar el género.

¿Qué funciones tienes que desarrollar como presidenta y qué objetivos te has marcado durante tu periodo de presidencia?
Como presidenta de Euro-Toques, mi rol implica liderar iniciativas que promuevan la cocina de calidad, sostenible y respetuosa con las tradiciones culinarias. Mis objetivos incluyen fomentar la formación continua de los chefs, impulsar el uso de productos locales y sostenibles, y fortalecer la colaboración entre los chefs de diferentes países para compartir conocimientos y experiencias.

Tú misma has afirmado que Andoni Luis Aduriz, cuando propuso su relevo al frente de Euro-Toques, consideró importante que la presidencia se fuera del País Vasco a Baleares, afirmando que no había nadie mejor que tú para representar a las islas. Una afirmación que podríamos decir que comparte mucha gente. ¿Te sientes embajadora de la cocina balear? ¿Qué dirías que te ha aportado a ti y qué has aportado tú a la cocina del archipiélago?
Amo el lugar donde nací. La gastronomía de las islas me ha influido profundamente y me ha permitido desarrollar una cocina que respeta y


Restaurante Jardín



"EL TURISMO MASIVO TIENE UN IMPACTO SIGNIFICATIVO EN LA HOSTELERÍA, TANTO POSITIVO COMO NEGATIVO"

"ES IMPORTANTE VISIBILIZAR Y CELEBRAR LOS LOGROS DE LAS MUJERES EN TODOS LOS CAMPOS"

"LA GASTRONOMÍA DE LAS ISLAS BALEARES ME HA INFLUIDO PROFUNDAMENTE"

celebra los sabores y productos locales. Con constancia, he trabajado para dar visibilidad a nuestra cocina, tanto a nivel nacional como internacional, destacando la calidad y la diversidad de nuestros productos y productores.

Mallorca, como otras zonas de nuestro país, sufre de turismo masivo. ¿Cómo afecta eso a la hostelería? ¿Qué crees que habría que hacer para que ante la amplísima oferta –no siempre de calidad– el turista sepa reconocer dónde se ofrece auténtica cocina mallorquina? ¿Conseguirá Mallorca pasar de ser únicamente un destino de sol y playa a convertirse en destino gastronómico?
El turismo masivo tiene un impacto significativo en la hostelería, tanto positivo como negativo. Es crucial promover una oferta gastronómica de calidad que destaque la auténtica cocina mallorquina. La clave está en la educación y en la comunicación: debemos informar a los turistas sobre qué constituye una verdadera experiencia culinaria mallorquina, quizás a través de guías, certificaciones y colaboraciones con medios de comunicación. Creo firmemente que Mallorca puede convertirse en un destino gastronómico reconocido, y estamos viendo avances en esta dirección. Unidos somos mejores y llegaremos más lejos".

Entre otros reconocimientos, el restaurante que lleva tu nombre, tu buque insignia, luce una estrella verde. Fuiste pionera en el uso de ingredientes locales y en elaborar una cocina comprometida con el entorno cuando aún no estaba de moda. Ahora parece que todo el mundo se apunta a esa tendencia... ¿Crees que será una moda pasajera o los restaurantes están tomando de verdad conciencia ecológica?
Espero y creo que esta tendencia no es pasajera. Los restaurantes son más conscientes de la necesidad de ser sostenibles, no solo por la presión del mercado, sino por una verdadera comprensión de nuestro impacto en el planeta. Es vital que sigamos educando y fomentando prácticas responsables en la gastronomía para que esta tendencia se convierta en una norma permanente.


Restaurante Maca de Castro

En un restaurante la carta de vinos también es fundamental. ¿Apuestas en tus restaurantes por vinos baleares?
Sí, en mis restaurantes apostamos firmemente por los vinos baleares. Nuestra carta de vinos está cuidadosamente seleccionada para reflejar la riqueza y la diversidad de nuestra tierra. Creemos en apoyar a los viticultores locales y en ofrecer a nuestros clientes una experiencia que complemente nuestra cocina con los mejores vinos de las baleares.

Nunca te has presentado a ningún concurso pero sin embargo sí has participado como jurado en algunos y aunque no podríamos decir que eres una chef mediática sí que colaboras de forma puntual con programas de televisión, participas en congresos gastronómicos... y como



tú muchos otros chefs. La gente quiere ver a los cocineros pero luego los critica porque pasan cada vez más tiempo fuera de sus cocinas. ¿Qué opinas al respecto?
Es un equilibrio delicado. Creo que es importante que los chefs compartan su conocimiento y pasión a través de diferentes plataformas, ya que esto puede inspirar a otros y promover la gastronomía. Sin embargo, también es crucial que no perdamos el contacto con nuestras cocinas y nuestros equipos. La clave está en encontrar un balance que permita hacer ambas cosas de manera efectiva.

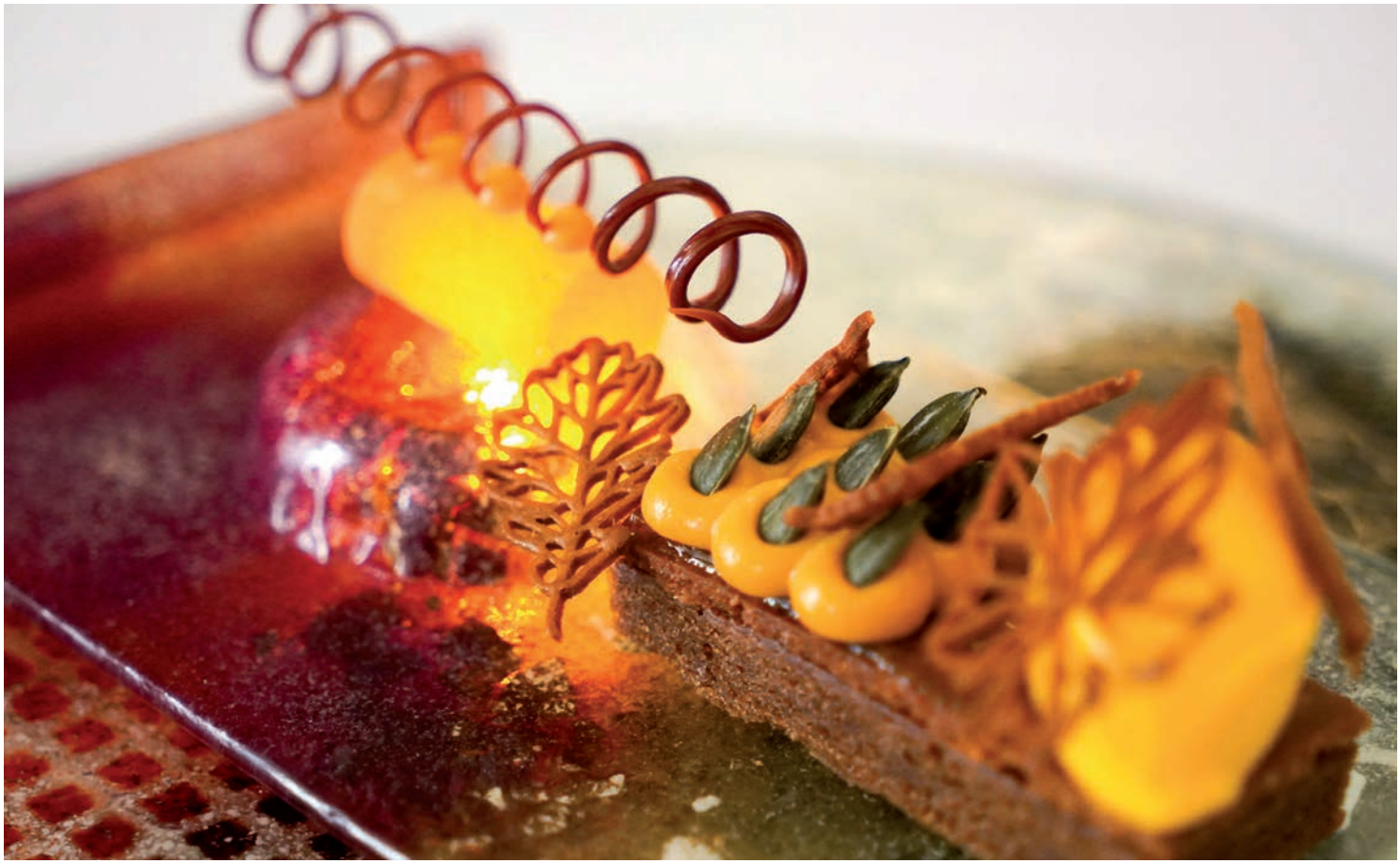
Precisamente, cuando los chefs se tienen que ausentar, deben confiar en su equipo y tú has afirmado que "Las recetas son relevantes, pero, para mí, es más importante el equipo". Pero un buen equipo no solo debe estar bien formado, además de chef eres empresaria y debes lidiar con el tema de los horarios, la conciliación... ¿Qué aplicas tú y qué crees que habría que mejorar en la hostelería ante la actual falta de personal debido a las condiciones laborales que el sector sufre desde hace décadas?
En mis restaurantes, trato de fomentar un ambiente de trabajo donde se valore y respete a cada miembro del equipo. Priorizamos la formación continua, la conciliación y un equilibrio entre la vida laboral y personal. La hostelería debe mejorar en muchos aspectos, incluyendo la estabilidad laboral, salarios justos y horarios razonables. Solo así podremos atraer y cuidar el talento en el sector.

Finalmente, ¿Algún nuevo proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Sí, estamos trabajando en un nuevo proyecto emocionante que se centrará en la cocina sostenible y la educación gastronómica. Actualmente, en el Grupo DCastro, disponemos de cuatro huertas cerca de las oficinas y la cocina de producción, en Sa Pobla. Queremos crear un espacio más, donde podamos compartir nuestro amor por los productos locales y nuestras técnicas culinarias, y al mismo tiempo educar a la próxima generación de chefs sobre la importancia de la sostenibilidad. ¡Estoy deseando compartir más detalles pronto!*

Trayectoria

Maca de Castro (Mallorca, 1981) desciende de una familia vinculada al universo gastronómico por lo que desarrolla muy pronto el gusto por los ingredientes locales. En 1996 la familia De Castro inaugura el restaurante Jardín y Maca empieza a trabajar como camarera. Tras formarse en la Escuela de Hostelería inicia su búsqueda de la excelencia que la lleva a recorrer el mundo y a colaborar con grandes chefs como Hilario Arbelaitz y Andoni Luis Aduriz en San Sebastian o Willy Dufresne en Nueva York.
En 2003 empieza a dirigir como chef la cocina del restaurante Jardín, un restaurante que en 2011 se traslada a la primera planta del edificio que lo alberga y cambia de nombre, pasando a llamarse Maca de Castro y a ofrecer un menú degustación de cocina contemporánea. En el mismo edificio pero en la planta baja se inaugura el restaurante Jardín Bistró, un concepto de cocina tradicional a la carta. Al año siguiente, en 2012, la Guía Michelin le concede una estrella; en 2013 consigue su primer sol Repsol y en 2014 el segundo. En 2016 empieza a desarrollar el nuevo concepto de I+T (Investigación y Tradición) a raíz de cultivar en una huerta propia donde estudiar variedades locales para el autoabastecimiento y destina una parte del equipo a la búsqueda de productos autóctonos. El estudio de las tradiciones gastronómicas insulares y creatividades culinarias son la preocupación y responsabilidad de Maca.
En 2017 el grupo De Castro continúa su expansión internacional y llega a la ciudad alemana de Düsseldorf con la apertura de 20º Restobar, cuya oferta gastronómica diseña y supervisa Maca.
En 2019 recibe el tercer sol de la Guía Repsol y entra a formar parte de la nueva directiva de Euro-Toques junto al Presidente de la organización, Andoni Luis Aduriz.
En 2020 es nominada al The Best Chef Awards (Rotterdam) y abre el restaurante Andana, en el centro de Palma.
En 2021 es galardonada por la Academia Internacional de Gastronomía con el Grand Prix de l'Art de la Cuisine y consigue una estrella verde Michelin. En 2023 recibe el Premio Cocinera Empresaria en la XVII Edición de los Premios Nacionales de Hostelería y finalmente, el pasado mes de abril, la directiva de Euro-Toques designa a Maca de Castro como la nueva Presidenta de la organización en España, como sucesora de Andoni Luis Aduriz tras seis años en el cargo.

RESTAURANTE MACA DE CASTRO Carrer de Juno, s/n · 07400 Alcúdia, Mallorca (Illes Balears) · Tel.: 971 892 391 · www.macadecastro.com



Sa Clastra

Auténtica esencia mallorquina

Ubicado en el prestigioso hotel de lujo Castell Son Claret, en Es Capdellà, al pie de la majestuosa Sierra de Tramuntana, Sa Clastra nos ofrece la oportunidad de experimentar la auténtica esencia de la cocina mallorquina, impregnada de creatividad y pasión, donde cada plato cuenta una historia. **POR LAURA MORALES**



Los inspectores de la Guía Michelin describen así Sa Clastra: "Ubicado en el icónico Castell Son Claret, que disfruta de unos excelentes jardines y un interior de inusitada belleza; no en vano, si hace bueno, el servicio... ¡se hace en el romántico patio del hotel!

El chef al frente, Jordi Cantó, propone una cocina creativa que reinterpreta el legado de la gastronomía mallorquina y ve la luz tanto a través de una pequeña carta como de un magnífico menú degustación (opción corta y larga), destacando este último, ya desde los aperitivos, al reflejar un recorrido lleno de matices y recuerdos de infancia por la gastronomía de la isla (se acompaña de una cartulina que nos explica los platos típicos, representados aquí con gran finura y de forma creativa). Deje el coche en el aparcamiento de la entrada y acceda andando por el jardín, pues... ¡es un paseo maravilloso!"

Una experiencia más allá de lo culinario

Sa Clastra ha cautivado a los inspectores de la Guía Michelin, y también cautivará a cualquiera que decida adentrarse en este establecimiento donde cada detalle está cuidadosamente pensado. Desde el restaurante afirman: "Nuestra experiencia gastronómica va más allá de lo ordinario, ofreciéndote un viaje sensorial que refleja la meticulosa artesanía de nuestro equipo culinario. Descubre el placer de explorar nuevos horizontes y desafiar tus límites en nuestro santuario culinario, un refugio para aquellos que buscan enriquecer su vida a través del descubrimiento y la aventura. En Sa Clastra, te invitamos a abrir tu mente, abrazar la diversidad y redefinir tu perspectiva culinaria.".

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Jordi Cantó lo expresó con estas palabras: "Es un momento especial recibir una estrella Michelin por un concepto de restaurante que celebra y honra la herencia culinaria de mi isla natal. Mi agradecimiento debe ir al equipo, que ha dedicado su corazón y su energía a brindar constantemente un nivel tan alto de servicio y excelencia".





Raíces y Horizontes

Esas dos palabras, que dan nombre al menú degustación, son la esencia de la cocina que lleva a cabo Jordi Cantó, que afirma: "Conocer nuestro origen es el primer paso para trazar nuestro destino" y añade: "En Sa Clastra, abrazamos el concepto de Raíces y Horizontes. Nuestros horizontes nos inspiran a innovar y explorar nuevas perspectivas en el pensamiento, la cocina y la vida. Cada paso hacia el horizonte abre una puerta a un vasto océano de sabores esperando ser descubiertos. Simultáneamente, nuestras raíces sirven como nuestro aliado firme y estrella guía. Son los tesoros que apreciamos, nutrimos, protegemos y transmitimos a las generaciones futuras. Nuestras raíces nos definen y nos arraigan, forjando una conexión con nuestros ancestros y profundizando nuestro amor y respeto por nuestras tradiciones. La esencia de Sa Clastra reside en honrar nuestros orígenes para iluminar el camino hacia nuestro futuro. La isla es nuestro corazón y alma; sus sabores y recetas son el legado que apreciamos. Con cada plato, honramos nuestra herencia y aceptamos el desafío de enriquecerla y compartirla con el mundo".

La carta de vinos

Los platos de Jordi Cantó, como la Flor de calabacín con bullabesa thai, gamba roja e infusión de sus cabezas; el Bogavante con salsa holandesa y buñuelo de caldereta menorquina o el Bizcocho de algarroba, calabaza nixtamalizada, cítricos y helado de calabaza y haba tonka, por poner algunos ejemplos, se acompañan de una amplia carta de vinos, que incluye cócteles elaborados con ingredientes naturales provenientes de los jardines del Castell.✻



El chef: Jordi Cantó

Nacido y criado en Palma, Jordi recuerda muchas tardes felices que él y sus hermanos pasaban reunidos alrededor de la mesa de su abuela, deleitándose con los platos tradicionales que ella había preparado con productos del mercado local. Esos instantes familiares despertaron el interés de Jordi por la cocina. Más tarde, perfeccionó sus habilidades culinarias trabajando en alguno de los restaurantes más famosos de España, incluido Nerua en el Guggenheim de Bilbao, DiverXo en Madrid y Casa Marcial en Asturias, antes de unirse a la cocina de Zaranda, el anterior restaurante con dos estrellas Michelin de Castell Son Claret, cuando el hotel se inauguró en 2013. En 2021 tomó el liderazgo como Chef Ejecutivo para dar vida, junto con el equipo de servicio dirigido por el maitre Philip Dion y el sumiller Javier Gómez, a Sa Clastra, una nueva experiencia gastronómica.

Para Jordi Cantó, el logro reciente de Sa Clastra es el resultado de años de dedicación, aprendizaje y un profundo amor por la gastronomía. Desde sus humildes comienzos como camarero en eventos hasta su posición actual. A ello se unen sus viajes por Europa, América del Sur y Central, y Asia. Cada destino ha inspirado nuevas técnicas, sabores y conceptos que ha integrado magistralmente en su cocina, donde los ingredientes locales se combinan con técnicas globales para crear una experiencia culinaria verdaderamente única. Sin embargo, más allá de la técnica y la innovación, Jordi siempre prioriza el sabor y la calidad de los productos. Su compromiso con la cocina de temporada y el uso de ingredientes locales resalta su respeto por la tierra y sus raíces mallorquinas. Sa Clastra no solo es un restaurante, sino un reflejo de la pasión y la visión de Jordi Cantó. Cada plato es una expresión de su creatividad, experiencia y amor por la cocina. Desde los tradicionales platos mallorquines reinterpretados con un toque moderno hasta las innovadoras creaciones inspiradas en sus viajes por el mundo, cada bocado cuenta una historia de dedicación y excelencia.

SA CLASTRA Hotel Castell Son Claret · Carretera Es Capdellà, Km 1,7 · 07196 Es Capdellà (Mallorca, Illes Balears) · Tel.: 971 138 627 · www.castellsonclaret.com/es/sa-clastra/ · **Horario:** Marzo, abril y octubre: De jueves a sábado de 19:00 a 21:00. Mayo y septiembre: De miércoles a sábado de 19:00 a 21:00. Junio, julio y agosto: De martes a sábado de 19:30 a 21:30. · **P.V.P:** Menú Raíces y Horizontes: 175€ - Menú reducido: 160€

Beach Clubs

LOS IMPRESCINDIBLES DE ESTE VERANO



En verano no hay nada como disfrutar de agradables veladas frente al mar, algo de lo que saben mucho chiringuitos y Beach Clubs. Estos espacios ponen al servicio de sus clientes no solo sus privilegiadas instalaciones, sino también su cuidada gastronomía, espectáculos en vivo y toda una interesante oferta de ocio.

VINCCI COSTA GOLF

En el chiringuito del Vincci Costa Golf 4*, construido íntegramente en madera, es posible degustar las especialidades de la zona, como la fritura gaditana o el pescado fresco del día, al ritmo de las olas. Son especialistas en arroces y pescados, entre los que destaca el atún rojo de almadraba.

Urb. Novo Sancti Petri, s/n · 11139 Chiclana de la Frontera (Cádiz) · Tel.: 956 494 535 · www.vinccicostagolf.com

BEACHHOUSE IBIZA

Beachouse celebra su décimo aniversario con una oferta gastronómica contemporánea -creada por el director culinario Gennaro Vitto y puesta en marcha por Sergio Cardeñosa-, compuesta por platos de cocina isleña elaborados con ingredientes orgánicos. Dignos de mención son sus eventos culturales inmersivos, las experiencia de relajación y rejuvenecimiento y la actuación de los mejores DJ.



Platja d'en Bossa, s/n · 07817 Sant Jordi de ses Salines (Ibiza)
Tel: 971 396 858 · www.beachhouseibiza.com



CHIRINGUITO ANANDA

Desayunos de campeones y una carta mediterránea con tapas, platos de carnes y pescados, ensaladas y bocadillos planchados es la oferta de este establecimiento, que abre cada día de la semana de 9:00 a 23:00h. En cuanto a bebidas, destacan sus excelentes cócteles. También organizan eventos deportivos de voley y yoga, entre otros.

Pg. Marítim, 1391 · 08860 Castelldefels (Barcelona)
Tel.: 936 314 127 · https://chiringuitoananda.com

BY THE SEA BEACH CLUB

El *beach club* del Anantara Villa Padierna Palace recibe a huéspedes y público local con una irresistible oferta culinaria y una serie de planes que prometen sorprender a los amantes del buen comer y del entretenimiento. Entre sus especialidades estrella se encuentran los espetos de sardina malagueña, pescados y mariscos.





Anantara Villa Padierna Palace · Urbanización Villa Padierna Golf Resort
Autovía del Mediterráneo, km 16 · 29679 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 889 150
www.anantara.com/es/villa-padierna-marbella





CARITA MORENA

Este *beach Club,* perteneciente al Grupo Lancaster, dispone de una espectacular terraza en primera línea del mar donde poder disfrutar de una atmósfera relajada, combinada con una oferta gastronómica excepcional. En su cocina, los sabores del mar se combinan con la excelencia de los productos de proximidad. Entre sus platos, son dignas de mención las tellinas de la costa del Garraf o sus sardinas de costa y sal de escamas.

Inicio de la Calle 4 · 08860 Castelldefels (Barcelona)
Tel.: 608 851 372 · https://caritamorena.es

EVA ESTEPONA

Acaba de abrir sus puertas Eva Estepona, un restaurante y 'beach club', que conecta Grecia y España. Con su gastronomía de raíz helena mezclada con pinceladas patrias y acompañada de la más provocativa oferta de entretenimiento inmersivo, Eva invita a los huéspedes a invocar al placer culinario, experiencial y emocional desde el mediodía hasta la madrugada.

Virgen del Carmen s/n, Playa Cristo · 29680 Estepona (Málaga)
Tel.: 646 914 898 · www.evaestepona-sp.com





CHIRINGUITO CHALITO

Toda una institución desde que en 2022 consiguió un Solete Repsol por la calidad de su oferta gastronómica. Ofrecen los clásicos de cafetería, pero sobre todo platillos tex-mex para compartir y gigantescas milanesas con *toppings*, acompañadas de patatas fritas. Empanadas, *wraps*, *bowls*, *burgers*, pizzas y otras maravillas completan una carta para quienes tienen buen apetito.



Avda. de Castelldefels, pie de playa · 08860 Castelldefels (Barcelona)
Tel.: 679 912 638 · https://chiringuito.chalito.es



EL MOSQUITO

Este restaurante del Grupo Lancaster ofrece una propuesta gastronómica desenfadada, formada por una amplia variedad de platillos elaborados al momento. Entre otras propuestas, en El Mosquito podrán degustarse frituras de genuino sabor andaluz, como el pescaíto frito, que sorprenderá a los comensales por su autenticidad y frescura.

Playa de la Murtra, s/n
08840 Viladecans (Barcelona)
Tel.: 662 457 809
https://chiringuitoelmosquito.com

INFINITUM

El *beach club* del resort residencial privado Infinitum ha sido galardonado por tercera vez consecutiva como el Mejor Beach Club de Europa, según los World Travel Awards. Destaca por ser un espacio único, ubicado en un entorno inigualable, con piscinas *Infinity*, zona *premium only adults*, zona exclusiva Pura, zona infantil y zona de hamacas de agua. Cuenta con tres restaurantes con impresionantes vistas al mar.

Avda. del Pla de Maset · 43840 Salou (Tarragona)
Tel.: 977 129 070 · www.infinitumliving.com





LA CÂBANE

La Câbane se sitúa en una de las áreas más exclusivas de la Costa del Sol, en el espacio del emblemático hotel Los Monteros Spa & Golf Resort 5*. Aunando tradición y vanguardia, este establecimiento permite disfrutar de una excelente cocina mediterránea, practicar el *swing* en la Milla del Golf o relajarse con una de las mejores vistas que tiene un *beach club* en el sur de Europa.



Jabalí, s/n · 29603 Marbella (Málaga) · Tel.: 951 552 216 · lacabanemarbella.com



LA PLAGE CASANIS

La Plage Casanis cuenta con diferentes espacios según los gustos de cada cliente. Para los más gastronómicos, una zona interior donde deleitarse con una cocina mediterránea con toques franceses, parrilla argentina e impresionantes paellas. Para los que quieran disfrutar del sol, dos zonas de terraza diferenciadas. Y en la zona *chill*, hamacas donde tomar el sol y darse un buen baño mientras saborean cócteles de autor.



Urbanización Golden Beach, Playa Real de Zaragoza · 29604 Marbella (Málaga) · Tel.: 952 837 862 · https://laplagecasanis.com

LA XANCLA

La última incorporación del Grupo Lancaster, La Xancla -establecimiento premiado en 2023 como el mejor chiringuito del Baix Llobregat por el Gremio de Hostelería- se erige como un destino gastronómico inigualable que combina la maestría de la brasa con la frescura del mar en un entorno incomparable. Entre otros platos, destaca su Arroz a la *llauna* con sepia y gambas, realizado a la brasa.

Pº Marítimo de Les Botigues de Sitges, 1
08860 Castelldefels (Barcelona)
Tel.: 661 842 667
https://chiringuitolaxancla.com





MARXA

Perteneciente al hotel SO/Sotogrande Spa & Golf Resort 5*, el chiringuito MarXa se ofrece como un espacio al aire libre donde disfrutar del mejor tardeo de la zona, de la música en vivo, del calor de las brasas y de una coctelería puntera en un ambiente desenfadado y alegre. El chef Leandro Caballero firma su propuesta gastronómica con acento local y de temporada.

Hotel SO/Sotogrande Spa & Golf REseort
Avda. Almenara, s/n
11310 Sotogrande – San Roque (Cádiz)
Tel.: 956 922 896
https://so-hotels.com/es/sotogrande/restaurantes-y-bares/marxa-chiringuito/

NIDO



La joya de la corona del Grupo Mosh en Estepona sorprende por su diseño firmado por Archidom Studio, inspirado en el movimiento de las olas, que genera un efecto de escalonamiento para que todos los visitantes puedan disfrutar de unas vistas panorámicas. Triunfa también por su cocina sencilla pero agradable, con el sello único de Chema Sobrado y Álvaro Estuñiga.

The Edge Chiringuito Costa Natura
Carretera de Cádiz, km 151 Urbanización
29680 Estepona (Málaga)
Tel.: 616 508 722
https://nidoplayaestepona.com



PÉNDULO



La antigua y mítica discoteca Péndulo de Castelldefels ha abierto sus puertas reconvertida en uno de los mejores *beach clubs* gastronómicos de la costa. Dos terrazas en primera línea de mar, tres salones en diferentes niveles y dos espectaculares barras de coctelería componen Péndulo. En cuanto a su cocina, dirigida por el chef Octavi Torres, es una oda a la gastronomía de playa, de mar, y aunque ganan las recetas mediterráneas, encontramos también platos internacionales.

Ribera de Sant Pere, 1 · 08860 Castelldefels (Barcelona) · Tel.: 608 075 447
www.pendulobeachclub.com



PUNTA ROCA

Por segundo año consecutivo, Punta Roca se convierte en un auténtico *place to be*, donde disfrutar de una rica cocina mediterránea -con los arroces y las brasas como especialidades- y de los mejores cócteles de autor, todo ello combinado con un interesante calendario de ocio veraniego y una zona de tumbonas para relajarse frente al mar.

Cala Ginesta-Port Ginesta · 08860 Castelldefels (Barcelona)
Tel.: 619 500 569 · https://puntaroca.tibu-ron.com/



PLAYA PADRE

Este beach club, de Grupo Mosh, es el lugar perfecto si lo que se desea es vivir una experiencia única en torno a la buena gastronomía, en el ambiente musical y artístico más vibrante. Su propuesta culinaria, dirigida por el chef Franco Franceschini, se centra en la pureza, la autenticidad y la reinterpretación de recetas icónicas de todo el mundo, en las que los ingredientes frescos de origen local son protagonistas.

Playa del Cable
29603 Marbella (Málaga)
Tel.: 650 822 226
www.playapadre.com

SANTA GAROTA



El Santa Garota se desmarca de los demás chiringuitos con una excelente oferta gastronómica internacional y *foodie*. Todo ello en un escenario ambientado al estilo de los garitos de mercado asiático, aunque también podría ser un puesto callejero en una comuna colombiana, un kiosco surfero de Hawai o un *pop-up* de lo más *cool* en una antigua fábrica de Estados Unidos.



Calle 7 · 08860 Castelldefels (Barcelona) · Tel.: 696 355 951
www.chiringuitosantagarota.com



TARUMBA

A los pies del macizo del Garraf, se encuentra Tarumba, un espacio con alma de *surfhouse*. Con una carta basada en la cocina mediterránea, este chiringuito ofrece pescados frescos y carnes a la brasa, además de una variada selección de tapas y hamburguesas *gourmet*.

Pº Marítimo de Les Botigues, 12 · 08860 Castelldefls (Barcelona)
Tel.: 689 169 180 · www.chiringuitotarumba.com



CHIRINGUITO TIBU-RON



Tibu-Ron es todo un referente en cuanto a chiringuitos en nuestro país, e incluso ha servido de escenario al videoclip de una de las canciones del verano más recordadas: El Tiburón. En este establecimiento playero es posible disfrutar de los mejores arroces, tapas y otros platos mediterráneos inspirados en el mar.

Masteler, s/n · 08860 Castelldefels (Barcelona)
Tel.: 671 810 552
www.chiringuito.tibu-ron.com



SALT

El hotel W Barcelona ha renovado su restaurante Salt que ahora se divide en dos espacios totalmente diferenciados, con dos cartas distintas: Salt Restaurant –donde la verdadera estrella de la nueva carta son los arroces, como el de gamba de Huelva- y Salt Beach Club, que cuenta con una carta más desenfadada, basada en los mejores cócteles y tapas.



Pl. Rosa dels vents, 1 · 08039 Barcelona · Tel.: 932 952 800 · www.saltbeachclub.com

VALHALLA GASTRO BEACH CLUB

Valhalla Gastro Beach Club, el singular espacio de Azotea Grupo en la playa de El Palmar, fusiona el ocio y la gastronomía de un modo sin precedentes en Cádiz. Cuenta con diversos ambientes que se adaptan a cada momento del día, acompañados de una propuesta gastronómica diseñada por el chef ejecutivo del grupo, Manuel Berganza, junto a una propuesta de coctelería que firma Luca Anastasio. Ofrece una cocina de origen en la que la parrilla es un elemento clave.

Camino del Piñero, s/n · Esquina con Paseo Marítimo
11159 Vejer de la Frontera (Cádiz) · Tel.: 956 064 433
https://valhallabeachclub.com





TERCERA SEDE DE MIMMAR

Mimmar ha abierto su tercer local de empanadas mediterráneas, el segundo en Barcelona, en el número 113 de la calle Girona. La firma ofrece grandes recetas de nuestra cocina en forma de empanadillas elaboradas con ingredientes de cercanía, saludables y exquisitos.



Obra de arte en la etiqueta

La obra "Alquimia", una pintura realizada en acrílico y esmaltes por la artista y profesora zamorana Cristina Aliste Miguel, ha sido la ganadora del Concurso Nacional de Pintura "Primero 2024" de Fariña. Aliste ha recibido un premio de 3000€ en metálico y verá reproducida su obra, junto con su nombre, en más de 150 mil etiquetas del primer vino de la cosecha de Fariña.



El mejor *pizzaiolo*

Grosso Napoletano ha coronado como el mejor *pizzaiolo* de 2024 a Sergio Leone en su cuarta edición de la *Pizzaioli Championship* gracias a su pizza "Luigi Bros", que combina una base de pesto, salame napolitano, tomate semiseco y scamorza, con un toque final de albahaca fresca y aceite.



Promoción conjunta

El presidente del C.R.D.O. Rueda, Carlos Yllera; y el rector de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC), David García, han renovado el convenio de cooperación educativa de cara al IX Festival de Cortometrajes Rueda con Rueda. Ambas entidades se comprometen a activar conjuntamente acciones de promoción y difusión del certamen, fomentando la participación de los estudiantes.

60 aniversario



Faustino I cumple 60 años desde su lanzamiento al mercado, siendo líder en exportación de la categoría más prestigiosa de vinos de Rioja. Está presente en más de 140 países donde obtiene méritos y galardones año tras año. En este año de celebración, con cada botella de Faustino I 60 vintages regalan unos marcacopas de colores para que también hagas una fiesta de celebración en casa.

Bodegas Zifar celebra el arte



Bodegas Zifar, ubicada en Peñafiel (Valladolid) y conocida por elaborar vinos artesanales y de autor, organizó recientemente la primera edición de su Concurso de Pintura que atrajo a más de 170 artistas de todo el país. Un jurado multidisciplinario de expertos preseleccionó 20 obras y eligió a las ganadoras: en primer lugar "Sin título" de Melchor Balsera, en segundo lugar "La Mosca" de Pablo Isidoro, y en tercer lugar "Me ves" de Fernando Lores.

SKINA SE MUDA

El primer restaurante que Marcos Granda fundó en Marbella hace 20 años celebra su aniversario con una ambiciosa reformulación y nueva ubicación, en el número 7 de Cánovas del Castillo. Así, se multiplican los metros cuadrados del espacio, conceptos y el número de comensales. Y será el único restaurante de Granda en el que encontrar su valiosa bodega privada.

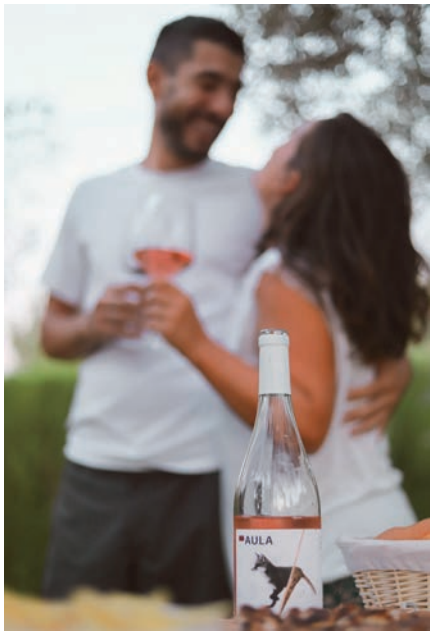
Foto: Mikel Ponce



EL MEJOR BARTENDER DE ESPAÑA



El zaragozano Borja Insa se ha alzado como ganador del World Class Competition, el prestigioso certamen de coctelería perteneciente a Diageo Reserve. El próximo mes de septiembre aspirará a ganar la gran final mundial en la ciudad de Shanghái.



Máxima puntuación para Coviñas

Grupo Coviñas, mejor bodega cooperativa del mundo, adscrita a la D.O. Utiel Requena, ha logrado la máxima puntuación en la auditoría no anunciada de las certificaciones oficiales de las normas BRC e IFS, que garantizan la calidad y seguridad en los procesos productivos en la industria alimentaria por parte de Global Food Safety Initiative (GFSI).

Nueva bodega de Emilio Moro

Ocho años después de sus primeras experiencias con vinos de El Bierzo, Bodegas Emilio Moro abre las puertas de su casa berciana en la que elaboran sus tres godellos: Polvorete, El Zarzal y La Revelía. El área de enoturismo es una de sus apuestas más fuertes, ofreciendo dos experiencias.





Castro y González estrena su Castrobodega

La empresa jamonera de Guijuelo (Salamanca) Castro y González acaba de poner en marcha su nuevo proyecto, que lleva por nombre Castrobodega. Es un espacio de divulgación de la cultura del jamón, en la que poder realizar diferentes catas, formaciones, talleres y actividades. Además, sirve como lugar de degustación de los múltiples productos ibéricos de calidad que elabora la empresa salmantina.

Más enoturistas en Rueda

La Ruta del Vino de Rueda ha aumentado más de un 15% su número de enoturistas en 2023. Más del 82% de los enoturistas visitaron una de las 30 bodegas que conforman la Ruta, junto con los 22 municipios de Valladolid, Segovia y Ávila.



La más premiada de Cataluña

El Concurso Mundial de Bruselas ha anunciado a los ganadores de la edición 2024 en la categoría vinos tintos y blancos. En esta ocasión, la D.O. Penedès ha sido la denominación de origen con más medallas de toda Cataluña.





Merecido galardón

Las tres hermanas Nonino –Cristina, Antonella y Elisabetta–, al frente de la famosa destilería italiana reconocida por su excelencia en la producción de grappa de altísima calidad, han sido galardonadas con el prestigioso Premio Guido Carli al Mérito Empresarial. Este premio reconoce su contribución al panorama empresarial italiano y mundial, celebrando la excelencia en la gestión empresarial, la innovación y el compromiso con la calidad.



VISITAS PREMIUM

Bodegas Faustino, Bodegas Campillo y Bodegas Portia, presentan Martínez *Zabala Gallery Experience.* Se trata de visitas premium con las que conocer de primera mano todo acerca de los vinos más reconocidos, únicos y singulares de 'Martínez Zabala Gallery': Gran Faustino I Gran Reserva, Faustino Icon, Campillo 57 Selección Especial, Campillo Raro, Portia Summa y Portia Triennia.



Especias para barbacoas

Just Spices se suma a la fiebre por las barbacoas en verano con su nuevo pack de seis sazonadores para cocinar a la brasa bajo el nombre BBQ Like a Pro. Polo al limón, el Texas bbq, el de ajo y perejil, el sazonador de verduras mediterráneas, el de pescado y el sazonador de guacamole harán que tus platos obtengan un sabor sublime.



Nueva asociación

Las 10 bodegas de la zona norte de la D.O. Montsant han constituido la Asociación Montsant Nord para promover las particularidades de los vinos que se elaboran en esta zona. Todas ellas tienen en común la práctica de una viticultura de altura, la apuesta por variedades autóctonas –fundamentalmente garnachas y cariñenas– y vinificación con mínima intervención



Aliños veraniegos

Para aliñar las ensaladas y los platos fríos del verano, Olis Bargalló cuenta con una amplia gama de vinagres y agridulces que aportan el toque ideal también a platos calientes. Está formada por el Aceto Balsámico de Módena, el Vinagre de Vino Tinto, el Vinagre de Cabernet Sauvignon, el Agridulce de Merlot, el Agridulce de Riesling, el Vinagre de Jerez, y la nueva Vinagreta con Vinagre Balsámico de Módena.



Estuche de diseño

Alejandra G. Remón, artista multidisciplinar conocida por su profunda conexión con el espíritu atlántico, se ha unido al albariño Mar de Frades para crear un estuche único que captura la esencia del mar y la poesía.

HELADOS *MADE IN ITALY*



El prestigioso heladero Maurizio Lunardi– que solo trabaja con materias primas de gran calidad y de forma artesanal– ofrece como novedades este año en su heladería barcelonesa Cloud, helados especiales, entre los que destaca un delicioso *affogato*, y una selección de pastelería gourmet ideal para complementar con su surtida oferta de helados, que incluyen opciones veganas y sin azúcar.



D.O. Navarra

Sus vinos, entre los que destacan los rosados, se caracterizan por la frescura y autenticidad que les aporta el enclave privilegiado donde nacen las viñas, con la variedad garnacha como reina indiscutible.

D.O. Monterrei



Variedad mencía

La variedad de los vinos elaborados con mencía abarca todos los gustos, desde jóvenes suaves y frescos hasta los tintos más largos y complejos.



COCINA HEALTHY

Restaurantes donde disfrutar comiendo sano

Aperitivos, comidas en el chiringuito, copas, helados, cenas…, las vacaciones provocan que la rutina alimenticia salte por los aires. Llega septiembre y es hora de volver a una cocina saludable.

Dominio Basconcillos

Vinos de Altura

Algunas bodegas siempre han trabajado con vides en altura por su ubicación, pero últimamente, a ellas se suman otras que deciden plantar a mayor altitud debido al cambio climático con el objetivo de que los vinos mantengan la frescura.



37ª COPA AMÉRICA Restaurantes de Barcelona

Restaurante Vraba



Desde el 22 de agosto hasta el 20 de octubre, Barcelona acogerá la Louis Vuitton 37ª America's Cup, la competición de vela más longeva del mundo. Cientos de navegantes y aficionados llegarán a la capital catalana y nosotros les sugeriremos algunos restaurantes donde comer de fábula además de Vraba, el restaurante oficial del America's Cup Experience.

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



EMPORDÀ

CONSELL REGULADOR DE LA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

cel-lula.com

Generalitat de Catalunya

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural: Europa inverteix a les zones rurals

WINE in MODERATION


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