D.O. NAVARRA VINOS QUE INSPIRAN

Nº 265-SEPTIEMBRE-5 €
www.revistavinosyrestaurantes.com
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €

Vinos y Restaurantes

37 AMERICA'S CUP





Dónde comer en BARCELONA en el marco de la regata



Cocina Healthy

Disfrutar comiendo sano

Especial Canarias

Mestizaje y mucho sabor

D.O. Costers del Segre: Lleida en la copa

PRÓXIMA EDICIÓN 2024-2025



La Guía de Proveedores 2024-25

Solicite el cuestionario para participar de forma GRATUITA en la próxima edición escribiendo a equipamientohostelero@curtediciones.com o descárguelo en www.equipamientohostelero.com



Para más información Tel.: 933 180 101

CURT EDICIONES SA

www.curtediciones.com

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

Barcelona a toda vela

Coya



Como cada septiembre, la mayoría de las bodegas españolas se encuentran en vendimia, recogiendo las uvas con las que elaborarán los vinos de la próxima añada, de los que os iremos dando cuenta a lo largo del año que viene. De momento, nos centramos en los que ya están embotellados y en concreto en los de dos denominaciones de origen: Navarra y Costers del Segre, en Lleida. También os invitamos a conocer los llamados 'vinos de altura' y los elaborados con la variedad mencía.

A nivel de restauración, con motivo de la Louis Vuitton 37th America's Cup, hemos elaborado un reportaje con todo lo que ofrece este evento deportivo a nivel gastronómico y os sugerimos algunos restaurantes de Barcelona donde comer en el marco de la regata.

Y como cada septiembre la mayoría nos marcamos como propósito comer más sano, para conseguirlo cuando comemos fuera de casa, os ofrecemos una selección de restaurantes 'healthy'.

Finalmente, para los afortunados que en lugar de terminar las vacaciones las inician, nada mejor que las llamadas 'Islas Afortunadas', que lo son también en galardones gastronómicos, como las nuevas estrellas recibidas por los restaurantes Bevir, Haydée y Taste 1973, de los que también os ofrecemos reportajes en este número.

Os sugerimos algunos restaurantes de Barcelona donde comer en el marco de la Copa América

Laura Curt

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



SEPTIEMBRE 2024



6

Vino del mes



Doña Isabella Rosé

Esta referencia es una muestra de la apuesta del grupo bodeguero Marqués del Atrio por la D.O. Navarra. Se trata de un vino rosado muy provenzal, seco y refrescante, exquisito, pero sin complicaciones.

24 America's Cup

Barcelona acoge hasta octubre la Louis Vuitton 37ª America's Cup, la regata más prestigiosa del mundo, un evento deportivo que también tiene su vertiente gastronómica.

30 D.O. Navarra

POR JAVIER CAMPO

Hoy en día, aun hay personas que asocian la D.O. Navarra a los vinos rosados exclusivamente y nos gustaría deciros que además de estos maravillosos vinos, hay mucho que contar.

36 Entrevista al chef David Yárnoz

David Yárnoz es un apasionado de su tierra, Navarra, y así lo muestra en su cocina. Su trabajo, realizado de forma discreta, no ha pasado desapercibido para las grandes guías gastronómicas.



42 D.O. Costers del Segre

El río Segre, el principal afluente del Ebro en su paso por Lleida, da nombre a esta joven y poco conocida denominación de origen que se convirtió hace años en la primera con programa de sostenibilidad propio. Actualmente están trabajando en la recuperación de variedades autóctonas.

48 Vinos de Altura

POR MAR GALVÁN

Los vinos de altura son fruto de las vides plantadas en áreas montañosas y en condiciones extremas, donde su cultivo es todo un desafío.

56 Canarias

Por su especial ubicación, las Islas Canarias están consideradas como uno de los territorios más singulares del mundo, algo que también sucede con su viticultura, enología y gastronomía.









19- 29/ 09
Hotel Tapa Tour 2024

El único festival que eleva la tapa a la categoría de 'alta cocina informal', vuelve a Madrid. El público podrá hacer el tour a su aire o seguir las rutas sugeridas en la guía de Hotel Tapa Tour, que contiene toda la información sobre hoteles, tapas, maridajes, horarios y precios.
Más información: www.hoteltapatour.com

18- 22/ 09
Andorra Taste

Relevantes cocineros de todo el mundo volverán a reunirse en el tercer encuentro internacional de cocina de alta montaña que se celebrará en Escaldes - Engordany. Participarán chefs de la talla de Elena Arzak, David Yárnoz, Ricard Camarena o Raül Balam.
Más información: www. www.andorrataste.com





25- 28/ 09
Madrid Millesime Fest

El festival llega a la capital con una propuesta gastronómica imbatible acompañada de la mejor música. Contará con una zona *foodie* con 20 de los mejores restaurantes de Madrid, 12 sumilleres, 8 coctelerías, artesanos y productos gourmet. Participarán más de 15 estrellas Michelin, nacionales e internacionales.
Más información:
www.millesimefest.com

20- 21/ 09
17ª Feria de la Cerveza de Ibiza y 2ª Feria Ibiza Gourmet



Ambas ferias volverán a darse la mano para convertir el Recinto Ferial de Ibiza en el epicentro de la gastronomía de las Pitiusas, consolidándose como una de las citas más esperadas del Mediterráneo.

Más información: www.feriagourmetibiza.com

16 y 17/ 09
Auténtica Premium Food Fest 2024

La segunda edición de este congreso vuelve a Sevilla para impulsar una nueva consciencia social del producto premium-gourmet y su origen. Chefs como Paco Morales, Javier Olleros o Maca de Castro ofrecerán demostraciones sobre distintos conceptos gastronómicos y tendencias en alimentación.
Más información:
www.autenticafoodfest.com







Parcelas, fincas y otros límites

Al margen de los aspectos desagradables en cuanto a economía y relaciones, los divorcios pueden llevar a nuevos ámbitos, a veces de lo más positivo y sorprendente. En mi propia experiencia, el último me hizo descubrir de forma directísima los secretos ocultos del vino de Burdeos a través de una familia afincada en Quai des Chartrons.

DOQ Priorat



Mi nuevo entorno tenía claro que el corazón de lo mejor está situado en la "Colina de Guijarros" definida por el arroyo Jalle du Breuil que separa Pauillac de Saint-Estèphe.

Las buenas referencias que ponían sobre la mesa no eran en nada discordantes. La dama apuntaba por Château Cos D'Estournel, en Saint-Estèphe, mientras que el caballero gustaba (dejando aparte Château Rothschild) de lo mejor de Pomerol. Coincidían en las bondades de una viña-jardín de 3,75 hectáreas, alias Château Lafleur, y me criticaban cruelmente cuando defendía algún vino blanco como el Pagodes de Cos. Decían que si tanto apreciaba esa frescura, buscara directamente el estilo de la Loire.

Tenían razón también en criticar la moda de aquellos años, el vino de garaje, un invento siniestro propiciado por toda aquella literatura enológica y práctica gastronómica que tuvo como origen el libro *Cacerolas y tubos de ensayo* de Hervé This. Quede claro que este científico sabía perfectamente de qué hablaba y escribía. Lo que se escapó de sus manos es que cualquier granuja pudiera armarse de un spray de aroma de trufa y perfumar platos y comensales, como me sucedió en un restaurante barcelonés felizmente cerrado, o propiciar que en un cobertizo, alquilando una prensa y un filtro, unos activistas de la modernidad elaboraran unas docenas de botellas. Algunas podían tener un pase, pero más pronto que tarde resultaban puro fraude.

Entretanto, algunos héroes que parecían vivir del sermón que me contaban en Burdeos sobre las excelencias de Saint-Estèphe, proseguían los principios inalterables de elegir parcelas pequeñas y viñas viejas para conseguir lo que pocos años después se convertirían en referencias inapelables. Ahora hay muchas. Por dar un ejemplo y hacerlo con gente simpática, los tintos importantes que elaboran Miguel y Marcos Eguren. Lo que surge de viñedos Sierra Cantabria daría para escribir un libro en que se defendiera el resultado de la parcela minúscula. Con 1,48 hectáreas plantadas con tempranillo en 1973, todo en tierras de San Vicente, logran El Bosque, que es un trueno de vino, fresco, intenso y estructurado. Me gusta, como el Mágico, producido en otro territorio de algo más de una hectárea plantada e injertada en 1905 con una gran diversidad varietal. Ahí están en hermandad, blancas y tintas, garnachas, tempranillos y gracianos, petit bouschet y otras armas secretas con las que se logran botellas que todavía están a precios razonables.

> "PENSEMOS EN LOS TESOROS QUE SE OBTIENEN DE FINCAS DE DIMENSIONES DE ANTIGUO LABRADOR"

Pensemos en los tesoros que se obtienen de fincas de dimensiones de antiguo labrador situadas en el Priorat. L'Ermita, de Álvaro Palacios, tiene como origen 4,7 hectáreas catalogadas como *Gran Vinya Classificada.* La garnacha, la cariñena y la blanca picapoll dan un tinto que nos llevará a la meditación, tanto es así que como viejo aficionado a los buenos vinos no me queda otro remedio que llevarme a mí mismo la contraria, escribiendo las glorias de otros fruto de posiciones opuestas: PSI, de Dominio de Pingus en Ribera del Duero. Peter Sisseck logra un vino muy interesante a partir de 700 parcelas diferentes en 21 pueblos distintos. Lo contrario de todo lo dicho, demostración de que los vinos pueden ser buenos, malos y lo demás.✻

Doña Isabella Rosé

Un navarro muy provenzal

Esta referencia es una muestra de la apuesta del grupo bodeguero Marqués del Atrio por la D.O. Navarra. Se trata de un vino rosado muy provenzal, seco y refrescante, exquisito, pero sin complicaciones.





Doña Isabella Rosé

Tipo: Rosado
D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha
Graduación: 13,5% vol.
PVP: 7€

Es, a la vista, un vino rosa vivo con matices naranjas, pálido y brillante. Su aroma es limpio y fresco a pomelo rosa con pequeños matices a frutos rojos sobre fondo floral, para terminar con sutiles notas minerales y cítricas. En el paladar es armonioso, suave y sedoso, de tanino dulce, pulido y refinado, lo que le da un volumen cautivador. Se pueden apreciar recuerdos dulces y ciertos matices florales.
Marida a la perfección con ensaladas, pastas, arroces, carnes blancas, pescados y mariscos. También es perfecto para tomar como aperitivo.

BODEGA
DOÑA ISABELLA
Ctra. Tudela, s/n
31591 Corella (Navarra)
Tel.: 948 782 014
www.marquesdelatrio.com
www.donaisabella.es

El Grupo Marqués del Atrio es el grupo bodeguero riojano de la familia Rivero que inició su andadura vitivinícola hace 125 años, en 1899, en la localidad de Arnedo. Desde entonces y gracias al paso de varias generaciones, la bodega familiar, siempre fiel a su legado, ha experimentado un crecimiento que la ha llevado a posicionar sus vinos en los mercados más exigentes del mundo. El grupo tiene una clara apuesta internacional y, en la actualidad, las marcas del grupo están presentes en más de 50 países alrededor de los cinco continentes, sin olvidar una distribución en España cuyas ventas se incrementan año tras año.
Actualmente, son la cuarta y la quinta generación las que lideran un negocio que, con una trayectoria de más de 100 años, produce vinos en las principales Denominaciones de Origen, entre ellas Navarra donde elaboran Doña Isabella Rosé.





Inspiración y gracia de una tierra

Doña Isabella Rosé se elabora con garnacha de viña vieja enclavada en el paraje Ontinar, en Corella, al sur de Navarra, en el valle del Ebro, entre Aragón y La Rioja. Son tierras formadas por la confluencia de dos ríos: el Ebro y el Alhama, en la frontera de tres Comunidades Autónomas: Navarra, La Rioja y Aragón. Se trata de un extensión de terreno rocoso y algo profundo. La orografía de las laderas que dominan el paisaje y el microclima se caracteriza por suaves brisas, ofreciendo las mejores condiciones para un viñedo de calidad dominado por la imponente presencia de la Sierra del Moncayo.❋

La gama de vinos rosados tiene especial prestigio en esta región, donde solo está permitido elaborarlos a través del sangrado, técnica que asegura la mayor calidad. Es un método muy puro porque el mosto se extrae cuando la uva lleva muy poco tiempo fermentando. Primero, se seleccionan las mejores uvas, que se dejan macerar —una maceración prefermentativa— en un depósito en frío durante cuatro horas. Después, el depósito se "sangra": se abre el grifo de la parte inferior para que el mosto rosado fluya por la gravedad, y se realiza un desfangado estático a baja temperatura, para inmediatamente después trasegar los claros y comenzar con la fermentación a una temperatura de 15 a 18ºC. Una vez terminada la fermentación alcohólica, se realizan battonages periódicos, una técnica que consiste en empujar las lías en suspensión removiendo el vino para poder explotar todas sus propiedades y dar volumen en boca. Finalmente, el vino es clarificado, filtrado y embotellado para reposar durante al menos dos meses antes de salir al mercado.



Elegante y muy gastronómico

Àtica 3 x 3 2021 es un vino orgánico donde confluyen las frutas blancas de sus 3 variedades de uva: xarel·lo, macabeo y chardonnay con las notas especiadas y tostadas de las maderas donde se ha afinado: acacia, roble francés y roble americano. Elegante en boca y muy gastronómico.



Exclusivo y exquisito

El vino más premium de Bodegas Fillaboa, La Fillaboa 1898, ha sido reconocido, en su añada 2016, con 100 puntos en la Guía Peñín 2025. De esa añada solo se han elaborado 6.636 botellas, orientadas a un consumidor que busca vinos blancos exclusivos, exquisitos y con una elegancia única.



Nuevo chardonnay joven

El nuevo Aragonia chardonnay está elaborado con las uvas procedentes de algunos de los viñedos más antiguos de Bodegas Aragonesas. En nariz tiene buena intensidad, con notas de piña, pomelo maduro y fruta de hueso blanco. En boca se caracteriza por su suave volumen, con una buena acidez que le aporta vivacidad.





IMPRESIONANTE VERSATILIDAD

En Valdecuevas Sauvignon Blanc 2023 aparecen, además de los inconfundibles aromas tropicales de la variedad, toques cítricos y sutiles notas minerales. En el paladar, es fresco y elegante, con una textura suave y envolvente. Es el compañero perfecto para acompañar mariscos frescos y pescados a la parrilla, ensaladas veraniegas y quesos suaves. Su versatilidad es impresionante.



Albariño aromático

Pazo San Mauro 2023 de Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas es un albariño que se distingue por su intensidad y complejidad aromática, desvelando cautivadoras notas de manzana y cítricos maduros, perfecto para maridar las propuestas gastronómicas de esta época del año.



Para paladares incorformistas

De El Grifo Moscatel Orange Wine solo existen 2000 botellas, dignas de coleccionismo. El carácter excepcional de este vino radica en su complejidad. Abstenerse por tanto amantes de lo ordinario. Se trata de un vino blanco con alma de tinto en lo que a estructura se refiere. Elaborado con uva moscatel de Alejandría procedente de cepas prefiloxéricas.



GODELLO LERIDANO

La bodega Raimat (D.O. Costers del Segre) ha lanzado el primer monovarietal de godello elaborado en Cataluña, fruto exclusivamente de las viñas ecológicas plantadas por la bodega leridana en 2003. Se trata de un vino blanco estructurado, de gran intensidad, con aromas de fruta madura (pomelo y melón), mezcladas con notas de manzana, pera, vegetales, y un fondo floral y cítrico.





Buen potencial de envejecimiento

Faustino I Gran Reserva 2014 procede de la uva seleccionada en viñedos propios de Familia Martínez Zabala, ubicados en la zona de Rioja Alavesa con una altitud media de 600 metros. Ha pasado 10 años de crianza en la bodega y sale al mercado con un gran potencial de envejecimiento.



Sensación final de canela

El vino Veguín de Murua Gran Reserva 2015, elaborado por Bodegas Murua en Rioja Alavesa con tempranillo, graciano y mazuelo, ha obtenido una medalla de oro en Decanter. El concurso destaca su aroma a "cerezas y ciruelas maduras bañadas en roble de coco dulce con un toque de hojas de tabaco". Asimismo, ha resaltado su "textura crujiente con una sensación final de canela".



El mejor tinto

La frescura y elegancia de este tempranillo de la Ribera burgalesa elaborado por Bodegas López Cristóbal lo ha hecho merecedor de diferentes distinciones, la última, la de Mejor Vino Tinto de España en los Premios Baco Cosecha 2023, además de lograr un Gran Baco de Oro. La Linde 2023 es un vino con equilibrio entre la fruta y la madera, y un paso elegante y persistente por boca.



La mejor compañía para carnes rojas

Tamaral Reserva 2020 es un tempranillo de gran personalidad que ha permanecido 24 meses en barrica de roble francés. En boca, destaca la mora muy madura y las notas de ciruelas pasas, todas bien integradas con las finas notas de clavo, canela y cacao. Es la mejor compañía para carnes rojas, trufas, quesos y pescados ahumados.

PARA COMPARTIR

Compartir Roble 2022, con D.O.P. Somontano, es una acertada mezcla de 60% merlot, 30% syrah y 10% tempranillo. Criado durante 6 meses en barricas de roble francés y americano, es Amplio, voluminoso y pleno en boca. Ideal para compartir con tus amigos durante una barbacoa.





Tú elijes cuándo disfrutarlo

Sela 2022 de Bodegas Roda es un *coupage* de 89% tempranillo, 7% garnacha y 4% graciano que recoge toda la esencia de la bodega riojana en una versión fresca y desenfadada. Ideal para consumir ahora, incluso a temperaturas más bajas en verano, o esperar y descubrir su excelente evolución, tú elijes.



Tempranillo vibrante

Campillo Reserva Colección 2018 es un tempranillo con DOCa. Rioja con 22 meses de crianza. En nariz destaca la fruta roja y negra madura con aromas florales y balsámicos que le aportan mucha frescura. En boca es vibrante, con acidez, cuerpo medio y final afrutado y largo.

Medalla de platino

Celeste Reserva 2019 de la bodega Pago del Cielo en Ribera del Duero, ha obtenido medalla de platino en el certamen internacional Decanter World Wine Awards 2024. Obra del enólogo Juan Ramón García es un vino 100% tinto fino de pequeña producción. El jurado lo ha descrito como un vino "extremadamente bien elaborado con un largo final".



VINO ICÓNICO

Scala Dei Cartoixa es un vino icónico que fue el primero etiquetado como D.O.Q. Priorat (Tarragona) en 1974. Se ha elaborado de forma ininterrumpida durante medio siglo con la mejor garnacha y cariñena y acumula centenares de premios, el último, con la añada 2020, lo ha posicionado como el Mejor Priorat según el el International Wine Challenge 2024.





Fruto de una parcela extraordinaria

Viñedos El Pacto (D.O.Ca. Rioja) ha lanzado la nueva añada 2021 de Valdechuecas, uno de sus vinos de Viñedo Singular. Elaborado mayoritariamente con garnacha, en boca manifiesta una gran verticalidad, resultado de la elevada tensión que imprime su acidez. Un vino con gran profundidad y capacidad de guarda.

VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



Obra de arte enológica

2016 ha sido galardonado con la prestigiosa medalla 'Platinum' en Decanter World Wine Awards 2024. Este cava ha sido el único al recibir esta distinción en la presente edición del concurso. Elaborado por la bodega Sumarroca, es un 100% xarel·lo lleno de encanto varietal y carácter.

Estilo provenzal

Limpio, brillante, transparente y de color rosa pálido con refrescos asalmonados, Barón de Ley Rosado de Lágrima es un vino estilo provenzal de la bodega riojana Barón de Ley. Elaborado 100% con garnacha de Rioja Oriental, es un vino untuoso y fresco con una gran mineralidad. Excelente como aperitivo.



Fresco, ligero y con menor graduación

Elaborado con tempranillo blanco, variedad autóctona capaz de desarrollar una untuosa textura y cuerpo; y garnacha, ideal para elaborar rosados de alta gama gracias a su intensidad aromática floral y delicada, Early Harvest Rosado de Ramón Bilbao es una auténtica delicia.





Marida con frutas, sushi y snacks dulces

Moët Ice Impérial es el champagne perfecto para esta época del año. Presentado en su blanca botella, estilosa y fresca, es la forma más chic de refrescarse, servido en una gran copa de champagne, es el maridaje perfecto para frutas variadas, sushi y snacks dulces.



ROSADO TRANSGRESOR

Entre lo vinos 'transgresores' de Pradorey –porque a esta bodega de Ribera del Duero le gusta cambiar las normas– está Lía 2023, el rosado que no puede faltar cuando pensamos en terraceo, aperitivo, postureo... es sofisticado y sin complejos. Está elaborado con tempranillo y albillo ecológicos y su color recuerda a los vinos franceses de la Provenza. Perfecto para 'enfriar' los días más calurosos.



Para amantes del arte y el whisky

Glenfiddich fusiona su rica tradición en la elaboración de whisky con el talento innovador de Nicolás Villamizar en una edición limitada de 54 piezas. Una colección limitada hecha a medida de los amantes del arte y el whisky.

Novedoso tequila rosado

Don Julio Rosado es el nuevo tequila de la marca. Se trata de un tequila reposado que se distingue por su finalización en barricas de vino de Oporto Ruby. El resultado es un tequila con un delicado tono rosado y un perfil de sabor delicioso y diferenciador, que incluye notas dulces de frutos rojos secos y caramelo.



Compleja y equilibrada



Creada por Desmond Payne, uno de los maestros destiladores con más experiencia del mundo, Beefeater Black, es una ginebra compleja y equilibrada que combina los tradicionales nueve botánicos de la icónica Dry, más el tomillo y la verbena de limón, llevando la experiencia de Beefeater al siguiente nivel.

MARIDAJE CON TAPAS

La ginebra Gin Mare se ha unido a los galardonados chefs Fran Agudo, María José Martínez y David Olivas para crear “Selección Gastronómica”, una serie de tapas exclusivas para maridar con el icónico Mare & Tonic. La marca invita a los consumidores a replicarlas en casa a través de la página web de ginmare.com y sus redes sociales.



Ideales para el *tardeo*

La ginebra Puerto de Indias apuesta por dos de sus variedades más aclamadas, Puerto Strawberry y Puerto Melón, para combinarlas con granizado de limón, a modo sorbete. Dos propuestas muy refrescantes ideales para el *tardeo*.





ANTONIO GUERRERO
cocina el Pacífico norteño mexicano

Si quieres conocer la cocina que se elabora en los estados de Sinaloa, Sonora, Baja California y Baja California Sur, Guerrero la muestra en el madrileño Los Aguachiles (Velázquez, 117). Esta cocina se distingue por emplear productos del mar. Sin duda, hay que probar el aguachile, similar al ceviche pero picante que se elabora a base de camarones macerados en zumo de limón o lima, condimentado con chiles e ingredientes como el pepino persa y la cebolla.



JAIME UZ
bate un récord

El restaurante Cova Sacra, ubicado en el Gran Hotel Pelayo, en el Real Sitio de Covadonga (Asturias) y liderado por el cocinero Jaime Uz, acaba de ser referenciado en la Guía Michelin como establecimiento recomendado apenas tres meses después de su apertura. Uz apuesta por el producto de cercanía y elaboraciones en las que enlaza tradición y vanguardia para lograr platos de mucho nivel.

JESÚS SÁNCHEZ
es embajador de Techlam



El chef con tres estrellas Michelin y una estrella verde por su restaurante Cenador de Amós en Cantabria, elaborará sus creaciones sobre la superficie de piedra sinterizada de alta gama Kaledonia de Techlam, caracterizada por su estética inspirada en los paisajes montañosos nevados y sus condiciones técnicas adaptadas a las exigencias de la alta cocina.

BEÑAT ORMAETXEA
defiende la cocina de proximidad



En un caserío de 1803, uno de los más antiguos de Amorebieta (Bizkaia), se encuentra el restaurante Jauregibarria –recomendado en la Guía Michelin y con un sol Repsol –, capitaneado desde 2007 por Beñat Ormaetxea. El chef vasco defiende una cocina de proximidad y elaboraciones tradicionales con una visión actualizada donde el producto es el protagonista, especialmente la caza, su seña de identidad.

ES UNO DE LOS CHEFS Y RESTAURADORES MÁS DESTACADOS DE TODOS LOS QUE PASARON POR ELBULLI, CONSOLIDANDO UNA CARRERA CULINARIA MARCADA POR LA INNOVACIÓN Y EL EMPRENDIMIENTO. DESDE SUS INICIOS EN LA COCINA HASTA SUS ACTUALES PROYECTOS, DE DIEGO HA DEMOSTRADO UNA PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA QUE VA MÁS ALLÁ DE LOS FOGONES, CONVIRTIÉNDOSE EN UN EMPRESARIO VISIONARIO A TODOS LOS NIVELES.

EUGENI DE DIEGO



La gran pasión de Eugeni de Diego es su familia y la cocina, la combinación perfecta que da como resultado proyectos personales y de emprendimiento empresarial. Esta pasión se refleja en cada plato que prepara, donde fusiona técnicas tradicionales con ingredientes frescos y de alta calidad.

Además, su compromiso con la excelencia culinaria y el servicio al cliente ha sido fundamental para el éxito de sus proyectos. Su enfoque en la cocina auténtica ha cautivado a comensales y críticos por igual, convirtiéndole en una figura destacada en la escena gastronómica nacional e internacional.

Actualmente, De Diego se enfoca en Ático, un proyecto que inició con la idea de ser una incubadora de conceptos gastronómicos propios y para terceros, y que posteriormente se ha transformado en un proyecto madre que abarca diversas iniciativas: desde la producción de conceptos gastronómicos, consultoría estratégica para fondos de inversión hoteleros, hasta la creación de marcas propias como son Bar Lombo y Colmado Wilmot en Barcelona y el *pop up* de Pintarroja en Menorca, cada uno aportando su propia contribución al mundo culinario.

Además de ser un talentoso chef, De Diego se considera a sí mismo un emprendedor sin límites. Su objetivo en la vida profesional es seguir aprendiendo y evolucionando, adaptándose a los cambios del mercado y creando equipos de trabajo eficientes para llevar a cabo sus proyectos.*

Trayectoria

Eugeni de Diego (Terrassa, Barcelona, 1984) se formó en la Escuela de Muntaner en Barcelona, graduándose en la promoción de 2002. Su amor por la cocina se originó en el ambiente familiar, influenciado por la tradición culinaria de su abuela, propietaria de un bar en Badalona. Atraído por la creatividad y el ambiente artístico de la cocina, De Diego decidió dedicarse a este mundo apasionante.

Su carrera comenzó humildemente en un hotel como friegaplatos pero su determinación y habilidades pronto lo llevaron a ascender en el mundo culinario. Trabajó en diversos restaurantes de España y Francia, incluyendo establecimientos con estrellas Michelin. Entre 2005 y 2011 trabajó en elBulli y en elBulli-Taller y en 2011 pasó a formar parte de elBulliLab en Barcelona como Director de Contenidos junto a Ferran Adrià. Pero siempre tenía en mente abrir sus propios proyectos, incluso en su época como chef, trabajando en los fogones del mítico Ca l'Isidre.

De Diego ha liderado proyectos gastronómicos innovadores, como APluma y Tamae. Estos restaurantes, aunque exitosos en su ejecución, eventualmente concluyeron debido a cambios en el mercado y decisiones estratégicas.

Ha publicado ya dos libros: ¿Cómo cocina un chef en casa? de Editorial Grijalbo y Cocina como la Mamma de Planeta Gastro.

Alta gastronomía japonesa



Nomo Eixample es el nuevo restaurante japonés de Barcelona, liderado por el chef Naoyuki Haginoya, conocido por su impresionante trayectoria en las mejores barras de *sushi, izakayas* y *yakinukus* de Tokio. Su carta, diseñada meticulosamente por Haginoya, ofrece una variedad de opciones que reflejan su amplia experiencia y su dedicación a la autenticidad de la gastronomía nipona.

NOMO EIXAMPLE
Consell de Cent, 256 · 08011 Barcelona · Tel.: 930 475 2256
https://gruponomo.com

Compromiso con la calidad



El restaurante Bar Monry's se distingue por ofrecer una gastronomía basada en platillos sofisticados y productos destacados. Su concepto se centra en los montaditos de calidad y en elaborados platos a la carta, como los dados de solomillo con patatas y all i oli casero, el exquisito tartar de atún rojo o las croquetas de *pulled beef* ahumadas.

BAR MONRY'S Dr. Fleming, 27 · 08017 Barcelona · Tel.. 931 680 074 · www.barmonrys.com



Platos y cócteles refrescantes

En todos los locales de Udon aún pueden degustarse tres platos veraniegos: Ebi Rock & Roll (noodles rolls que nos transportan a la costa asiática); Poke Ramen (elaborado con fideos de ramen fríos con salsa césar) y Chicken Katsu Curry, que combina arroz con tiras de pechuga de pollo de corral rebozadas. Además, refrescantes cócteles que incluyen la frescura y el toque exótico del sake.

UDON www.udon.com



INGREDIENTES GOURMET

Bistrot es un restaurante y tienda de productos gourmet ubicado en el centro de Andorra. Ofrece platos elaborados con ingredientes de una calidad excepcional, como jamón, mortadela trufada, quesos, ostras, foie... Dispone de una amplia selección de vinos y licores. Abierto de 8 h a 23 h, sirve desayunos y menú diario. Además, el servicio de carta está disponible a cualquier hora del día.



BISTROT
Centro Comercial Illa Carlemany – Planta 0 · Av. Carlemany, 70
AD700 Escaldes-Engordany (Andorra) · Tel.: +376 681 368
www.bistrotandorra.com

UN AUTÉNTICO DELIRIO







Deliri, el restaurante del chef David Morera, recomendado en las Guías Repsol y Michelin, ubicado en pleno centro del Eixample barcelonés, presenta una propuesta gastronómica única, en la que se aúnan la cocina tradicional, el producto de temporada y el toque de autor. Junto con los platos estrella del restaurante, como la Escalivada de pimiento a la flama con tapenade, Los macarras de l'àvia o el Arroz meloso de gamba roja, el chef ha incorporado nuevos platos con producto de temporada como el Salmorejo con ostra, el Ceviche de navajas, huevas de salmón y botarga o el Pie de cerdo deshuesado y guisado con carabinero.

DELIRI
Còrsega, 242 · 08036 Barcelona
Tel: 936 113 927
www.deliri.es

Edén gastronómico

Situado en el exclusivo complejo Paraíso de los Pinos de Formentera, Es Mal Pas invita al hedonismo culinario. De la mano del chef valenciano Arnau Santos, los platos adquieren una innovadora reinterpretación de la cocina mediterránea más tradicional para combinarla con matices internacionales, dando como resultado platos como el carpaccio de gamba roja con papada ibérica, el tomate glaseado con agridulce de soja y sopa fría de sus jugos o el arroz meloso con pulpo y gambas.



ES MAL PAS
Urb. Paraíso de los Pinos, s/n · 07860 Sant Francesc Xavier (Formentera, Illes Balears)
Tel.: 971 321 670 · www.paraisodelospinos.com

Viaje a la esencia ibicenca



Finca la Plaza, ubicado en Santa Gertrudis, en el corazón de Ibiza, es un restaurante donde poder disfrutar de una gastronomía de alto nivel en un entorno tranquilo, elegante y acogedor. El nuevo menú –compuesto por entre 20 y 25 platos de autor– se convierte en un viaje a los ingredientes locales lleno de referencias a los paisajes rurales mediterráneos que rodean este especial enclave.

FINCA LA PLAZA
Plaza de la Iglesia Iglesia, 5 · 07814 Santa Gertrudis (Ibiza, Illes Balears) · Tel.: 971 197 370
www.fincalaplaza.com



Sabores de ahora y siempre

Colósimo es un restaurante que enamora a su clientela con su famosa tortilla de patatas, sus croquetas de puchero, su ensaladilla suave, sus chipirones rellenos y su *steak tartar.* Entre otros platos, esta temporada se han unido a la carta de Colósimo el Tomate de huerto y atún rojo escabechado con emulsión de tomate y los Espárragos con *velouté* de puchero.

COLÓSIMO Ortega y Gasset, 67 · 28006 Madrid · Tel.: 914 531 425 · www.restaurantecolosimo.com



Cocina vegana de vanguardia

Guakame, el restaurante plant-based de Jonan Wiergo y Christian Tomás en colaboración con Heura, ha aterrizado en Barcelona tras el éxito conseguido en Valencia con el primer local. Este restaurante fusiona estética y gastronomía a partir de ilusiones ópticas y técnicas vanguardistas que redefinen las reglas de la cocina vegana más tradicional.

GUAKAME BARCELONA
Vía Augusta, 39 · 08006 Barcelona · Tel.: 611 127 566
https://guakamestreetfood.com

Hamburguesas gourmet



Tras recorrer ciudades como Madrid, Valencia o Zaragoza, The Fitgerald Burguer abre un nuevo local en Cartagena. Los responsables de la cadena son los hermanos Mario y Carlos Gelabert, cuyo objetivo ha sido siempre "ofrecer una experiencia gastronómica auténtica y de calidad", basada en el empleo de la mejor carne a la brasa y de productos de primera calidad.

THE FITGERALD BURGUER
San Agustín, 6 · 30201 Cartagena (Murcia) · https://thefitzgerrald.es

AL RITMO DE UNA RUMBA

En Rumbla -nueva incorporación de Grupo Arenal-, fusionan la tradición rumbera de Cataluña con una amplia variedad de tapas centradas en la auténtica cocina mediterránea, desde las más típicas hasta las más elaboradas y originales. A los mandos de la cocina y detrás de la exquisita propuesta culinaria, se encuentra la Chef Ejecutiva Danielli Simoes de Oliveira.

RUMBLA
Rambla de Catalunya, 70 · 08002 Barcelona · Tel.: 935 275 664
https://gruparenal.com/rumbla/







ESPECTÁCULO, SABOR Y DIVERSIÓN

El Teatro Pereyra, uno de los espacios más auténticos de Ibiza, ha reabierto recientemente sus puertas coincidiendo con su 125º aniversario. Para acompañar al show, ofrece una propuesta gastronómica desenfadada y divertida, que huye de las formalidades para centrarse en la importancia del sabor y de la textura en cada bocado. Un concepto creado expresamente por el chef internacional Emiliano Cruceli.

TEATRO PEREYRA
Comte de Rosselló, 3 · 07800 Eivissa (Illes Balears) · Tel.: 871 751 644 · www.teatropereyraibiza.com

Los pescados son protagonistas

En la carta de verano del emblemático Zalacaín, son protagonistas los platos con pescados como la Merluza con tártaro de calamar, emulsión de su jugo y chirivía; o el Salmonete con gajos de naranja, colinabo y salsa cítrica de azafrán; entre las carnes destaca el Pichón de Bresse, su canelón y frutos rojos en confitura con espuma de foie; y entre los postres una refrescante Tartaleta cremosa de Lemon Pie.

ZALACAÍN
Álvarez de Baena, 4 · 28006 Madrid · Tel.: 911 401 414 · www.zalacain.es





Cocina sin fronteras

Establecido como uno de los principales destinos gastronómicos en el animado barrio de La Latina en Madrid, Ástor Puerta Cerrada brinda un ambiente tranquilo y sereno para disfrutar de su cocina de autor, que fusiona magistralmente las cocinas peruana, española, francesa e italiana. El resultado, platos como el risotto de nuez garrapiñada y pera macerada; el ceviche frito de cazón al estilo jalea; o el tartar de salmón con yuca frita a la huancaína.

ÁSTOR PUERTA CERRADA
Gómez de Mora, 1 · 28005 Madrid · Tel.: 910 390 005 · www.astor.es/astor-puerta-cerrada

RESTAURANTE HELEN BERGER



Platos que conquistan el paladar

El restaurante del Hotel Helen Berger, ubicado en una de las calles más céntricas de Valencia, ofrece una carta donde la tradición se fusiona con la cultura culinaria más exótica con platos como Causa limeña de pulpo con guancaina; Tomate valenciano, burrata y salmorejo acompañado de anchoas y croutons; o Bacalao con cremoso de coliflor entre perlas de albahaca y chips de su piel.

Hotel Helen Berger
www.hotelhelenberger.com/restaurante



MARKET AT EDITION

De estreno

El nuevo restaurante del hotel The Madrid Edition ofrece una cocina de mercado española centrada en ingredientes locales frescos con un enfoque relajado pero innovador. Ejemplifican la propuesta platos como los espárragos blancos de Navarra con crema de idiazábal y panceta ibérica; o el lomo asado al carbón, puré de apio nabo con foie gras con salsa de Oporto.

The Madrid Edition
www.editionhotels.com/Madrid



THE TB BAR

Comer con las mejores vistas

Desde la terraza del restaurante del Gran Hotel La Florida se disfruta de una de las mejores vistas sobre Barcelona. En su carta destacan arroces y fideuás; pescados como el Lomo de ventresca de atún con una mini ratatouille, y carnes como el Chuletón de Nebraska de 500g con pimientos y patatas glaseadas. Atención a sus tentadores postres.



Gran Hotel La Florida
www.hotellaflorida.com

CAELIS by Romain Fornell



Dos décadas de un restaurante innovador y multipremiado

El chef francés afincado en Barcelona celebró recientemente los 20 años de Caelis, consolidado como uno de los restaurantes de alta cocina más reputados de la Ciudad Condal.



El chef Romain Fornell celebró el 20º aniversario del restaurante Caelis con un almuerzo gastronómico junto a algunos de los cocineros más relevantes del panorama nacional. "Cuando iniciamos esta aventura, poco podíamos esperar que este proyecto gastronómico llegara tan lejos. Pensábamos en el siguiente servicio, plato a plato, día a día, y hoy cumplimos dos décadas de una historia apasionante", declaró Fornell, quien agradeció el apoyo incondicional de sus colegas, entre los que se encontraban Ferran Adrià, Joan Roca, Carles Gaig, Nandu Jubany o los hermanos Torres.

Dos emplazamientos y una historia de éxito

Romain Fornell abrió las puertas de Caelis en 2004 en el hotel Palace de Barcelona con una propuesta personal que armonizaba raíces, vanguardia y creatividad, combinando la tradición culinaria francesa y catalana con técnicas innovadoras. El chef quería demostrar que la cocina de hotel no estaba reñida con la alta gastronomía. Apenas un año después de abrir sus puertas, Caelis obtuvo una estrella Michelin, un reconocimiento que mantiene hasta la actualidad.



En 2017 Caelis se trasladó al Hotel Ohla Barcelona, un cambio de ubicación que también supuso una renovación de su propuesta, abriendo una nueva etapa más contemporánea. Esa propuesta pasa por la reinterpretación de tradición y vanguardia en creaciones propias. Atrevimiento, pasión y equilibrio definen la cocina de Caelis, que tiene como sello el inconfundible toque franco - catalán que Romain Fornell imprime a todas sus creaciones. El restaurante se caracteriza por ofrecer menús de degustación –tres propuestas, una de ellas vegetariana–, así como un menú de mediodía de miércoles a sábado, que se renueva semanalmente. Para maridar, una bodega con más de 300 referencias.

Todo ello se disfruta en un espacio elegante con dos zonas diferenciadas: por un lado, la sala, que puede acoger hasta 28 comensales. Por otro, una cocina vista alrededor de la cual se ha dispuesto una mesa del chef, en forma de "U", con sillas altas, para hasta 14 personas más, que pueden ver, en directo, todo lo que acontece tras los fogones.❋

CAELIS
Hotel Ohla Barcelona
Via Laietana, 49 · 08003 Barcelona
Tel.: 935 101 205 · www.caelis.com

DÓNDE COMER EN BARCELONA EN EL MARCO DE LA REGATA



Hotel Wine Tour

Barcelona acoge hasta octubre la Louis Vuitton 37ª America's Cup, la regata más prestigiosa del mundo, un evento deportivo que también tiene su vertiente gastronómica. A continuación, os resumimos las propuestas creadas para la ocasión en formato *street food* y os ofrecemos una selección de restaurantes. POR LAURA MORALES

Para los *foodies* que no sean aficionados a la vela, debemos decir que la Copa América es el trofeo internacional más antiguo –se remonta a 1851– y está considerado como uno de los retos deportivos más difíciles. Barcelona ha sido la ciudad elegida como organizadora de este evento, convirtiéndose en un foco de atención a nivel mundial. Y como en todo evento que se precie, la gastronomía es fundamental.

La organización de la regata, America's Cup Event (ACE), ha establecido tres grandes zonas de acceso gratuito abiertas al público (el 'race village' en el Moll de la Fusta y las 'Fan Zones' en la Plaça del Mar y en Bogatell) desde donde seguir las regatas en directo y en las que se ha programado una agenda de actos culturales, exposiciones y conciertos además de diversas zonas de restauración, en forma de mercado callejero, para comer antes y después de las regatas. Para la selección y gestión de la oferta de restauración en las diferentes zonas, ACE ha contratado a Van Van Food, empresa especializada en la organización de eventos, que ha seleccionado a operadores consolidados en la ciudad. Más de 40 restaurantes se irán alternando con una rotación semanal.

Además, con motivo de esta importante competición, la ciudad estrena nuevos espacios gastronómicos, así como cócteles y menús especiales en su honor. A ello hay que sumar las propuestas de los patrocinadores, como por ejemplo Hennessy, el destilado oficial del evento, que realzará los momentos de celebración a lo largo de la carrera con su conocido cognac Hennessy Very Special y dos creaciones de cócteles de autor: Hennessy Margarita y Hennessy Ginger.

Qué se puede comer en el Race Village y en las Fan Zones

Los proyectos gastronómicos que participan han sido seleccionados por su arraigo en la ciudad y con el objetivo de ofrecer una cocina que apuesta por la tradición gastronómica local, junto a otras propuestas de carácter internacional "que reflejan la personalidad abierta y cosmopolita de la ciudad", tal y como han informado desde la organización.

A lo largo de los días que dura el evento (previsto hasta el 20 de octubre), la ciudadanía y los visitantes podrán degustar productos de proximidad en la zona de brasas del Race Village del Moll de la Fusta, con pescado fresco de la Cofradía de pescadores de Barcelona y carne y verduras frescas del Mercado de la Barceloneta. En el mismo espacio se podrán degustar las ostras de Amélie, alabadas por los mejores chefs.

Además, los asistentes podrán disfrutar de auténtica cocina catalana gracias a la participación de restaurantes de renombre, que contarán con más de 40 profesionales del sector, entre ellos chefs reconocidos como Nandu Jubany, Jordi Esteve (Nectari) o Albert Raurich (Dos Pebrots) y restaurantes galardonados como La Mundana, Per Feina o Babula. También se incluirán proyectos locales que destacan por su equilibrio entre tradición y modernidad como Los Tortillez, Rooster And Bubbles o Bar Pimentel.

También habrá propuestas nacidas en la ciudad que, basadas en un concepto más informal de *comfort food,* han conseguido atraer al gran público como Vicio, Can Pizza, Kao Street, Fat Barbies, Tope By Hoxton, Rollo's o Trikini.

También hay iniciativas que ofrecen un menú

Time Out Market



Actividades gastronómicas

Entre las actividades más destacadas, se encuentran la edición especial para la Copa del América del Born Street Food en Pla de Palau, el 21 y 22 de septiembre, así como la del Poblenou Wine Festival en el Front Marítim de Sant Martí en octubre, que contará con un área gastronómica y una zona de picnic.

Además, el 14 de septiembre tendrá lugar una nueva edición del Tasta'M con una sardinada en el Mercado de Santa Caterina, y el 5 de octubre se celebrará una Fideuá Popular en el Mercado de la Barceloneta en el marco de las actividades de 'Mar y Mercats', la gran feria que tendrá lugar los días 18, 19 y 20 de octubre en la Plaza Cataluña. Otros eventos destacados son la feria gastronómica Barceloneta Tast (del 27 de septiembre al 6 de octubre), el Street Food & Market Barceloneta (27-29 se septiembre), el Tapa Fest 2024 (30 de septiembre) y el Born Street Food (edición especial Copa América), zue tendrá lugar del 20 al 22 de septiembre.

ecológico y saludable como En La Gloria, Funky Bakers o Manioca Gluten Free. La escena local de *street food* también está representada por nombres tan conocidos como Corazón De Agave, Acid Bar, La Pulponeta, Deligotessen o Fileteando. Además, especialistas en repostería y heladería como Pastisseria Hofmann, Delacrem, Sant Croi o Guapaletas ofrecerán excelentes propuestas de postres.

Las zonas de restauración contarán además con barras de bebidas con refrescos y cervezas, vinos y cavas de Juvé & Camps y espumosos Corpinnat de Recaredo.

El nuevo 'Balcón Gastronómico' del Port Olímpic

Se trata de ambicioso proyecto ubicado en el Moll de Gregal del renovado Port Olímpic –entre las playas de Somorrostro y Nova Icària– que cuando esté finalizado albergará un total de nueve establecimientos de restauración entre los que se encuentran Superlocal, Sagardi, El Tribut, El Cangrejo Loco, Vraba (el restaurante oficial de la Copa América), Platets, Família Nuri y Casa Carmen, además de las tiendas Faborit, Esferic y Las Muns, a los que se unirá muy pronto –a finales de septiembre– un nuevo restaurante liderado por los hermanos Torres: se llamará Eldelmar y ofrecerá una propuesta mediterránea accesible a todos los públicos, con platos como el Rossejat de Fideos con lubina y all i oli o el Suquet de Rape y Calamar. La carta de vinos diseñada por el sumiller Xavi Nolla, contará con más de 400 referencias de vinos marinos influenciados por el Mediterráneo y el Atlántico, que complementan a la perfección la propuesta gastronómica del restaurante.

Time Out Market

Estrenado el paso julio, es un mercado gastronómico y cultural que reúne lo mejor de la ciudad de Barcelona bajo un mismo techo: sus mejores chefs, restauradores, bares y también sus experiencias culturales. Se trata de un espacio de 5250 m² flotando en el mar Mediterráneo, al final de la Rambla de Barcelona y en lo alto del Maremagnum, con unas vistas espectaculares al Port Vell, por un lado, y a la Barceloneta por el otro, ideal para disfrutar de la Copa América. Acoge una afinada selección de 14 cocinas abiertas (como la cocina a la brasa de Darvaza, los mariscos de RíasKru, la cocina catalana tradicional de Casa Guinart o Casa Amàlia, los arroces de Can Ros Barceloneta, los espectaculares tacos de Xuba Tacos, las tapas de Bar Nuri, la pizza gourmet de La Balmesina, las clásicas y deliciosas hamburguesas de La Real Hamburguesería o los sabores japoneses de Monster Sushi, entre otros) un restaurante de servicio completo, cuatro bares (dos interiores y dos exteriores) que albergan desde chefs con estrellas Michelin (como Jordi Artal o Fran López) a talentos locales como los chefs revelación Lena Maria Grané y Ricky Smith de BaLó. También encontramos la alta pastelería creativa de Bubó, el mejor café en Café de India, las delicatessen del centenario Colmado Múrria y la famosa coctelería Paradiso.

Así, el Market del Port Vell ofrece platos memorables de la gastronomía catalana y de autor, desayunos con vistas al mar y la ciudad, *late dinners* y los mejores cócteles. Destacar que todas las cocinas están en funcionamiento a diario desde las 10:00 hasta las 12 de la noche (la terraza de Paradiso hasta la 1 de la madrugada). ✻





VIRENS (Hotel Almanac)

Almanac Barcelona ha creado una experiencia única hasta el 26 de octubre, para vivir la competición en primera línea, mientras se disfruta de la esencia de su restaurante Virens y los cócteles de Azimuth Rooftop navegando por la costa mediterránea. Además de la travesía en barco para dos personas incluye dos noches (viernes y sábado), desayuno en el hotel y un pack de bienvenida personalizado.

HOTEL ALMANAC
Gran Via de les Corts Catalanes, 619-621 · 08007 Barcelona
Tel.: 930 18 70 00
www.almanachotels.com/barcelona

BASTIAN BEACH

Abierto este verano, invita a todos aquellos amantes de la cocina de alta calidad a disfrutar de la excelencia culinaria de sus platos de temporada –como sus arroces, el chuletón de Black Angus o la lubina a la sal– acompañados de la brisa marina y las mejores vistas de la Playa de San Sebastián.



BASTIAN BEACH
Passeig del Mare Nostrum, 14
08039 Barcelona
Tel.: 647 612 739
www.bastianbeach.com



AZUL ROOFTOP BARCELONETA



La última apertura del laureado chef Romain Fornell ofrece una vista 360º sobre la ciudad de Barcelona –especialmente al puerto– y una carta donde reina el pescado y marisco recién capturado por los marineros del Moll del Rellotge, carne cocinada a la brasa y diversas especialidades mediterráneas, además de cócteles de autor.



AZUL ROOFTOP BARCELONETA
Pg. de Joan de Borbó, 101, Pl. 8 · 08039 Barcelona · Tel.: 937 140 695 · www.azulrooftop.es

LA TERRAZA DEL CLARIS

El menú de temporada ofrece una cocina mediterránea y local, con productos km0 y ejecución sencilla, con platos como "burrata, gambot y pera", o "verat braseado, escabeche de uva y crema de almendras". Además, el Claris ha creado el cóctel Barcelona Copa América, elaborado con vodka, blue curaçao, jugo de piña, jugo de limón y clara de huevo. De color azul, evocando las olas, y con aromas cítricos del Mediterráneo.



LA TERRAZA DEL CLARIS
Pau Claris, 150
08009 Barcelona
Tel.: 934 876 262
www.hotelclaris.com/es/la-terraza-del-claris





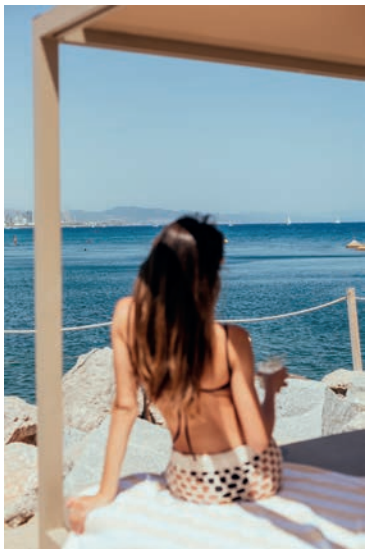
COYA

Con unas privilegiadas vistas de la playa de la Barceloneta, el espacio exterior, de 317m², podrá disfrutarse hasta otoño. Entre sus platos estrella destacan el guacamole con crocantes, el ceviche y los tiraditos, así como la presa ibérica. Todos ellos al más puro estilo inca. Atención a su amplia variedad de cócteles.

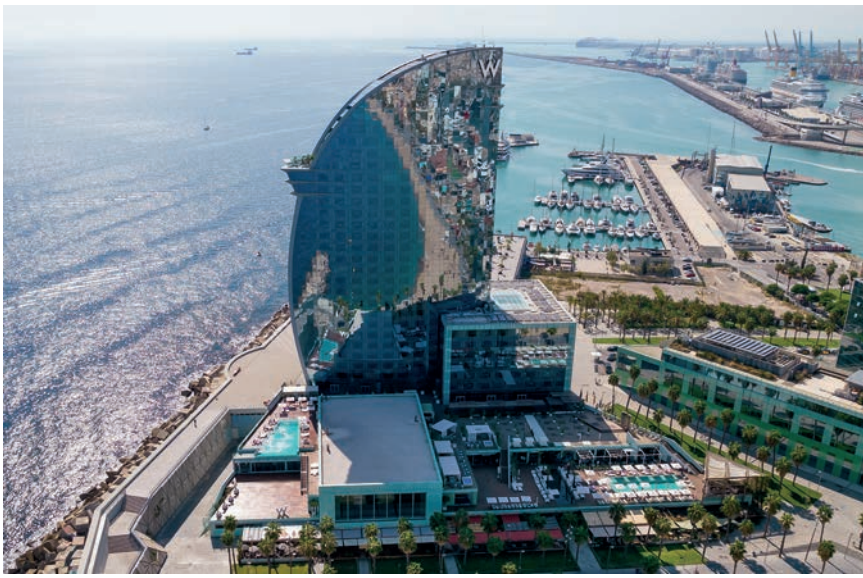


COYA · Plaça Rosa Del Vents, 1 · 08039 Barcelona · Tel.: 933 568 034
www.coyarestaurant.com/barcelona

W BARCELONA



El icónico hotel ha diseñado la experiencia *Navega hacia la Copa América*: Válida para estancias del 10 al 27 de octubre, incluye alojamiento en una habitación con vistas al mar, desayuno buffet y un almuerzo en su recién reformado Salt Beach Club. Además, en ese espacio se han habilitado unas pantallas para que huéspedes y visitantes puedan seguir las regatas en directo mientras degustan sus deliciosas tapas y cócteles.



W BARCELONA Plaça Rosa Del Vents, 1 · 08039 Barcelona · Tel.: 932 952 800 · www.marriott.com



HOTEL ARTS BARCELONA

El hotel ha diseñado la *America's Cup Experience,* un paquete de alojamiento exclusivo, que incluye acceso al *Arts 41 America's Cup Lounge* (un salón especial para seguir las regatas) con comida y bebida durante toda la celebración, una noche de alojamiento y desayuno buffet en el restaurante Lokal.

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



VRABA



La oferta culinaria del restaurante oficial del America's Cup Experience –capitaneada por Albert Ventura y ejecutada por Jordi Vilà– propone platos a la brasa, reinterpretaciones de platos típicos catalanes y guiños a la cocina japonesa. Dispone de una carta de vinos de primer nivel y cócteles de autor que rinden homenaje a los equipos que compiten en la regata. Ideal la terraza Sailor's Cove, a pie de mar.

VRABA
Moll d'Espanya, s/n · 08039 Barcelona · Tel.: 930 107 630 · www.vrabarestaurant.com

SUPERLOCAL



Este restaurante flexivegetariano que acaba de abrir sus puertas, ofrece una carta para ser compartida donde combina sostenibilidad, proximidad y sofisticación. Además, cuenta con coctelería de autor y un espacio independiente denominado SuperPizza-Local, dedicado a ofrecer pizzas artesanales.



SUPERLOCAL
Balcón Gastronómico, Local 5
Port del Gregal, 18
08005 Barcelona
Tel.: 936 117 238
www.superlocalbcn.com



RESTAURANTE CAN XURRADES

Can Xurrades en un restaurante de referencia en Barcelona. Nació en el Barrio de Gracia como una pequeña taberna local y después de más de 20 años, Rafa Martínez y Paqui Esteban decidieron crear el restaurante actual, moderno y tradicional al mismo tiempo. La especialidad de la casa es la carne, de hecho, son expertos en la curación de carnes con maduraciones extremas, pero también ofrecen platos tradicionales catalanes con productos de temporada y proximidad. Además, ahora están potenciando su oferta en pescados y mariscos de lonja a la brasa.

CAN XURRADES Casanova, 212 · 08036 Barcelona · Tel.: 932 173 097 · www.canxurrades.com





BRONZO

Inspirado en las históricas tabernas venecianas (bacari), Bronzo lleva a Barcelona los deliciosos sabores del norte de Italia en formato para compartir. Destacan platos tradicionales venecianos como las 'Sarde in Saor' (sardinas en escabeche agridulce) o el 'Baccalà Mantecato' (crema de bacalao), pastas frescas hechas en casa como los 'Bigoli in Salsa' y las 'pizzete' cocinadas al horno de piedra, sin olvidar el maravilloso 'Gorgonzola Cheesecake' de postre. Dispone de dos locales, uno en el Eixample y otro en el Born.







BRONZO BORN
Rec, 60
08003 Barcelona
Tel.: 934 596 444

BRONZO EIXAMPLE
Córcega, 307
08008 Barcelona
Tel.: 930 219 005

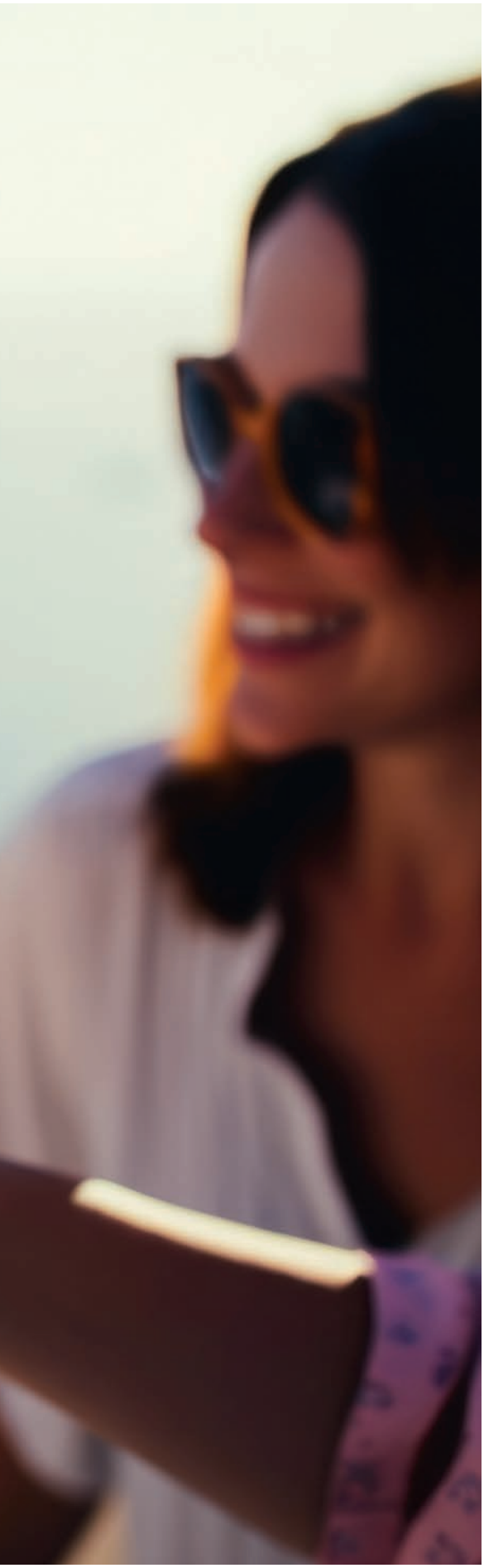
www.bronzo.es



Denominación de Origen Navarra

Mucho que contar





Hoy en día, aun hay personas que asocian la D.O. Navarra a los vinos rosados exclusivamente y nos gustaría deciros que además de estos maravillosos vinos, hay mucho que contar.





POR JAVIER CAMPO

La historia del vino en Navarra se remonta a miles de años atrás, con vestigios que datan del siglo II a.C. Es uno de los pocos lugares del mundo donde los investigadores han identificado plantas de la primitiva y original "vitis silvestris" cuya antigüedad puede cifrarse en unos cinco millones de años, lo cual hace de esta región pueda denominarse una de las cunas de la cultura vitivinícola.
Desde la época romana hasta la actualidad, la viticultura ha sido una parte integral de la identidad cultural y económica de la región. Incluso, bajo la dominación árabe se mantuvo la importancia de la viña que fue creciendo en extensión hasta que, en la edad media, y de nuevo de la mano de los monjes, el cultivo de la vid y la elaboración del vino tomó protagonismo hasta su momento máximo de expansión en el siglo XV, pero como se lió un poco de jaleo con estas cosas de las guerras, el cultivo de la viña dio paso al cultivo de cereal para alimentar a los habitantes del reino que además de sufrir batallas, sufrían hambruna.
Si llegamos al siglo XIX nos encontramos de nuevo que Navarra está en pleno apogeo vinícola y aparece ese bicho que llamamos filoxera y que se carga media Europa, incluida Navarra y, de cerca de 50000 hectáreas solo se salvan unas 1500 a las que llamaremos orgullosamente prefiloxéricas y que como imaginareis dan unos vinazos espectaculares. Pero, hay más, claro. Estamos hablando que en la actualidad hay unas 10000 hectáreas repartidas en cinco subzonas: Baja Montaña, Valdizarbe, Tierra Estella, Ribera Alta y Ribera Baja.
Obviamente, esto hace que cada zona tenga singularidades que convierten a Navarra en extremadamente versátil a la hora de elaborar vinos con las variedades autorizadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen. Estas son en tinto: garnacha, tempranillo, mazuelo, graciano, cabernet sauvignon, merlot, syrah y pinot noir, que aúnan el 90% de la producción. Por lo que hace al blanco: garnacha, malvasía, viura, moscatel de grano menudo, sauvignon blanc y chardonnay.

Más de 80 bodegas

La D.O. Navarra cuenta con 84 bodegas en la actualidad. Podemos encontrar enormes vinos elaborados con garnacha tinta, así como blancos de lujo como sus chardon-



nays. Pero, siempre me gusta decir que los vinos navarros elaborados con la variedad moscatel de grano menudo me parecen una joya para los sentidos y con muchas más posibilidades de las que aparentemente tienen en el maravilloso mundo del maridaje. También cuenta con cinco Vinos de Pago, la categoría más alta de calidad en el sistema de denominaciones de origen español: Vino de Pago Prado de Irache, Vino de Pago Otazu, Vino de Pago Arínzano, Vino de Pago Cercado de la Huerta Nueva y Vino de Pago Bolandin. Recientemente, se ha reactivado la Asociación de Bodegas Navarras con el objetivo de impulsar iniciativas sostenibles de elaboración y producción, así como de potenciación en la promoción de zonas rurales bajo el prisma del vino. Si a esto le sumamos la propia Denominación de Origen, la Cofradía del Vino de Navarra, Ruta del Vino de Navarra, Turismo de Navarra, así como acciones privadas propias de algunas bodegas, en Navarra se camina en una única dirección en lo que a potenciación y consumo se refiere, conscientes de lo complicado del momento.
Lo que es indiscutible es que los vinos de Navarra cada vez son mejores y deben conocerse para evaluarse sin caer en tópicos ya mencionados. ❋



Vinos que inspiran

En esta ocasión no menciono mi lista de vinos preferidos de esta región y me permito la licencia de caer en la vanidad de mostraros unas líneas presentadas como autor en el último certamen literario "De la viña y el vino 2023" convocado por la Cofradía del Vino de Navarra.

Ni de castillos ni justas
ni de amores prohibidos
ni de murallas abruptas
ni caballeros vencidos.

Nunca la sangre fue bella
aun contándola versada
mejor, la de la botella
siendo en la copa escanciada.

Y es que en tierra de contiendas
no solo encuentras camino
en la historia de su prendas
sino también, en el vino.
El mismo viento que mueve
los pendones y saetas
es el que mueve las hojas
del amor y de las cepas.

Brillo de espadas y muerte
brillo de vino y de vida
el mismo sol para dos
diferente quien lo mira.

Olvidemos la nobleza
de Reinas y Señoríos
y ensalcemos la grandeza
del agua de nuestro río.

Y si el agua nos da vida
cual madre que nos parió
no encontraremos más vida
que la que el vino nos dio.

Nos ha traído sustento
tradición y algarabía
pero también nos trae llanto
y eso, depende del día.

Olvidemos esos versos
que no aportan más que ira
y recordemos los nuevos
que nos hablan de alegría.

En la copa caiga el vino
que de las cepas destila
y nos embriague hasta el alma
y haya risa en las pupilas.

Que ya está bien de recuerdos
que nos hablen de conquistas
y vivamos ya el presente
sin rencores ni malicia.

Bebamos pues de la viña
nutrámonos de la parra
y brindemos por la vida
con los vinos de Navarra.

Entrevista al presidente de la DO Navarra: David Palacios

"Navarra debe seguir apostando por preservar la tipicidad y personalidad de sus rosados"



Llevas al frente del Consejo Regulador desde 2013. ¿Qué balance haces? ¿Qué objetivos has ayudado a alcanzar y qué retos te marcas?

Pese al momento que vive el sector a nivel mundial, hacemos un balance positivo porque, día a día, seguimos fortaleciendo la marca Navarra a nivel nacional e internacional.

Además, hemos puesto en valor el liderazgo de nuestros rosados; la garnacha como variedad más emblemática de la región y el enclave privilegiado de nuestros viñedos al norte de la Península, lo que proporciona una frescura transversal y característica a las elaboraciones de nuestras bodegas.

En cuanto a los retos, como líderes del mercado en rosados, debemos estar a la vanguardia de la innovación y de las tendencias del mercado. Por ello, para nosotros es una responsabilidad continuar añadiendo valor a nuestros rosados y conseguir que este vino tenga su propia categoría como la tienen blancos y tintos. Es decir, fomentar nuevas elaboraciones y segmentos.

Recientemente se celebró en Navarra Rosadum, una jornada técnica sobre el vino rosado en la que participaron expertos internacionales de primer nivel. ¿Qué conclusiones se extrajeron?

La jornada fue sumamente enriquecedora e interesante. Si algo quedó claro entre los expertos nacionales e internacionales es que Navarra debe seguir apostando por preservar la tipicidad y personalidad de sus rosados, más allá de las modas. También se habló del auge del rosado a nivel mundial y de la gran oportunidad que esto supone especialmente para Navarra.

Nos consta que desde esta primavera se ha instaurado en Madrid una nueva moda, 'el Roseteo' y Navarra es la protagonista de este nuevo fenómeno que ha llegado para quedarse. ¿Puedes contarnos qué significa rosetear?

"Hoy en día se elaboran en Navarra algunos de los mejores vinos de España"

Rosetear es brindar al atardecer con un vino rosado para vivir la vida de otro color. Podríamos decir, que 'el roseteo' es ese momento de ocio, antes y durante las cenas, en el que te relajas y disfrutas con un vino ligero, fresco y versátil. Cada vez hay más consumidores de rosado porque es un vino que responde perfectamente a las demandas del mercado. En Madrid, capital de las tendencias, se vive este auge y el roseteo con rosados D.O. Navarra está refrescando las terrazas y barras de los bares y las cartas de los restaurantes más vanguardistas. Día a día, vemos como esta moda se extiende y el roseteo aflora en otras ciudades, especialmente en las zonas de costa.

Navarra destaca con una elevada proporción de trofeos en los concursos vinícolas internacionales. ¿Reafirman estos premios la calidad de los vinos de vuestra región?

Sin duda alguna, hoy en día se elaboran en Navarra algunos de los mejores vinos de España. Tal y como comentas, prueba de ello son los resultados obtenidos en certámenes internacionales de gran reconocimiento, como por ejemplo el Concurso Mundial de Bruselas celebrado recientemente en México en el que Navarra ha destacado con un 62% de sus vinos premiados.

La primera edición de "Garnacha N' Vivo: de vinos en directo", organizada por el Consejo Regulador ha sido un éxito. ¿Cuál ha sido la clave? ¿Tendrá continuidad?

En la D.O. Navarra siempre hemos tenido muy en cuenta al consumidor final y para nosotros es muy importante organizar eventos directamente para ellos en el que el vino sea el absoluto protagonista de una forma divertida, cultural y placentera. En esta ocasión, hemos unido los vinos de garnacha, nuestra variedad más emblemática, con conciertos de grupos navarros en locales emblemáticos de la música en directo. La idea es que esta sea la primera edición de muchas "Garnacha N' Vivo".✻

Edición de Príncipe de Viana

El sello de una tierra única

Frescos, expresivos y complejos. Gastronómicos y versátiles. Vinos singulares que encajan con las tendencias de consumo de hoy en día, sin olvidar sus orígenes.



Desde 1983, Príncipe de Viana es una de las mayores y más importantes bodegas de Navarra. A día de hoy, es un referente en materia de investigación, innovación y orientación al cliente. Símbolo de tradición, continuidad y renovación. "Trabajamos día a día con la clara meta de elaborar vinos que hablen de nuestro viñedo y sean embajadores de nuestra tierra en tu copa. La forma de alcanzar este objetivo es cuidar nuestro terruño con el máximo esmero, preocupándonos por el medioambiente y preservando el entorno. Nos esforzamos para sorprenderte con nuevas e innovadoras propuestas, porque para nosotros escucharte es primordial, e intentamos sin descanso llegar ahí donde estés", afirman desde la bodega navarra. Un claro ejemplo es la gama Edición de Príncipe de Viana, una colección de tres vinos que apuesta por la recuperación del terruño y las características propias que moldean el espíritu del lugar de donde proceden.

Edición Tinto.
El reflejo de la tierra de la que procede.
Una selección de viñedos especiales ensamblados en un único vino. Este crianza extraordinario con cuerpo y alma de terruño. Tempranillo, syrah y garnacha que han permanecido en barrica durante 14 meses. Edición Tinto es un vino de gran intensidad en nariz. Sorprende su explosiva fruta roja y negra con elegantes pinceladas de madera, suaves tostados y matices de vainilla y coco. Amplio en paladar, redondo y de buena estructura. Marida con carnes blancas y rojas, caza, embutidos, legumbres, quesos semicurados y curados.

Edición Blanca.
Rompiendo con lo establecido.
La sinergia de las tres variedades.
Edición Blanca de Príncipe de Viana es una sinergia entre tres variedades antagónicas para crear un perfil aromático envolvente, fresco y vivaz. Encontramos la frescura de la Garnacha blanca, el cuerpo goloso de la Chardonnay y a la elegancia y equilibrio de la Sauvignon Blanc. Fresco, expresivo y complejo. Gastronómico y versátil. Acompaña muy bien mariscos, sopas de pescado, paellas, menestras y verduras en general y pescado a la brasa.

Edición Rosa.
La sofisticación hecha vino.
Te cautivará.
Edición Rosa de Príncipe de Viana elaborado con 100% garnacha. Un rosado pálido con sorprendente intensidad aromática, delicadeza y frescura. Sensación final elegante y suave. La sofisticación hecha vino. Te cautivará. Además, es el perfecto compañero de arroces, pasta, mariscos, sopas de pescado, paellas, menestras y verduras en general y pescado a la brasa.*

Más información: www.principedeviana.com

Blaneo Garnacha 2022

Atractivo y con personalidad

Se trata de un vino expresivo que marca el origen de la variedad y de la zona fría de la que proviene. Es un tinto atractivo y con personalidad que no deja indiferente.





NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha
Características: Tinto con 8 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Color rojo cereza de capa media y ribetes morados. Aromas a flores y frutas frescas. Vino limpio, atractivo, intenso y seductor. Boca alegre, fresca, frutal y golosa. Equilibrado y persistente con final sedoso.

Con la adquisición de la Finca de Pagos de Araiz, en Olite, por parte de la familia Masaveu en el año 2000, germinó un proyecto fresco y atrevido en la tradicional D.O. Navarra. Esta apuesta comenzó con la construcción de una bodega absolutamente vanguardista de estilo château situada a las afueras de la villa medieval Olite. Hoy en día se cultivan, alrededor de las instalaciones, 150 hectáreas de viñedos propios de distintas variedades de uvas (tempranillo, graciano, garnacha, merlot, cabernet sauvignon y syrah). Su innovadora forma de gestión y su amplia oferta enoturística, conecta Pagos de Araiz al peso histórico, natural y vitivinícola del entorno con el arte y la gastronomía. Es el marco ideal para Navarra, un territorio vitivinícola clásico y emergente al mismo tiempo.

Los esmerados cuidados en viñedo y bodega constituyen el éxito de su desarrollo enológico, conectando el campo con una tecnología puntera de última generación que, con procedimientos de control pioneros, dan como resultado la elaboración de cinco vinos bajo la marca Pagos de Araiz, y tres vinos premium monovarietales bajo la marca Blaneo.

Los vinos de esta bodega han conquistado a los más exigentes consumidores y expertos catadores del planeta como Tim Atkin que ha otorgado recientemente 94 puntos a Blaneo Garnacha 2022, 93 a Blaneo Syrah, 92 a Blaneo Chardonnay 2021 y a Pagos de Araiz Rosado 2022 y 90 a Pagos de Araiz Crianza 2020. Tanto los vinos de la gama Pagos de Araiz como los de la gama Blaneo han cosechado premios y reconocimientos que animan a la bodega a continuar mejorando cada día. Numerosos países de todo el mundo disfrutan de los vinos de Pagos de Araiz, cuya presencia está consolidada en España y en los principales mercados internacionales.

Además de Pagos de Araiz en la D.O. Navarra, Masaveu Bodegas está presente en otras zonas del país con Murua (D.O.Ca Rioja), Fillaboa (D.O. Rias Baixas), Leda (Vino de la Tierra de Castilla y León) y Valverán (Asturias). ❋

Más información: www.bodegaspagosdearaiz.com y www.tienda.masaveubodegas.es

David Yárnoz es un apasionado de su tierra, Navarra, y así lo muestra en su cocina. No es un chef mediático y eso hace que sea un gran desconocido para el gran público, sin embargo, su trabajo, realizado de forma discreta, no ha pasado desapercibido para las grandes guías gastronómicas, ya que posee dos estrellas rojas y una verde Michelin y dos soles Repsol. Hemos hablado con él para conocer un poco mejor el trabajo que realiza y sus planes de futuro. POR LAURA MORALES



“Estoy trabajando en varios proyectos ilusionantes, incluyendo la apertura de nuevos establecimientos que promuevan la cocina navarra en otras partes del mundo”

David Yárnoz



Vienes de familia hostelera pero empezaste estudiando sumillería mientras Jaione Echarri –ahora sumiller y jefa de sala de El Molino de Urdániz– se inició en la hostelería como cocinera. ¿En qué momento decidisteis cambiar las tornas?
Decidimos cambiar las tornas cuando nos dimos cuenta de que nuestras verdaderas pasiones y habilidades estaban mejor alineadas con roles opuestos a los que habíamos iniciado. Jaione encontró su verdadera vocación en la sumillería y la gestión de sala, mientras que yo me sentí más atraído por la creatividad y la innovación en la cocina. Fue un cambio natural que nos permitió potenciar nuestras fortalezas y ofrecer una experiencia más completa y auténtica a nuestros comensales.

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?
Mi filosofía se centra en "seguir el ritmo de la naturaleza", mostrar una visión diferente y expresar en cada plato nuestra propia personalidad, mediante el uso de ingredientes locales y de nuestro propio entorno.

¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Podría decirse que tienes un sello personal? ¿Qué quieres transmitir a los comensales con ella?
Identidad, personalidad, cultura, temporalidad, ingredientes locales, el entorno y nuestro paisaje definen nuestra cocina. Todo esto lo transmitimos a través de los sabores, en la disposición de cada uno de los elementos o ingredientes que utilizamos en los platos y con una personalidad propia.

¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos?
Me inspira la naturaleza, las estaciones del año, un producto, un sabor, un paisaje, un sentimiento, el territorio, su historia, su cultura, las experiencias personales y las conversaciones con colegas y productores locales

¿Qué tipo de productos te gusta utilizar?
Todos… Si es cierto que desde 2007 los vegetales comenzaron a tener más presencia en nuestros menús, pero disfruto de las diferentes temporadas y de lo que podemos encontrar en cada una de ellas, espero con ansiedad la llegada de los espárragos, en primavera, de los tomates, las setas de otoño y trufa de invierno, la caza, las aves…



Afirmas que la gastronomía tiene que ser uno de los motivos que te lleve a visitar una región o un país. ¿Le falta promoción a la cocina navarra para que la Comunidad Foral se convierta en destino gastronómico?
Creo que somos afortunados por la inmensa despensa que tenemos debido a la diversidad de nuestro territorio, las tradiciones y cultura gastronómica de nuestra región. Pero quizá Navarra necesita una apuesta firme para convertirse en un destino gastronómico, el apoyo a las empresas que invierten y trabajan por la calidad, el apoyo a proyectos jóvenes, la formación, la investigación, colaboración y sinergias entre la cocina y universidades, que nos permita evolucionar y abrir nuevos caminos. Creo que nos sucede lo mismo en el mundo del vino, tenemos un potencial tremendo y bodegas que apuestan por la calidad. Tenemos muchos ingredientes para convertirnos en un destino gastronómico, pero debemos trabajar para conseguirlo.

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje? ¿Hay muchas referencias navarras en la carta de vinos?
A Jaione y a mí nos apasiona el mundo del vino igual que la cocina. Contamos con una propuesta de maridaje para nuestro menú, una propuesta trabajada conjuntamente por el equipo de sala y cocina en la que el vino tiene el protagonismo, pero no es el único actor que interviene, podemos encontrar otro tipo de bebidas que consideremos necesarias para enriquecer y disfrutar de la experiencia.
Colaboramos con bodegas locales, buscamos proyectos nuevos, pequeños o no, pero con una clara apuesta por la calidad, esto es fundamental para nosotros. Nuestra carta cuenta en la actualidad con unas 500 referencias y por supuesto que mostramos y damos la importancia que se merece a los proyectos locales, muchas veces desconocidos para el público foráneo. Pocas personas saben que el primer blanc de noirs de la península se elaboró en Navarra y que hoy continúan haciendo un gran espumoso o que podemos encontrar vino en el Baztán…y las personas que nos visitan de fuera se "sorprenden" de la calidad de alguno de los vinos que se elaboran en Navarra.

Tu restaurante, El Molino de Urdániz, obtuvo su primera estrella Michelin en 2007, la segunda en 2018 —el único dos estrellas de Navarra—, y en la última edición la estrella verde, además de dos soles Repsol. ¿Cómo valoras es-

"DESDE 2007 LOS VEGETALES COMENZARON A TENER MÁS PRESENCIA EN NUESTROS MENÚS"

"A JAIONE Y A MÍ NOS APASIONA EL MUNDO DEL VINO IGUAL QUE LA COCINA"

"ALCANZAR EL TRIPLETE DE ESTRELLAS O SOLES SERÍA UN HONOR"



tos reconocimientos? ¿Te marcas como objetivo alcanzar el triplete de estrellas o soles o no es algo para lo que trabajes?
Valoramos mucho estos reconocimientos porque son un reflejo del trabajo y la dedicación de todo un equipo, también suponen un gran impulso y aportan esa visibilidad tan necesaria. Alcanzar ese triplete de estrellas o soles sería un honor, pero el objetivo principal debe ser el mismo, seguir trabajando de manera inconformista para ofrecer cada vez una experiencia mejor. El reconocimiento es una consecuencia del esfuerzo.

En la planta baja del mismo edificio donde está el Molino de Urdániz tenéis Origen, donde ofrecéis cocina navarra más tradicional. ¿Es una forma de acercar vuestra cocina a todos los públicos o también la forma de financiar un restaurante gastronómico ubicado en un pueblo de cien habitantes?
Se puede decir que el concepto de Origen fue el inicio de todo lo que hoy es Molino de Urdániz y Molino de Urdániz -Taiwán.
Para nosotros Origen es más que un simple restaurante; es un concepto que busca conectar al comensal con la esencia de la cocina, del origen, del producto y del productor a través de la calidad a un precio asequible y nos ayuda a mantener un flujo de ingresos constante. Nuestro objetivo es compartir la belleza y la diversidad de la cocina navarra y española con el mundo. Creemos que esta visión trasciende las fronteras geográficas y culturales, y puede ser apreciada y disfrutada por personas de todas partes. Por ello, hemos decidido llevar Origen a Taiwán, convencidos de su potencial.

¿Cómo se gestiona una cocina a más de 10.000 km. de distancia? ¿Y cómo se consigue que la cocina navarra triunfe allí hasta el punto de obtener dos estrellas Michelin?
Gestionar una cocina a más de 10.000 km. es posible gracias a un gran equipo, de confianza, comprometido y manteniendo una comunicación constante con ellos. Hemos formado a un equipo local en Taiwán que entiende y comparte nuestra filosofía culinaria. La clave del éxito ha sido mantener la autenticidad y calidad de nuestra cocina, adaptándola a los ingredientes locales sin perder su esencia. La consistencia, el compromiso con la excelencia y la atención al detalle han sido fundamentales para obtener dos estrellas Michelin en Taiwán.

Participarás en Andorra Taste, que se celebrará del 18 al 22 de septiembre en Andorra. ¿En qué consistirá tu intervención?
Trataré de explicar las ventajas y dificultades de emprender en un pueblo como Urdániz con 50 habitantes y que ya contaba con otro restaurante… su evolución y como puede llegar a tener una réplica en Taiwán. Compartiré mi experiencia en la gestión de



restaurantes en diferentes ubicaciones y cómo mantener la coherencia y calidad en todas ellas. Además, cocinaremos alguno de los platos más representativos.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Estoy trabajando en varios proyectos ilusionantes, incluyendo la apertura de nuevos establecimientos que promuevan la cocina navarra en otras partes del mundo. Además, estamos desarrollando nuevas experiencias gastronómicas que combinan tecnología y tradición para ofrecer a nuestros clientes una inmersión aún más profunda en nuestra propuesta culinaria. También estamos explorando iniciativas sostenibles para reducir aún más nuestro impacto ambiental y promover la gastronomía responsable.❋





APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: Las albóndigas de bacalao que hacía mi abuela.
Un lugar: Cualquier lugar del norte de Navarra
Una película: Una película que me inspira es "Ratatouille", que captura la pasión y el arte de la cocina a través de la historia de una rata con sueños de ser chef en París. Resalta que cualquiera puede cocinar con amor y dedicación, y enfatiza la importancia de ingredientes frescos y respeto por la tradición culinaria.
Un libro de cocina: Sabor del Mediterráneo (El Bulli)
Una canción: El sitio de mi recreo de Antonio Vega
Una manía: El orden, la distancia de los objetos, misma dirección…
Un truco de cocina: Cariño
Un producto fetiche: Espárragos
El maridaje perfecto: Queso azul y Vin Jaune
Una experiencia gastronómica inolvidable: El Bulli
Un sueño por cumplir: Ayudar a mis hijos a cumplir el suyo
Hobbies: Gastronomía, el mundo del vino, viajar, pádel…
Si no hubieras sido chef... Sumiller

Kabo

Vanguardia con verduras



Eso es lo que encontraremos en Kabo, el restaurante liderado por el chef Aaron Ortiz y Jaione Aizpurua. Y es que como no podía ser de otra manera en este restaurante pamplonica las verduras de la huerta navarra son las protagonistas de una cocina de autor que nos hará sentir mariposas en el estómago. **POR LAURA MORALES**



La Guía Michelin lo describe así: "Este agradable restaurante de ambiente contemporáneo, toma su nombre de la lengua masái (Kabo significa "mariposa"). Presenta un único menú degustación, de tinte actual, que encuentra en Navarra la piedra angular desde la que arranca su propuesta, centrada en los productos de temporada, en su incondicional amor por la huerta y en la defensa a ultranza de los pequeños productores del entorno. ¿Un plato que merece la pena? Nos ha encantado su postre, al que llaman *Transformación*, pues evoluciona ante los sorprendidos ojos del comensal para narrarnos la metamorfosis que lleva al gusano de seda a convertirse en mariposa". Y es que la mariposa ha inspirado no solo el nombre del restaurante, sino también la metodología que aplican a su modelo gastronómico: la metamorphosis. "Al igual que el ciclo de la mariposa, establecemos cuatro etapas: origen (los

El chef: Aaron Ortiz

Aaron Ortiz (Irutzun, Navarra, 1995) con tan solo 16 años, mientras cursaba el grado medio de cocina, comenzó a trabajar como jefe de pastelería en Casa Zanito y continuó como repostero en el Hotel La Perla, en Pamplona, etapa en la que, en 2014, obtuvo el premio Excelencia Navarra de Gastronomía de la Academia Navarra de Gastronomía. En 2015 se incorporó a Mugaritz, primero como stagier 9 meses y, después, 4 en su departamento de I+D+I. Más tarde, en 2016, fue jefe de cocina en Catering Cock y asesor gastronómico y jefe de cocina del Bar Monasterio, desarrollando pintxos miniatura y tradicionales (fue Semifinalista en el concurso de Euskal Herria de Pintxos con el pintxo 'Sargidaliz'). En 2017, fue subcampeón en el concurso Grandchef 2017 como mejor cocinero joven de España menor de 30 años. En 2019, tras regresar de Buenos Aires donde fue chef de Casa Cavia, Aaron y su pareja Jaione Aizpurua abrieron Kabo, en Pamplona. En 2022 recibe el premio Jóvenes talentos de la gastronomía Basque Culinary Center y el Premio Gastronomía Navarra además de un sol de Guía Repsol. A finales de 2023 la Guía Michelin 2024 le concede su primera estrella.



cultivos de km 0 son la base de nuestra creación), ideación (proceso de innovación por el que transformamos la materia prima en un ejercicio de equilibrio y orden), exposición (hemos diseñado al detalle el espacio en el que nos encontraremos) y experiencia (el momento en el que se combina todo el proceso. Satisfacción perseguida y deseada que llega a su final)", explican.



Tres pilares

Kabo, capitaneado por la joven pareja formada por Aaron Ortiz (chef) y Jaione Aizpurua (sala) se sustenta en tres pilares fundamentales: el producto de temporada, el amor por la huerta y la defensa acérrima de los pequeños productores locales. "Comprometidos con la vanguardia gastronómica y la herencia de la cocina tradicional, otorgamos al producto local y a la verdura navarra de temporada la importancia que se merecen" afirman Aaron y Jaione. Y añaden: "La huerta navarra es esencial para un proyecto como Kabo, su abundancia de productos frescos y de alta calidad dota nuestra propuesta gastronómica de sentido y garantiza platos llenos de sabor y nutrientes. Además, el uso de ingredientes locales fomenta la sostenibilidad y apoya a los agricultores de la región, fortaleciendo la economía local. Los comensales disfrutan de una experiencia culinaria auténtica y consciente, sabiendo que cada bocado contribuye al bienestar del entorno".

Por otro lado, otro de los puntos fuertes de Kabo es su equipo. Ahora que es tan difícil encontrar personal debido a que las nuevas generaciones se niegan a sufrir los horarios y condiciones laborales de antaño, aquí cuidan mucho a los trabajadores con viajes, formación, motivación, sesiones de terapia, gestión de conflictos... apostando por su bienestar laboral y emocional, convirtiendo al equipo en uno de sus mayores activos. "No somos trabajadores en un restaurante, somos una pequeña gran familia".❋

KABO
Av. de Zaragoza, 10 · 31003 Pamplona (Navarra)
Tel.: 948 002 773 · www.restaurantekabo.com
Horario: M- D: 13:30 - 15:15 y V-S: 20:00 - 22:00
Cerrado: Lunes · **P.V.P:** Menú Temporada: 110€

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Aaron Ortiz declara para *Vinos y Restaurantes:* "La estrella no nos la esperábamos, lo cierto es que no aparecíamos en ninguna de las quinielas y sí que habíamos trabajado muy duro durante todo el año pero no la esperábamos, fue una sorpresa absoluta. Por supuesto, se nota no sólo a nivel de reservas, sino también a nivel de oportunidades y reconocimiento, todo el equipo estamos tremendamente felices y agradecidos. Sin embargo esto no supone más presión para nosotros simplemente queremos seguir haciendo las cosas como hasta ahora, esforzándonos cada día, disfrutando con nuestro trabajo y tratando de que cada menú sea mejor que el anterior, y lo mismo con nuestra propuesta de sala y maridaje".



D.O. COSTERS DEL SEGRE
LLEIDA EN LA COPA

Ruta del Vi de Lleida - Boldu - Drinkinmoderation



La Denominación de Origen Costers del Segre está formada por un mosaico compuesto por siete territorios repartidos a lo largo de toda la cuenca del río Segre y del Pirineo leridano con el objetivo de agrupar y dotar de entidad propia a la vitivinicultura de la provincia de Lleida, que cuenta incluso con variedades propias como la trobat, que están recuperando.

La viticultura en la zona está muy arraigada desde hace siglos pero como pasó en otros muchos lugares, la plaga de filoxera que asoló las vides europeas redujo aquí drásticamente el cultivo de la vid a finales del siglo XIX y principios del XX. Sin embargo, lejos de abandonar el cultivo, las bodegas de las tierras de Lleida apostaron por introducir nuevas variedades de uva y recomponer el mapa vitivinícola de la provincia. Este espíritu innovador se traduce hoy en 4.000 ha de viñedos y 35 bodegas donde la tecnología más moderna y la tradición generacional del cultivo de la cepa ofrecen deliciosos vinos –en torno a 250 referencias– tan diversos como el territorio donde nacen.

Diversidad territorial

La diversidad territorial de la que hablábamos se pone de manifiesto en los siete territorios que componen la denominación (Artesa de Segre, Urgell, Garrigues, Pallars, Raimat, Segrià y Valls del Riu Corb), repartidos a lo largo de toda la cuenca del río Segre y el Pirineo leridano.

Nos encontramos ante una Denominación de

Origen con características propias que la diferencian de otras, como su privilegiada situación de suelos con composición calcárea y un clima continental con influencia mediterránea, que presenta unas fuertes oscilaciones térmicas estacionales y diarias, hechos que hacen que esta zona sea ideal para el cultivo de la vid. Las viñas están situadas entre los 200 y 1.100 m de altitud. Las subzonas de Artesa y del Pallars son las más septentrionales, con las viñas de mayor altitud e influencia pirenaica. Raimat, en el extremo oriental, tiene un relieve suave y clima continental. La subzona del Segrià, es característica de tierras de secano. Garrigues y Valls del Riucorb son tierras áridas. Destacar que en cuatro de los siete paisajes se practica una viticultura de montaña, dando como fruto excelentes vinos de altura.

Además, Costers del Segre se convirtió hace años en la primera D.O. con programa de sostenibilidad propio, con el objetivo de la mejora continua para prevenir lo mejor posible los recursos actuales sin poner en peligro los del futuro y teniendo en cuenta la salud ambiental, la viabilidad económica y la responsabilidad social.



Boldu - Drinkinmoderation

Recuperación de variedades históricas

Aunque fue el primer lugar de Cataluña donde se introdujeron las variedades cabernet sauvignon, merlot y chardonnay, y se adoptaron las técnicas californianas de vinificación, en la D.O. Costers del Segre también se cultivan variedades autóctonas, de hecho hace unos años se inició un proyecto de recuperación de variedades históricas con la variedad trobat como bandera. Cuando se puso en marcha el proyecto, se fueron inventariando las variedades históricas de Lleida (se identificaron más de una decena de variedades desconocidas, sin nombre) y se decidió que la trobat fuera la primera de estas variedades históricas en ser recuperada. El proyecto de recuperación de estas vides, que cuenta con la colaboración del Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) de la Generalitat y el clúster vitivinícola Innovi, tiene como objetivo ganar una mayor personalidad y singularidad de los vinos y que estos reflejen el territorio en el que nacen. Así, esta ancestral variedad de uva tinta de la que se está estudiando su potencial vinícola aspira a convertirse en una variedad insignia de la zona. Se trata de una variedad antigua muy característica de las comarcas de Lleida de la que resultan vinos rojos, ligeros y "de sabor particular", según los promotores de su recuperación. Hasta ahora su cultivo estaba en fuerte regresión y solo sobrevivía en algunas viñas dedicadas al autoconsumo, por lo que algunas bodegas han plantado la trobat de forma experimental con unos resultados iniciales que permiten ser optimistas.

Tomàs Cusiné, presidente de la D.O. Costers del Segre apunta: "La Denominación de Origen Costers del Segre apuesta decididamente por la recuperación de variedades históricas del territorio; y la presentación de las prime-

BODEGAS ADSCRITAS

Analec • Antoni Giribet • Batlliu de Sort • Boldú Viticultors • Cal Cabo Celler • Carviresa • Castell d'Encús • Castell del Remei • Celler de Sanui • Celler Montsec • Cercavins • Cérvoles • Clos Pons • Comalats • Costers del Sió • El Vinyer • L'Olivera • Lagravera • Mas Blanch i Jové • Mas d'En Roy • Mas Garcia Muret • Mas Ramoneda • Matallonga • Monestir del Tallat • Petit Duran • Purgatori • Raimat • Sauvella • Solana Roiver • Terrer de Pallars • Tomàs Cusiné • Vall de Baldomar • Vila Corona • Vinya Els Vilars • Vinya L'Hereu de Seró

Turisme de Lleida



ras vinificaciones experimentales del grupo operativo formado para hacer investigación con la 'redescubierta' uva trobat es un ejemplo de este compromiso". Por su parte, Pau Moragas, responsable del Grupo de Trabajo del recuperación del patrimonio vitivinícola de la D.O. Costers del Segre, añade: "Con la intención de recuperar la uva trobat, una variedad ancestral de uva tinta característica de Poniente y ya casi desaparecida, este proyecto supone además un reconocimiento a los campesinos que con su esfuerzo han mantenido hasta día de hoy el patrimonio vitícola, junto con el trabajo realizado desde el año 2009 por la asociación Slow Food Terress de Lleida - Cultures Trobades que ha permitido que en la actualidad haya una decena de bodegas de la D.O. Costers del Segre haciendo investigación sobre las variedades con plantaciones y vinificaciones".

Cómo son los vinos

En el conjunto de la D.O., las variedades blancas predominantes son las tradicionales, macabeo y parellada. Esto hace que los blancos de la región de Costers del Segre sean vinos de perfil más clásico, es decir, ligeros, afrutados y acidulados. La exitosa aclimatación del chardonnay a la región ha abierto la puerta a vinos de características más modernas, ya sean vinos jóvenes o fermentados en



Prueba a maridar los vinos con productos de la zona

- **La Huerta de Lleida:** La huerta nutre de verduras y hortalizas unos platos protagonizados por carne de granja o de corral y, sobre todo, por el cerdo. Cabe destacar que las comarcas de Lleida son la primera área de producción pecuaria de Cataluña, sobre todo en producción de carne de cerdo (engorde de cerdos a partir de lechones), de ternera y de leche. El municipio presenta una de las densidades pecuarias más altas de Cataluña destacando las granjas de porcino. Un entorno donde también se encuentran árboles frutales sobre todo de pera, también de manzana, melocotón y nectarina.
- **Aceite con Denominación de Origen:** El aceite de oliva (DOP Garrigues) de Lleida es un producto de primera calidad reconocidos a nivel mundial.
- **La cocina del caracol:** Lleida es la capital de la cocina del caracol. El caracol se puede cocinar "a la llauna", y se come acompañado de alioli o vinagreta, con pisto, a la brutesca, a la gormanda, etc. La fiesta gastronómica del Aplec del Caracol, que se celebra a finales de mayo, es el máximo exponente de la cocina autóctona de Lleida.
- **Setas y bacalao:** Cuando hablamos de la cocina de otoño, no podemos olvidarnos de las setas de las comarcas leridanas: níscalos, llenegues, gírgoles, moixernons... así como el bacalao, el pescado por excelencia de las tierras de interior que se puede comer "a la llauna", gratinado con alioli de manzana, con pisto, con miel ...
- **Dulces y pastelería:** De los obradores de las pastelerías leridanas sale uno de los productos más típicos: la coca de recapte, un tipo de masa de pan crujiente cubierta de escalibada, atún, bacalao... y cocida al horno. Durante todo el año también encontramos los Granados, unos dulces de almendra que llevan el nombre del reconocido músico de Lleida, Enric Granados, y los bombones en forma de caracol. Una buena forma de acercarse a la repostería leridana es seguir el calendario festivo: Herraduras de San Antonio, Cristinas de San Blas, buñuelos de viento, "orelletes" y empanadas, monas de Pascua en Semana Santa, "panellets" por Todos los Santos, torta dulce con fruta confitada por San Juan.

**Información y foto facilitada por Turisme de Lleida*

Ruta del Vi de Lleida - Celler Matallonga



barrica de roble, porque presentan una mayor estructura y se hace más presente su carácter varietal.

Entre las variedades tintas predominan el cabernet sauvignon, merlot, syrah y pinot noir, pero también se cultivan las variedades tradicionales, sobre todo el tempranillo, la garnacha y el trepat. Dentro de los matices lógicos que el suelo de cada territorio imprime en sus uvas, los tintos de la D.O. Costers del Se-

BlueCollectors



Variedad trobat

gre se caracterizan porque tienen un aroma potente y un gusto equilibrado, al mismo tiempo que ofrecen una buena expresión tánica y en boca resultan sabrosos, amplios y estructurados.

Concurso de Vinos

La tercera edición del Concurso de Vinos de la D.O. Costers del Segre que se celebrará antes de que finalice el año –al cierre de esta edición aún no se había anunciado la fecha de entrega de premios– es una competición abierta a todos los vinos de las diferentes bodegas que forman parte de la denominación. La promoción de los vinos locales y el incentivo cualitativo son los principales objetivos de este concurso que cuenta con el apoyo del Patronat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida y la coordinación técnica de los Premis Vinari. Así, hasta que haya nuevos galardonados, actualmente el vino tinto Aura 2019 de Clos Pons de Albagés (100% garnacha tinta de la subzona Garrigues) ostenta el título de Mejor Vino D.O. Costers del Segre. Además, en la pasada edición, Saó Blanc 2022 de la bodega Mas Blanch i Jové de la Pobla de Cérvoles (monovarietal de macabeo con un 10% de garnacha blanca de la subzona Garrigues) se alzó con el reconocimiento al Mejor Macabeo y la bodega Purgatori de Familia Torres de Juneda (subzona les Garrigues) recibió el premio a la Mejor Iniciativa Sostenible. Respecto a los vinos galardonados en 2023 en la categoría de Vinos Blancos Jóvenes, la Medalla de Oro fue para Valerna 2022 de Carviresa de Tàrrega (coupage con un 80% de chardonnay de la subzona Valls del Riucorb); la Medalla de Plata fue para el vino Blanc de Boira 2022 de Mas Ramoneda de Artesa de Segre (un blanc de noirs 100% garnacha tinta subzona Artesa de Segre); y la Medalla de Bronce para Raimat Saira 2022 de Raimat (100% albarinyo de la subzona Raimat).

Zonas de producción

- **Artesa de Segre con los llamados “vinos de niebla”.**
- **Urgell, la zona “de historia y tradición”.**
- **Garrigues, “la región del vino y el aceite”.**
- **Pallars, “el vino del Pirineo”.**
- **Raimat con sus “vinos con nombre propio”.**
- **Segrià “la esencia de Lleida” .**
- **Valls del Riu Corb “los vinos tocados por la marinada”.**

Todos ellos con sus características específicas que permiten la convivencia de gran diversidad de vinos dentro de la misma región. Las subzonas de Artesa y del Pallars son las más septentrionales, con las viñas de mayor altitud e influencia pirenaica. Raimat, en el extremo oriental, tiene un relieve suave y clima continental. La subzona del Segrià es característica de las tierras de secano. Las Garrigues y las Valls del Riu Corb son tierras áridas.

Ruta del Vi de Lleida - Cercavins -Drinkinmoderation



BlueCollectors



En la categoría de Vinos Blancos con Crianza, el Niu 2020 de Raimat (coupage de xarel·lo, chardonnay y albarinyo de la subzona Raimat) ganó la Medalla de Oro mientras que Cingles 2018 de Clos Pons (garnacha blanca 100% de la subzona Garrigues) ganó la Medalla de Plata y Oda 2021 de Castell del Remei de Penelles (chardonnay y macabeo de la subzona Urgell) la de Bronce.

En cuanto a los mejores vinos rosados, resultaron premiados con medallas de oro, plata y bronce respectivamente, Sot Neral 2023 de Carviresa (100% garnacha tinta de la subzona Valls del Riucorb), Saó Rosat 2022 de Mas Blanc i Jové (garnacha tinta y syrah de la subzona Garrigues) y Nena 2022 de Vinya els Vilar de Arbeca (100% syrah de la subzona Garrigues).

En la categoría de Vinos Espumosos, la Medalla de Oro se la llevó Sios Brut Rosé 2021 de Costers del Sió de Balaguer (100% pinot noir de la subzona de Artesa de Segre); la Medalla de Plata, L'Olivera Reserva Superior 2019 de L'Olivera de Vallbona de les Monges (100% macabeo de la subzona Valls del Riucorb); y la Medalla de Bronce, Sort d'Abril Brut Nature Reserva 2018 de la bodega Analec de Nalec (macabeo y parellada de la subzona Vall del Riucorb).

Respecto a los Vinos Tintos Jóvenes, resultaron vencedores, en este orden, Siós Nature 2022 de Costers del Sió (100% syrah de la subzona Artesa de Segre), Garnatxa de Cérvoles 2022 de Cérvoles Celler de la Pobla de Cérvoles (100% garnacha tinta de la subzona Garrigues) y Petit Baldomà de Celler de Baldomar (subzona Artesa de Segre).

En la categoría de Vinos Tintos con Crianza, la Medalla de Oro se la llevó Aura 2019 de Clos Pons, que también fue reconocido, como apuntábamos al principio, como Mejor Vino de la D.O. Costers del Segre por haber obtenido la puntuación más alta de la suma de todas las valoraciones del jurado. La Medalla de Planta fue para Finca Barqueres 2018 de Tomàs Cusiné de Vilosell (100% cariñena de la subzona Garrigues); y la Medalla de Bronce para Cérvoles Estrats 2019 de Cérvoles Celler (garnacha tinta, cabernet sauvignon y merlot de la subzona Garrigues).

La Ruta del Vi de Lleida

La Asociación de la Ruta del Vino de Lleida es un organismo autónomo que une las iniciativas de los sectores público y privado para promocionar y potenciar el turismo enológico sostenible y de calidad a las tierras de Lleida.

De norte a sur, la Asociación reúne ayuntamientos, consejos comarcales, asociaciones, oficinas de turismo, bodegas, restaurantes, establecimientos temáticos y alojamientos turísticos que forman una atractiva y diversa oferta turística estrechamente vinculada en el mundo del vino.

Ofrecen todo tipo de experiencias para diferentes perfiles: para el enoturista curioso (los que siempre buscan conocer nuevos horizontes), *winelovers* (los que encuentran poesía en cada copa de vino), enoturista cultural (los apasionados del vino y la cultura que lo rodea), *foodies* (para los que viajan a través de los sabores), enoturista activo (para los amantes de las nuevas aventuras) y enoturista sostenible (para los más eco). ❋

Entrevista al Presidente de la D.O. Costers del Segre: Tomàs Cusiné

"Casi todas las bodegas trabajan en ecológico y tienen programas de sostenibilidad"

¿Cómo definirías los vinos de Costers del Segre? ¿Qué los hace distintivos?
Los definiría como intensos, amables, ambiciosos, siempre buscando las diferentes esencias y raíces del vino, con una diversidad amplia de caracteres debido a la orografía de las tierras de Lleida, sus diferentes microclimas y evidentemente sus elaboradores.

¿Son estos vinos "profetas en su tierra" o se consumen más fuera de su zona? ¿Cuál es el volumen de exportación?
Debido a su diversidad, puedes hacer una fantástica carta solo con los vinos de Costers del Segre pero evidentemente debemos vencer la fuerza de otras muchas denominaciones de origen imperantes históricamente. Podemos decir que la evolución es positiva, pero con muchas dificultades de venta a precios altos. Barcelona, Cataluña y la venta fuera de España son los principales mercados de Costers del Segre con una media del 28% en exportación.



"Los enoturistas encontrarán mil paisajes, buena gastronomía y fantásticos vinos "

¿Apuesta la D.O. por la sostenibilidad, el viñedo ecológico...?
Hace 20 años se implantó un sello de sostenibilidad de la propia D.O. y posiblemente sea de las denominaciones de origen españolas con mayores porcentajes de botellas ecológicas, casi todas las bodegas trabajan en ecológico y tienen programas de sostenibilidad.

¿Se están notando en la zona los efectos del cambio climático?
Se viven dos mundos paralelos, los viñedos de secano están sufriendo una larga sequía con altos porcentajes de mortalidad durante los dos últimos años y evidentemente con bajos rendimientos, y por el otro lado, el viñedo de regadío ha sido afectado parcialmente por las heladas.

¿Tenéis previstas acciones de promoción como asistencia a ferias... etc?
Asistimos a varias ferias, eventos y encuentros conjuntamente con las bodegas como la Barcelona Wine Week, la Festa del Vi de Lleida, presentaciones en Barcelona, ferias locales, un encuentro anual y colaboraciones con la Ruta del Vi de Lleida.

¿Qué ofrece la zona a nivel enoturístico? ¿Qué les diría a los enoturistas para que se acerquen a Lleida?
Los viñedos de las bodegas a visitar son espectaculares, van de los 220 metros a los 1.200 de altitud. Visitando bodega tras bodega te enamoras más del vino que aquí se produce al tener la oportunidad en muchas ocasiones de conocer a los viticultores. Contamos con bodegas históricas, bodegas de prestigio, bodegas de autor, bodegas de viticultor, siempre bodegas de soñadores del vino deseado.
Además de las visitas a las bodegas, los enoturistas encontrarán multitud de actividades deportivas en toda la provincia, mil paisajes, buena gastronomía y fantásticos vinos.✻

Mas Blanch i Jové

Mas Blanch i Jové es una pequeña bodega familiar situada en la subzona de Les Garrigues. Destaca por su producción de vinos ecológicos, veganos y sostenibles, con un profundo respeto por la naturaleza y el medio ambiente. Sus vinos se elaboran a partir de viñedos situados a más de 700 metros de altura y se caracterizan por su autenticidad y tipicidad, con una apuesta por las variedades autóctonas como la garnacha y el macabeo. Además, en 2019 plantaron un viñedo experimental de la variedad trobat.
La bodega practica una viticultura de montaña, sin uso de herbicidas ni pesticidas, con una vendimia 100% manual y seleccionada exclusivamente de sus 25 hectáreas de viñedo. Desde 2015, todos sus vinos están certificados como ecológicos, y desde 2017 la bodega funciona al 100% con energía solar.
Mas Blanch i Jové produce anualmente unas 55.000 botellas de vinos elegantes, con buena acidez y mucha personalidad, utilizando diferentes tipos de crianza. Estos vinos se comercializan bajo las marcas *Saó*, que evoca la humedad y la fertilidad de la tierra, y *Troballa*, una gama con la que la bodega experimenta y explora la máxima expresión del *terroir*.



Uno de los aspectos más singulares de la bodega es el proyecto artístico La Vinya dels Artistes, creado por el pintor Josep Guinovart. Este proyecto combina arte, vino y naturaleza en un espacio único donde las viñas y los olivos crecen entre esculturas e instalaciones artísticas.❋



NOTA DE CATA

Nombre: Troballa
Variedad: Garnacha tinta
Características: Tras una crianza de 6 meses en ánforas, huevos de cemento y granito y barricas de roble francés, se obtiene este vino original y explosivo. En nariz destacan las notas de frutos rojos con un punto mineral. En boca sobresale un toque salino y tostado, con un final muy fresco y balsámico.

MAS BLANCH I JOVÉ
Paratge Llinar Pol. 9 Parcela 129
25471 La Pobla De Cérvoles (Lleida)
Tel.: 973 050 018
www.masblanchijove.com

Tomàs Cusiné

Especialista en la D.O. Costers del Segre, en el año 2003 el enólogo y empresario Tomàs Cusiné decide emprender un proyecto personal en la localidad leridana de El Vilosell al margen de la bodega familiar en la que se inició, Castell del Remei, con el objetivo de implementar su filosofía que prioriza el trabajo en la viña y la enología de precisión. El espíritu innovador y su concepto de viticultura "a conciencia" determina, en gran parte, la metodología que aplica: pormenorizado estudio de las fincas de viñedo propio en pro de una selección más precisa de las distintas parcelas y subparcelas, investigación en torno a las variedades de uva (en su viñedo cultiva 17 variedades distintas), desarrollo de un banco de levaduras propias, fermentación de los vinos blancos en tinos de madera de 2.000 litros, empleo de ánforas cerámicas de diversa capacidad, etc.





El trabajo en el viñedo de El Vilosell tiene como objetivo alcanzar en las uvas índices de maduración que mantengan el equilibrio entre la carga fenólica y la acidez, evitando la sobremaduración y una excesiva extracción tánica, con el fin de elaborar vinos frescos, elegantes y con un gran potencial de guarda.
A las 34 hectáreas de viñedo en propiedad se suman otras 40 ha, de viticultores asociados, para completar una producción anual de cerca de 200.000 botellas de vino.
Como resultado, vinos completos que amplían su gama con vinos de finca que prestigian la firma de quien, tras 40 vendimias, demuestra en sus cuatro proyectos –Tomàs Cusiné, Castell del Remei, Cérvoles y Cara Nord– que los años otorgan una maestría incuestionable.❋

NOTA DE CATA

Nombre: Vilosell
Variedad: Tempranillo, syrah y garnacha
Características: Ahumado con aromas de fruta negra y chocolate con toques de pimienta blanca. Afelpado y atractivamente dulce, ofreciendo sabor de moras y moca. Gran persistencia y amplitud en boca.

TOMÀS CUSINÉ
Plaça Sant Sebastià, 13 · 25457 El Vilosell (Lleida)
Tel.: 973 176 029 · www.tomascusine.com

Slon-Pics Freepik

VINOS DE ALTURA



El secreto de unos grandes vinos

Los vinos de altura y la agricultura heroica son tendencias cada vez más populares en el mundo del vino. Estos términos se refieren a la producción de vinos en áreas montañosas y en condiciones extremas, donde el cultivo de la vid es un desafío.



POR MAR GALVÁN

D.O. Ribeira Sacra



En este artículo vamos a desgranar los términos y exploraremos qué son los vinos de altura, qué implica la agricultura heroica y cómo estas prácticas influyen en la calidad y singularidad de los vinos.

Para entendernos desde el comienzo debemos decir que no todas las viñas cumplen los requisitos para que los vinos resultantes puedan considerarse de altura.

Los vinos de altura proceden de uvas de viñedos situados a más de 500 metros sobre el nivel del mar. Estas altitudes presentan condiciones climáticas y geológicas únicas que influyen en el desarrollo de las uvas y, por lo tanto, en el carácter y la calidad de los vinos resultantes.

España es uno de los países que destaca por la producción de vinos de altura. Gracias a su geografía diversa y montañosa, cuenta con numerosas regiones vinícolas situadas a altitudes elevadas que ofrecen condiciones ideales para el cultivo de la vid y la producción de vinos de alta calidad.

Dónde se producen

Una de las regiones más reconocidas por sus vinos de altura en España es la Denominación de Origen Cualificada (DOQ) Priorat, ubicada en la provincia de Tarragona. Los viñedos del Priorat se encuentran en colinas y laderas escarpadas, a una altitud que oscila entre los 200 y los 700 metros sobre el nivel del mar. Las características del suelo, compuesto principalmente por pizarra, junto con el clima mediterráneo y las variaciones de temperatura, contribuyen a la producción de vinos tintos potentes y concentrados.

Otra región destacada es la D.O. Bierzo, situada en la provincia de León. Los viñedos del Bierzo se encuentran en altitudes que van desde los 450 hasta los 1.000 metros sobre el nivel del mar. El clima atlántico y los suelos ricos en pizarra y arcilla favorecen el cultivo de la variedad de uva autóctona mencía, que produce vinos frescos, elegantes y con una acidez equilibrada.

La D.O. Sierra de Gredos, en la Comunidad de Madrid, también es conocida por sus vinos de altura. Los viñedos se encuentran en las estribaciones de la Sierra de Gredos, a altitudes que oscilan entre los 500 y los 1.200 metros sobre el nivel del mar. El suelo granítico, el clima continental y las variaciones de temperatura contribuyen a la producción de

La agricultura heroica

La agricultura heroica requiere de técnicas especiales y un esfuerzo adicional por parte de los viticultores. En algunas regiones, las pendientes pronunciadas hacen imposible el uso de maquinaria, como en la Ribera Sacra o Priorat, lo que obliga a realizar todo el trabajo de forma manual. Además, las condiciones extremas pueden requerir la construcción de terrazas o muros de contención para evitar la erosión del suelo y la pérdida de agua.

DOQ Priorat



vinos tintos y blancos con carácter y frescura. Otras regiones en España donde se cultivan viñas a alturas significativas incluyen la D.O. Ribeira Sacra y la D.O Valdeorras en Galicia, la D.O. Somontano en Aragón y la D.O. Canary Islands en las Islas Canarias. Cada una de estas regiones ofrece vinos únicos y distintivos que reflejan las características de su entorno y la pasión de los viticultores.

Características climáticas y geológicas

Una de las principales razones por las que los viticultores eligen cultivar uvas en altitudes elevadas o en áreas de agricultura heroica es la búsqueda de condiciones climáticas ideales para la producción de vinos de calidad. A estas altitudes, las temperaturas son más frescas y las variaciones diurnas y estacionales son más marcadas. Esto permite una maduración lenta de las uvas, lo que a su vez se traduce en vinos con mayor acidez, mayor complejidad aromática y estructura más equilibrada. Una práctica que veremos muy seguida en España debido al cambio climático.

Además de las condiciones climáticas, los suelos de las regiones de altura suelen ser más pobres y pedregosos. Estos suelos obligan a las raíces de las vides a buscar profundidad y a extraer nutrientes y minerales de las capas inferiores. Esta lucha por la supervivencia de la vid se refleja en los vinos, que adquieren una mayor concentración y carácter mineral.

Vinos únicos y distintivos

El resultado final de la agricultura heroica y la producción de vinos de altura es la obtención de vinos únicos y distintivos. Estos vinos suelen tener una personalidad y carácter propios, reflejando las condiciones extremas en las que se cultivan las uvas. Además, la escasez de estos vinos debido a las dificultades de producción

¿Sabías que...?

- **Las vides plantadas en altitud permiten una maduración lenta de las uvas, lo que a su vez se traduce en vinos con mayor acidez, mayor complejidad aromática y estructura más equilibra.**
- **Los suelos de las regiones de altura suelen ser más pobres y pedregosos, obligando a las raíces de las vides a buscar profundidad y a extraer nutrientes y minerales de las capas inferiores, dando lugar a unos vinos con mayor concentración y carácter mineral.**
- **La nueva tendencia de los vinos de altura se está viendo acelerada por el cambio climático, que exige a los viticultores y a los bodegueros buscar altitudes más elevadas para conseguir bajar la graduación de los vinos.**
- **La escasez de estos vinos debido a las dificultades de producción los convierte en productos exclusivos y codiciados por los amantes del vino.**

D.O. Ribeira Sacra



los convierte en productos exclusivos y codiciados por los amantes del vino.
En conclusión, los vinos de altura y la agricultura heroica representan una forma especial de producir vinos de calidad en condiciones extremas. Estas prácticas implican desafíos adicionales para los viticultores, pero los resultados son vinos auténticos que expresan el *terroir*. Si eres un amante del vino, no dudes en probar alguno de estos vinos de altura y descubrir las maravillas que la naturaleza y el esfuerzo humano pueden lograr juntos. ❋

Buezo Nattan Reserva 2005



Es un vino increíble", así describe Ferran Centelles a Buezo Nattan Reserva 2005. En su artículo publicado el pasado 5 de junio en jancisrobinson.com, el antiguo sumiller de elBulli continúa con su descripción de este vino de Bodegas Buezo: "Es una maravilla, única e increíble para su precio. Digno de aparecer en las mejores cartas de vinos".
El proyecto de Bodegas Buezo es la historia de la pasión de Abel Buezo por el terruño y por el trabajo en la adaptación de grandes variedades y recuperación de viñedo que crecen en condiciones climatológicas extremas, y por la elaboración de grandes vinos de guarda.
La bodega –al más puro estilo *château* bordelés– se levanta en el paraje de Finca Valdeazadón, en la localidad de Mahamud, en la provincia de Burgos, más concretamente en la comarca del Medio Arlanza.
Las cepas están plantadas a entre 870 y 900 metros de altitud, arma que compensa los efectos del cambio climático y juega a favor de la buena acidez de sus vinos, ya que los capacita para largas crianzas y los convierte en excelentes vinos de guarda, santo y seña de los vinos de Buezo.
Un claro ejemplo es Buezo Nattan Reserva 2005, un tempranillo singular gracias a la altitud, a la amplitud térmica y a la especial climatología de la comarca. Un vino que refleja de manera muy auténtica el terruño, el clima y el saber hacer de la mano del hombre. ❋



NOTA DE CATA

D.O.: Arlanza
Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo cereza con ribete granate. En la nariz conserva patente la fruta en forma de frutos rojos y negros muy maduros, toques de trufa negra y chocolate amargo. Después aparecen las notas terciarias a tostados de la madera y caja de puro. En boca es seco, con estupenda acidez y perfecto equilibrio. Bien estructurado y amplio.

BODEGAS BUEZO
Paraje Valdeazadón, s/n
09228 Mahamud (Burgos)
Tel.: 947 616 899
www.buezo.com

MENCÍA

La reina del norte

Esta variedad norteña, muy apreciada en nuestros días, destaca por su versatilidad, pues da lugar tanto a tintos jóvenes como a otros de envidiable envejecimiento. Todos ellos, eso sí, sorprenden por su notable equilibrio y por un toque afrutado que los hace irresistibles.

D.O. Monterrei



Marymarkevich-Freepik



La mencía es una de las variedades vinícolas más cultivadas en nuestro país, especialmente en el noroeste de la península. La encontramos en comunidades como Galicia, Castilla y León, Asturias y Cantabria, y está autorizada en muchas Denominaciones de Origen, entre ellas, Bierzo, Monterrei, Valdeorras y Ribeira Sacra. En España, la superficie de cultivo de esta variedad es de 8.489 hectáreas.

Su origen, por otra parte, es antiguo y misterioso. Se cree que los primeros viñedos de esta variedad se remontan a la Edad Media, cuando las órdenes monásticas asentadas en la región, provenientes de Borgoña, debieron realizar distintos cruzamientos de uvas foráneas con especies autóctonas.

Prestigio creciente

En la actualidad, los vinos de mencía gozan de un creciente reconocimiento internacional, y se exportan mayoritariamente a países como Estados Unidos -máximo importador-, Alemania, Canadá y Reino Unido. Sin embargo, el camino que llevó a alcanzar estos resultados fue largo y tortuoso. Hace unos cuarenta años, la mencía generaba unos vinos pálidos y muy ácidos, que se desdeñaban con frecuencia por ser considerados como poco serios; pero esta situación empezó a cambiar a partir de la década de 1990 gracias al empleo de mejores práctica de vinificación, pero sobre todo a la visión de enólogos pioneros que empezaron a plantearse la recuperación de la mencía a finales de los años 80.



Enólogos pioneros en la recuperación de la variedad

Entre los enólogos que apostaron por la recuperación de la mencía se encuentran Álvaro Palacios en Bierzo y Fernando González y Pedro Rodríguez en Ribeira Sacra. En el caso de Palacios, el acierto consistió en recuperar viñedos abandonados en los que aún se conservaban vides antiguas, y en emplear una viticultura modernizada. En el caso de Ribeira Sacra, se recurrió a un cultivo configurado en terrazas o bancadas –muchas de ellas recordatorio y testigos de la época romana–, situadas en vertientes. Los enólogos, entonces, experimentaron con diferentes técnicas de viticultura hasta que dieron con la correcta.

Otro destacado pionero en la recuperación de la mencía en El Bierzo fue Nemesio Fernández, fundador de Casar de Burbia. En su caso, en lugar de arrancar los viñedos viejos de uva palomino que habían sido plantados tras la filoxera por ser una variedad más productiva, y plantar cepas nuevas de mencía, Nemesio optó por realizar injertos de meseta con la variedad mencía sobre unas 9000 cepas viejas de uva palomino, algunas de ellas con más de 80 años. Para llevar a cabo todo este trabajo de recuperación de la uva mencía, eligió las mejores parcelas de viñedo en la montaña de Valtuille de Arriba (León) y los pueblos aledaños. Eran las viñas situadas en las zonas más altas de producción vinícola del Bierzo, que dan poca producción, pero de gran calidad. De esta forma, Nemesio no solo recuperaba la mencía, sino que se proponía comenzar a ela-

D.O. Valdeorras



Confusiones históricas

Durante mucho tiempo se tuvo el convencimiento de que la mencía y la variedad francesa cabernet franc eran idénticas. Finalmente, tras llevar a cabo diversos estudios de alta fiabilidad, se constató que el ADN de ambas variedades es diferente. A la mencía también se le atribuyó el parentesco con la variedad trousseau, base de los tintos del Jura francés, e incluso con la variedad blanca centroeuropea traminer, pero ciertas hipótesis avalan, aunque con cierto escepticismo, que su conexión más probable es con la variedad albarín tinto, afincada en Asturias y de cultivo tradicional en Portugal, donde se la conoce como afroxeiro o Jaén do Dão

borar grandes vinos con esta variedad en El Bierzo enfocados a poner en valor la gran identidad del *terroir* berciano, algo que en aquellos momentos suponía un giro de 180 grados en esa región vinícola. Desde entonces, Casar de Burbia ha seguido apostando por la mencía, convirtiéndose en una bodega de referencia en la elaboración de vinos de calidad con esta variedad.

Características generales

La mencía presenta hoja de tamaño medio, pentagonal y de cinco lóbulos, de color verde brillante. La fertilidad de la planta y su productividad son altas. Los racimos son pequeños, al igual que su fruto, de color negro intenso con matices azulados. Su brotación es temprana y su maduración de tramo medio, lo que da lugar a recolecciones no muy tardías.

Vive muy bien adaptada a climas templados y húmedos, influenciados por vientos atlánticos y atisbos continentales. Soporta los veranos largos, moderadamente cálidos, de noches frescas, con lluvias e inviernos templados, aunque huye de las heladas tardías. Es una variedad sensible a las enfermedades fúngicas, con tendencia a sufrir bortritis cinérea o podredumbre noble, así como mildiu, oído y excoriosis. Su terreno ideal de cultivo requiere suelos con contenidos limosos, pizarrosos y ácidos.

Vinos aterciopelados e intensos

Esta variedad, gracias a presentar un contenido bajo/medio de alcohol, resulta ideal para la elaboración de vinos tintos, rosados y de maceraciones carbónicas, incluso de vermuts de gran calidad; además, proporciona a las elaboraciones que la emplean mineralidad, alto contenido en azúcares, acidez y gran aroma, con un acabado de acidez total que se sitúa alrededor de los 4-4,5 g/l, expresada en ácido tartárico.

Son vinos que ostentan características aterciopeladas, intensos aromas con notas frutales como cerezas, frambuesas, fresas, etc., y florales, como violetas secas, confituras, monte bajo. Pueden ser vinos jóvenes, de corta crianza o de guarda prolongada en botella.

Los tintos de maceración carbónica son los primeros en llegar al mercado; estos son de ca-

Maridaje

Las carnes de caza acompañan a la perfección los vinos de mencía, especialmente los crianza, así como el cordero, las carnes rojas y el típico botillo de El Bierzo. También casa bien con pescados azules y pulpo, este último es perfecto con un mencía joven, por su nivel de acidez y toques frutales. Puede degustarse el clásico a feira, en empanada o en platos más vanguardistas. Los arroces, especialmente los de carne, también son una excelente opción de acompañamiento. También lo son los embutidos y los quesos, en este último caso un curado manchego y el Idizábal son idóneos con un mencía crianza, y el de tetilla, por ejemplo, con uno joven.

Quesos TGT



rácter refrescante, suaves, de gran carga olfativa y frutal. Los rosados, por su parte, suelen ser de cormatismo pálido/medio visualmente, pero muy fragantes, con apuntes de fruta roja madura, fresón, picota, cítricos, con rasgos en boca de buen cuerpo, acidez considerable y final goloso.

Últimamente se están elaborando espumosos con mencía, habitualmente rosados, aunque todavía son pocos. Suelen ser frescos, peculiares, con notas de caramelo, gominolas, frutos rojos y florales.

La mencía es una de las uvas que mejor hablan de su terruño, y los vinos de unas u otras zonas presentan sus peculiaridades lo que permite, a su vez, atraer a paladares diversos. De hecho, se considera que los mejores vinos mencía son aquellos que proceden de un *terroir* característicos y son capaces de expresar la personalidad e identidad del mismo.✻

Casar de Burbia

NOTA DE CATA

Nombre: Casar de Burbia Hombros
D.O.: Bierzo
Características: Se trata de un vino de Paraje, elaborado exclusivamente con uvas mencía procedentes de las viñas de un único paraje, cepas propias cultivadas en ecológico en las laderas medias del Paraje Valdaiga, en Valtuille de Arriba. La fusión de las arcillas con suelos de pizarra y cuarzo de ese paraje trasladan complejidad y una alta mineralidad a este vino y nos permiten disfrutar de un vino largo y complejo en boca, con una untuosidad y frescura en perfecto equilibrio.



CASAR DE BURBIA
La Constitución · 24549 Carracedelo (Léon)
Tel.: 987 562 910
www.casardeburbia.com

Desde que Casar de Burbia, de la mano de su fundador Nemesio Fernández, decidiera recuperar la variedad autóctona mencía en El Bierzo a finales de los años 80, no ha parado de experimentar e innovar con ella, siendo una de las bodegas de referencia en la elaboración de vinos mencía de calidad con identidad propia.

Su espíritu inconformista les ha llevado a investigar y desmarcarse de prácticas de elaboración que, siendo muy habituales hoy en día, les alejaban de su meta, crear vinos elegantes, sedosos y largos.

Por ejemplo, hace años que decidieron eliminar completamente el raspón en sus vinos para evitar los verdores y la dureza que aporta en ellos, y apuestan por la crianza post-fermentativa, es decir, en lugar de descubar los depósitos pocos días después de acabar la fermentación, como se hace más habitualmente, mantienen el vino en contacto con



su piel en tinas de madera hasta el mes de diciembre. Con ello, Casar de Burbia ha comprobado que sus vinos mencía ganan una boca muy golosa, los vinos se vuelven más suaves, más envolventes, además de conseguir que la fruta gane protagonismo de una forma natural. Un claro ejemplo lo encontramos en el vino que nos sugieren en esta ocasión, Casar de Burbia Hombros.✻

CANARIAS

Por su especial ubicación, apartadas del continente y definidas tanto por su carácter volcánico como por su clima privilegiado, las Islas Canarias están consideradas como uno de los territorios más singulares del mundo, algo que también sucede con su viticultura, enología y gastronomía.

Wine Bar El Grifo



Siete islas principales componen el archipiélago de las Canarias: El Hierro, la Gomera, la Palma y Tenerife (forman la provincia de Santa Cruz de Tenerife), y Fuerteventura, Gran canaria y Lanzarote (provincia de Las Palmas), y todas ellas comparten un mismo origen volcánico y una fascinante diversidad, dos características que han dado lugar a una gastronomía y unos vinos únicos.

Respecto a los vinos y dejando de lado las especiales coordenadas del archipiélago, otro acontecimiento marcó la diferencia: el hecho de que fue el único territorio en España, y uno de los pocos del mundo, que quedó libre de la plaga de la filoxera, un insecto que afectó internacionalmente al cultivo de la vid. Esto ha permitido cultivar a pie franco, sin portainjertos, de tal manera que la planta puede aprovechar al máximo los minerales del terreno y dotar a las variedades de propiedades únicas.

Pero si por algo destacan los vinos de Canarias es, entre otros aspectos, por su diversidad. Los hay tintos, blancos y rosados, con mucho cuerpo, afrutados o muy aromáticos. De hecho, son vinos tan diversos como cada una de las islas del archipiélago, y se corresponden, asimismo, con un enorme patrimonio varietal.

Viticultura complicada

Además de contar con un terreno volcánico, las islas presentan una orografía complicada que impide la mecanización, con lo que el trabajo agrícola adquiere un carácter casi artesanal. Este tipo de viticultura ha contribuido a crear paisajes peculiares, generados por el llamado cultivo en cordón (un trenzado que se aprecia en zonas de Tenerife) o bien por plantar la viña en hoyos excavados en el picón volcánico o rofe, práctica habitual en Lanzarote.

En cuanto a variedades, se calcula que en las Canarias existen unas 135 especies de uva diferenciadas, entre las que brilla con luz propia la

Los Guayres



malvasía –su historia se remonta al siglo XVI, cuando adquirió prestigio internacional e incluso fue elogiada por el propio William Shakespeare-.

Denominaciones de origen

El archipiélago cuenta con once Denominaciones de Origen, cinco de las cuales se sitúan en Tenerife (Ycoden Daute Isora, Abona, Valle de Gïmar, Tacoronte Acentejo y Valle de la Orotava). Tradicionalmente, el norte de la isla ha sido tierra de tintos, mientras que los blancos se encuentran por lo general en las comarcas del sur. La evolución técnica y la mayor preparación de bodegueros y enólogos ha granjeado, a los vinos de la zona, grandes reconocimientos internacionales.

En el resto de las Canarias encontramos una denominación por isla, excepto en Fuerteventura, con poco cultivo de vid. Destacan las elaboraciones de malvasía volcánica en Lanzarote y de malvasía aromática en La Palma, y son también dignos de mención los vinos de La Gomera, elaborados con la variedad forastera; los tintos de El Hierro, a base de baboso, variedad recuperada casi al borde de la extinción, y los blancos de diego o verijadiego. Por último, Gran Canaria, cuyo Consejo Regulador se constituyó en 2006, realiza producciones distintivas con listán negro, gual y negramoll.

Por otra parte, el archipiélago cuenta también con una marca única, la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias (Canary Wine), creada para mejorar la comercialización exterior y asociada a la consolidación como destino turístico de la marca Islas Canarias.



Arrozante, de Barceló Tenerife, asesorado por el maestro arrocero Carlos Otaora, ofrece una reconocida paella de autor.

Gastronomía: mestizaje y mucho sabor

La cocina de las islas canarias es fruto del mestizaje, de la fusión de elementos y del contraste de sabores. Y en ello tienen mucho que ver toda una serie de productos estrella, muchos de ellos agrupados bajo Denominación de Origen Protegida (D.O.P.). Este es el caso de quesos como el majorero (Fuerteventura), el palmero o el de Flor de Guía (Gran Canaria); de sus pescados autóctonos (vieja, cerne, mero, jurel); o de sus excelentes frutas y hortalizas, presentes en la mayoría de platos locales, y también protegidas por denominaciones de origen, tal y como sucede con el popular plátano de Canarias, y de una amplia variedad de postres y dulces típicos como el bienmesale y el príncipe Alberto, de La Palma; la leche asada de La Gomera, o las quesadillas de Hierro.



Junto al volcán

El pasado mes de julio se celebró la cuarta edición, en Lanzarote, de Worldcanic, el congreso Internacional de Cocinas y Ecosistemás Volcánicos. El encuentro, que mantendrá su presencia en la isla hasta el año 2027, se posiciona como epicentro mundial sobre gastronomía, vulcanología y sostenibilidad para profundizar en la diversidad, la singularizad y la riqueza de los vinos, gastronomía y ecosistemas volcánicos.

Mejor restaurante de hotel





Como marca impulsora de la restauración isleña, la firma Qué Bueno Canarias otorgó al restaurante Kaori Fusion Restaurant del Hotel Fariones 5* el premio a Mejor Restaurante de Hotel en la ceremonia de entrega de sus XII Premios de Restauración que tuvo lugar el pasado 11 de marzo en el Auditorio de Tenerife Adán Martín. Liderado por el chef Víctor Planas, Kaori Fusion es uno de los referentes de la escena de cocina japonesa en nuestro país. Su propuesta traspasa sutilmente la frontera nipona con sabores y aromas más arriesgados, valientes y pronunciados para sorprender al comensal.

Merecidos reconocimientos

Para los canarios, la comida es parte de su identidad, por lo que resulta fácil encontrar buenos sitios donde comer. Existe una gran diversidad de locales en los que disfrutar de los mejores platos de la gastronomía local: desde chiringuitos a pie de playa, hasta restaurantes con estrella Michelin o Soles Repsol.

Precisamente, considerando ese alto nivel de restauración, las islas cuentan con tres nuevos estrellas Michelín, los restaurantes a Bevir, Haydée y Taste 1973, a los que nos dedicamos más extensamente en la sección "Las nuevas estrellas Michelin 2024".

Los Soles Repsol, por otra parte, han sido especialmente benévolos con las Canarias. Así, ostentan dos nuevos soles Repsol Etereo by Pedro Nel y La Cupula; y se estrenan con un sol Repsol los restaurantes 8 Aborigen (Valverde), Char fuego y brasas (Adeje), II Bocconcino by Royal Hideaway (Adeje), Kiki (Santa Cruz de Tenerife), Lajar de Bello (Arona), San Hô (Adeje) y SeBe (Teguise).

Paladea: un salón para disfrutar



La quinta edición de Paladea, la feria gastronómica más destacada de Fuerteventura, celebrada en Villaverde entre el 30 de mayo y el 2 de junio, superó todas las expectativas de la organización, ya que durante el transcurso del salón se vendieron más de 14.500 tapas entre los asistentes. En esta edición, veintidós cocineros mostraron su destreza en los fuegos con productos locales como la cabra, el cochino negro, el atún rojo, la gamba de Fuerteventura, el queso, el gofio, el tomate de Fuerteventura o los relonchones, entre otros ingredientes.
Tras unos días llenos de sabor, los restaurantes ganadores del concurso de tapas organizado por Paladea fueron Olivo Corso, con su propuesta de callos marinos; Platanera, con sus langostinos, y el mejor taco de cabra fue para Angie´s Food Truck. La tapa favorita del público, recayó en el restaurante Mi dulce hogar.



Rigoberto Almeida



Marcos Gutiérrez



Dos soles para Etereo y La Cúpula

El colombiano Pedro Nel Restrepo, responsable de Etereo by Pedro Nel, lleva años cosechando éxitos al frente de su restaurante tinerfeño, a los que ahora se suman dos resplandecientes Soles. Aferrado a la materia prima y la parrilla, se sirve de la despensa canaria para abordar una cocina de mercado con marcados toques latinos, especialmente apreciables cuando elabora platos como el bacalao encocado o el ceviche de sama roquera con camote, canchas y sorbete de piña-cilantro. Merecen un apartado propio las carnes maduradas de vacas simmental, frisona, rubia gallega y black angus.
También doblemente soleado, La Cúpula, del chef Rubén Cabrera, anuncia alta gastronomía en un restaurante de autor ubicado en el interior del cinco estrellas Jardines de Nivaria, en Adeje. Su propuesta gastronómica realiza un sutil ejercicio de fusión entre la tradición canaria y la francesa. Cuenta con una serie de menús que no desatienden al vegetariano, y en los que la ostra se adereza con ají panca, el cherne con pil-pil de plancton e hidromiel, y la vaca con trufa y rocoto. ❋



La Cúpula



Etereo by Pedro Nel



Taste 1973

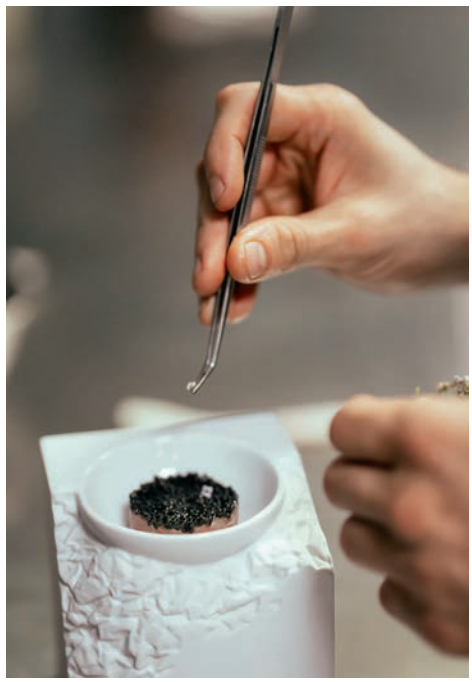
Investigación y creatividad

El chef Diego Schattenhofer lidera este restaurante ubicado en el Hotel Villa Cortés 5*GL de Playa de las Américas (Tenerife) cuyas señas de identidad son la investigación y la creatividad. Ofrece una singular propuesta de alta cocina de vanguardia étnica canaria de Km0 que no ha pasado desapercibida a los inspectores de la Michelin. **POR LAURA MORALES**



Abrió sus puertas en enero de 2019 y desde su reapertura tras la pandemia, Taste 1973 no ha dejado de evolucionar y de recibir galardones. Siete meses después de ser Recomendado, la guía francesa decidió concederle su primera estrella Michelin. Los inspectores definen así su propuesta: "¿Cocina creativa que exalte la historia insular? Este restaurante del lujoso hotel Villa Cortés, liderado por el chef Diego Schattenhofer (un argentino que lleva en Canarias más de dos décadas), busca exactamente eso. La propuesta, que se autodefine con la frase 'no creamos recetas, creamos emociones', ve la luz bajo el paraguas de dos menús degustación (Roque Guincho y Roque de Arona Hío) donde la cocina canaria está 100% presente en cada uno de los pases (Gamba OA, Tableta de nuestras costas con borrallera de batatas, Royal de cochino negro...), siempre acompañados por unas cartulinas que nos hablan del producto utilizado y, sobre un mapa, nos indican las zonas de procedencia en la isla. Ofrecen sabor, coherencia, técnica, un equipo multidisciplinar (biólogos marinos, neurólogos, historiadores...) que recupera las raíces gastronómicas guanches... y el gusto por los pescados madurados como claro elemento diferenciador. ¡Gran carro de quesos canarios con más de 50 variedades!"





El chef: Diego Schattenhofer

Diego Schattenhofer (Chajarí, Argentina, 1978) está afincado en Canarias desde hace 20 años. Se formó en Buenos Aires, con los grandes: Joan Coll, Pablo Massey y el grupo de Francis Mallman. Ya en España ha trabajado con grandes maestros como Martín Berasategui, Francis Paniego, Juan Pablo de Felipe o Paco Pérez.

Desde 2005 y hasta la actualidad, ha participado como congresista en Madrid Fusión, San Sebastian Gastronomika y otros congresos. En Madrid Fusión 2011 obtuvo con el equipo multidisciplinar Astrochefs, Premio a la Mejor Innovación Tecnológica por sus 'Tapas voladoras', logrando también una distinción en los Flemish Primitives de Bélgica. Ha asombrado también en foros junto a Heston Blumenthal (Reino Unido), Dominique Persoone (Bélgica)… etc.

Creador en Tenerife del equipo interdisciplinar Gastrosinapsis (con investigadores de diversas universidades españolas y europeas), su trabajo se dirige a la búsqueda de soluciones científicas aplicadas a la gastronomía y a la aplicación de la historia de la alimentación de los aborígenes guanches. Entre todo ello, puesta al día de técnicas ancestrales aborígenes, la genética de la gallina y la cabra tinerfeña junto al Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) y el Pico con los investigadores Juan Capote, María Fresno y Alexandr Torres Krupij, recuperación de la fauna marina autóctona (pescados y mariscos)…

Su último trabajo de investigación es junto al científico José Manuel Pérez de La Lastra, para la creación de un alimento funcional (superalimento) basado en anticuerpos neutralizantes capaces de conferir protección frente al covid y al virus de la gripe, a través del desarrollo de anticuerpos policlonales basados en la tecnología IgY.

Es chef ejecutivo de los Hoteles Europa y chef de los Taste 1973 y OA Beach Club, ambos en el Hotel Villa Cortés.

La estrella Michelin llega después de un año lleno de innovaciones culinarias fruto de estos últimos años de investigaciones (mojo vivo envejecido, el despiece de la cabra, la alta maduración de pescados, el desarrollo de la pesca de la gamba y el carabinero tinerfeños, el trabajo con nuevos quesos junto al Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, la creación de un I+D+i propio…), y viene a sumarse a galardones como el premio al Mejor Restaurante Consume Canario 2022 y su primer Sol Repsol conseguido en 2023, motivo por el que entrevistamos a Diego Schattenhofer justo hace ahora un año. Entonces nos decía: "Poco a poco todo el potencial de la gastronomía canaria está llegando a todas partes. Nos ha costado, pero creo que estamos en el camino correcto".❋

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El chef Diego Schattenhofer declaró poco después de obtener la estrella: "Haber entrado en la *Guía Roja* para nosotros es muy importante, estamos súper contentos, orgullosos y responsables con lo que viene a partir de ahora. Y para Tenerife esto es un gran logro, porque ya casi nos posiciona como un destino de turismo gastronómico".

TASTE 1973 RESTAURANT
Hotel Villa Cortés · Av. Rafael Puig, 38 · 38650 Playa de las Américas (Santa Cruz de Tenerife) · **Tel.:** 922 75 77 00
www.europe-hotels.org/hoteles/villa-cortes/taste-1973 · **Horario:** Mi- S: 19:00 – 23:00 · **Cerrado:** Domingo, lunes y martes
Precio medio: 100 € · **Menús:** Menú corto (85 €); menú largo (110 €)



Haydée

Innovador y acogedor

El nombre de este restaurante significa acariciar, mimar... y aquí se lo toman al pie de la letra, mimando al comensal en un ambiente acogedor. La innovación viene de la mano de unos platos de raíz isleña con recuerdos asiáticos y mucha imaginación. **POR LAURA MORALES**



Ubicado en el precioso municipio tinerfeño de La Orotava –recordemos que gran parte del parque nacional del Teide (declarado Patrimonio de la Humanidad en 2007) se encuentra dentro de su término municipal– este restaurante promete "una experiencia gastronómica inolvidable". Y está claro que para los inspectores de la Michelin lo fue, ya que entre los cientos de restaurantes que visitan cada año para elaborar la Guía, éste les cautivó lo suficiente como para concederle su primera estrella. Lo definen así: "Ocupa un caserón señorial que debe su nombre a la abuela del chef, la mujer natural de La Gomera que le transmitió la pasión por la cocina. Por otra parte, Haydée significa acariciar, mimar... ¡justo lo que hacen con sus clientes!

Sorprende ver lo bien que conviven dos espacios: por un lado su elegante interior de ambiente contemporáneo, donde los comensales se sienten como en casa, y por otro la exuberante terraza con zona *chill out,* perfecta para disfrutar del incomparable entorno de La Orotava. El chef Víctor Suárez defiende su cocina creativa a través de dos sugerentes menús (Atlántico y Raíz) que combinan los sabores, colores y texturas para actualizar el recetario isleño tradicional, con toques personales, algún recuerdo de infancia y pinceladas a otras culturas. ¿Qué nos ha gustado? El esponjoso Bollo gomero (uno de sus panes) y el Cabrito embarrado envuelto en hoja de





Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Víctor Suárez nos describe sus impresiones en primera persona: "Recibir la estrella Michelin ha sido un sueño hecho realidad para mí. Este reconocimiento no solo nos llena de orgullo, sino que también valida el esfuerzo y la pasión que ponemos día a día en cada plato. Aunque trabajábamos con la esperanza de alcanzar este prestigio, la noticia fue una sorpresa increíble que nos dejó sin palabras. Desde la concesión de la estrella, hemos notado un aumento significativo en las reservas, lo que nos motiva aún más a mantener los altos estándares de calidad y creatividad que nos han llevado hasta aquí. La presión es inevitable, pero la asumimos con entusiasmo y responsabilidad, comprometidos a ofrecer una experiencia gastronómica que esté a la altura de nuestras propias expectativas y las de nuestros comensales. La estrella Michelin es un hito en nuestro camino, pero también un recordatorio constante de que debemos seguir innovando y mejorando, manteniendo siempre la esencia y el amor por la cocina que nos caracteriza".

plátano, un plato que la abuela Haydée hacía siempre en Nochebuena y que requiere 24 horas de maceración".

Experiencia multisensorial

El chef y propietario, Víctor Suárez, elabora una cocina muy particular con la mejor materia prima de productores locales y la cocina tradicional como punto de partida pero dándole una vuelta de tuerca, imprimiendo pinceladas de lo aprendido con grandes de la cocina como Berasategui, Eneko Atxa o los hermanos Adrià. El resultado es un estilo propio que viaja desde Canarias hasta el sudeste asiático. Desde el restaurante lo definen así: "Baños de alisios, matices peruanos, rompientes del Atlántico embravecido, recuerdos asiáticos, seducción volcánica y grandes dotes de imaginación".

Desde su inauguración, Haydée se ha destacado no solo por su propuesta culinaria innovadora, sino como decíamos al principio, también por su ambiente acogedor y atención meticulosa al detalle. Cada plato es una obra de arte que refleja la rica diversidad cultural y natural de las Islas Canarias, reinterpretada con la creatividad y técnica de Víctor Suárez.

"En Haydée, no solo celebramos la gastronomía, sino también la tradición y el legado familiar, creando un espacio donde la innovación y la historia se encuentran. Nos esforzamos por ofrecer una experiencia multisensorial que va más allá de una simple comida, convirtiéndose en un viaje emocional y culinario que deja una huella imborrable en nuestros comensales", afirman.❋

El chef: Víctor Suárez

Víctor Suárez (Tenerife, 1987) antes de abrir Haydée trabajó con chefs de la talla de Martín Berasategui y los celebérrimos hermanos Ferran y Albert Adrià, por eso asegura que su estilo "navega en el eclecticismo", entre la practicidad que aprendió del primero y la inmersión en el mundo de los sueños que pudo vivir junto a los segundos.

Comenzó sus prácticas en el restaurante Martin Berasategui*, en Lasarte (Euskadi), y en el restaurante La Alquería (Hacienda Benazuza-elBulli Hotel, Sevilla). Regresa a Tenerife de la mano de Berasategui para trabajar como jefe de partida de diferentes áreas en el restaurante MB**, en el Hotel Ritz Carlton Abama. Al poco tiempo, recibe la llamada de los hermanos Adrià para que regresase a su equipo, esta vez para confiarle la tarea de ser jefe de producción para el estreno del espectacular Heart Ibiza (restaurante que los Adrià comparten con Le Cirque Du Soleil), en el verano de 2015. Éste fue un gran año para Víctor, porque en mayo resultó ganador del XI Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias.**

Su deseo de seguir formándose lo ha llevado también, en estos últimos años, a realizar *stages*, durante su tiempo libre, en grandes restaurantes como el Azurmendi* de Eneko Atxa (Larrabetzu, Vizcaya), o el Nerua* de Josean Alija (Bilbao).**

HAYDÉE Barranco La Arena, 53 · 38300 La Orotava (Santa Cruz de Tenerife) · **Tel.:** 822 902 539 · www.restaurantehaydee.rest · Horario: Mi-V: 18:30- 21:00 – S: 13:30 - 15:00 y 19:00 - 21:00 · **P.V.P:** Menú Raíz: 135€ - Menú Atlántico: 110€



Bevir

Huerta, mar y literatura

Los productos de la huerta y el mar son los protagonistas de los platos de este recién estrellado restaurante de Las Palmas, cuna del escritor Benito Pérez Galdós. Sus tres menús han sido bautizados con los nombres de tres personajes nacidos de su pluma: Fortunata, Jacinta y Halma.

POR LAURA MORALES





El restaurante Bevir se encuentra situado en el barrio histórico de Triana en las Palmas de Gran Canaria, concretamente en la calle Escritor Benito Pérez Galdós, que muchos creen madrileño pero que nació y creció en Las Palmas, siendo sus padres también originarios de la isla. En homenaje a su vecino más ilustre, en Bevir han decidido tomar como inspiración su obra Fortunata y Jacinta para dar nombre a dos de sus menús (el primero más económico que el segundo, como no podía ser de otra manera) y un tercero de precio medio llamado Halma, el nombre de otra obra de Galdós.
Solo 14 afortunados comensales por servicio pueden disfrutarlos, garantizando así una atmósfera adecuada.



El chef: José Luis Espino

José Luis Espino (Las Palmas de Gran Canaria, 1987) pasa su infancia en el Barrio de Arenales. Estudió el programa de Alimentos y Bebidas en el Hotel Escuela Santa Brígida, y comenzó su andadura en las cocinas realizando las prácticas en el Hotel Ritz Carlton Abama ubicado en el sur de Tenerife. Una vez terminadas se queda formando parte del equipo de Erlantz Gorostiza, en el restaurante MB by Martín Berasategui del mismo hotel, en ese momento, único restaurante con estrella Michelin de todo el Archipiélago. En el tiempo total que permaneció formando parte de la familia Berasategui trabajó en diferentes restaurantes para completar su formación, entre ellos, el restaurante Martín Berasategui de Lasarte-Oria, El Bohío, de Pepe Rey en Illescas y el Celler de Can Roca en Girona, en éste último quedándose durante medio año para luego volver al restaurante MB.

Posteriormente continuaría en la compañía Ritz Carlton ejerciendo de Chef de Cocina en los hoteles que dispone la compañía en España, en Tenerife, y el Hotel Arts de Barcelona.

Durante su estancia en Tenerife, en 2017 gana el concurso de Cocinero de Canarias. Fue durante la pandemia que decidió coger una excedencia en el Hotel Arts y montar junto a su Jefa de Sala, María Gonzales, el Restaurante Halma en Las Palmas de Gran Canaria, proyecto al que se le uniría Airam de Acosta, sumiller del equipo, trabajando en su peculiar concepto y filosofía de entender la cocina, Todo Huerta-Todo Mar.

A los 8 meses Rogelio Tenorio les ofrece trasladarse y asociarse al restaurante Bevir, formando un nuevo equipo e implantando su filosofía de trabajo.

En noviembre del año 2022 salen recomendados en la Guía Michelin, en febrero de 2023 ganan su primer sol Repsol y en noviembre de ese mismo año ganan el premio Tapas a Mejor Chef de las Islas Canarias y su primera estrella Michelin.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

José Luis Espino declara para *Vinos y Restaurantes*: "Recibir la estrella Michelin ha supuesto alcanzar el objetivo por el cual trabajamos día a día. No sentimos una presión a la hora de tener la estrella, pero sí una gran responsabilidad –tanto con nuestros comensales como con la propia Guía– de cumplir con las expectativas. Estamos enfocados en alcanzar la máximas notas de calidad posible en cada uno de los servicios. Para nosotros fue una sorpresa recibirla en tan poco tiempo (10 meses después de salir recomendados en la Guía), pero mentiríamos si no reconociésemos que es por lo que trabajamos cada día.

Las reservas han aumentado de manera considerable, sobre todo del publico extranjero que utiliza la prestigiosa guía para organizar sus comidas durante sus viajes".

La importancia del producto

"Tenemos una filosofía: 'todo huerta, todo mar', con un aprovechamiento total del producto. En la actualidad se encuentra en un residuo orgánico cero. El 95% de la huerta es de Gran Canaria, con una gran mayoría de los productos sacados de la 'EcoHuerta Canaria', los cuales cultivan los productos de temporada que Bevir necesita. Y el 100% del pescado es costa canaria", nos cuentan desde el restaurante. Entre los productos que utilizan destacan la remolacha, la ostra, el nabo, el chipirón o la coliflor, por poner algunos ejemplos. Con ellos elaboran platos como la Remolacha (cocinada a la sal y pasada por la brasa, el Embotado (jurel curado en una sal de algas y embotado en un aceite de naranja para cocinarlo al baño María) o la Coliflor (que cocinan a baja temperatura, como una crema, y luego espolvorean con avellana y café.*



BEVIR

Escritor Benito Pérez Galdós, 43 · 35002 Las Palmas de Gran Canaria (Las Palmas) · **Tel.:** 928 358 548
www.restaurantebevir.com · **Horario:** Mi- J- V y S: 13:30 - 16:30 y 20:00 - 23:00 · **Cerrado:** Domingo, lunes y martes
P.V.P: Menú Fortunata: 100€ - Menú Halma: 90€ - Menú Jacinta: 120€

COCINA healthy

Disfrutar comiendo sano

Green Spot



Volver a comer de manera saludable tras el verano es posible, solo debemos cambiar nuestros hábitos alimenticios, apostando más por lar verduras y reduciendo las grasas y los caprichos dulces. Afortunadamente, cada vez más restaurantes nos lo ponen fácil y podemos seguir disfrutando de salir a comer o cenar sin que nuestro cuerpo se resienta.

Barceló Funchal



Durante las vacaciones pasamos más tiempo fuera de casa. Cambiamos nuestra rutina y, muchas veces sin darnos cuenta, tendemos a descuidar nuestra alimentación. Es por eso que si en primavera empezamos con la "operación bikini", cuando llega septiembre y comprobamos que los aperitivos, las paellas en el chiringuito, los helados y las copas nos han pasado factura, decidimos poner remedio y volver a una dieta más sana.

Implementar costumbres saludables

El final del verano es el momento perfecto para volver a reconectar con los hábitos alimenticios e incorporar costumbres saludables y conscientes a nuestra rutina. Pero a veces esto nos resulta un poco cuesta arriba. Jorge Cabeza –enfermero con formación en Dietética y Nutrición y conocido por un millón de personas como @jorgesaludable– en la introducción de *100 Tentaciones saludables,* su nuevo libro editado por Oberon, afirma: "La realidad es que para muchos de nosotros, la comida tiene un poder mágico para hacernos olvidar las preocupaciones y sumergirnos en un mundo de sabor y satisfacción. Sin embargo, también es capaz de hacernos sentir como si estuviéramos conspirando en secreto contra nuestra propia consciencia". Intentar comer saludable puede convertirse en una verdadera lucha que parece insuperable. "Comer sin culpa es una actitud positiva hacia la alimentación que implica disfrutar de la comida de manera equilibrada y consciente, sin sentir remordimientos." Por ello, con moderación, conciencia, equilibrio, autocompasión y eliminando la etiqueta de "bueno" o "malo", es posible lograr una alimentación más saludable.

Pero, ¿qué es exactamente una alimentación saludable?. Podemos definir la alimentación saludable como aquella dieta equilibrada en nutrientes que le aporta a nuestro organismo todos los micro y macronutrientes (hidratos de carbono, grasas, proteínas y vitaminas y minerales) necesarios para su correcto funcionamiento en su justa medida para que no haya ni excesos ni carencias.

Por su parte, la nutricionista Salena Sainz aboga por la alimentación funcional. "La alimentación funcional se sumerge en la interacción molecular entre comida y cuerpo, no solo cumpliendo con los requerimientos nutricionales sino también ofreciendo beneficios adicionales para la salud y el bienestar". Salena Sainz propone una sinergia entre nutrición y ciencia que aplica seleccionando alimentos que promueven funciones corporales óptimas y previenen desequilibrios tanto físicos como psicológicos. "Este tipo de ayuda, entre otras muchas cosas,

5 beneficios de sumarse al movimiento *Meatless Monday*

Esta nueva corriente gastronómica anima a no consumir carne un día de la semana –el lunes– con el objetivo de reducir el consumo de carne y aumentar la ingesta de otros alimentos como frutas y vegetales, aportando así nuevos beneficios a la salud y al medioambiente. Éstos son sus cinco beneficios:

1. **Apuesta por la variedad y la densidad nutricional.**
2. **Prioriza la ingesta de alimentos no procesados.**
3. **Conlleva un consumo moderado, controlando las raciones y manteniendo los hábitos saludables.**
4. **Aumenta el consumo de verduras y frutas de forma diaria.**
5. **Opta por procesos de cocinado de los alimentos más saludables.**

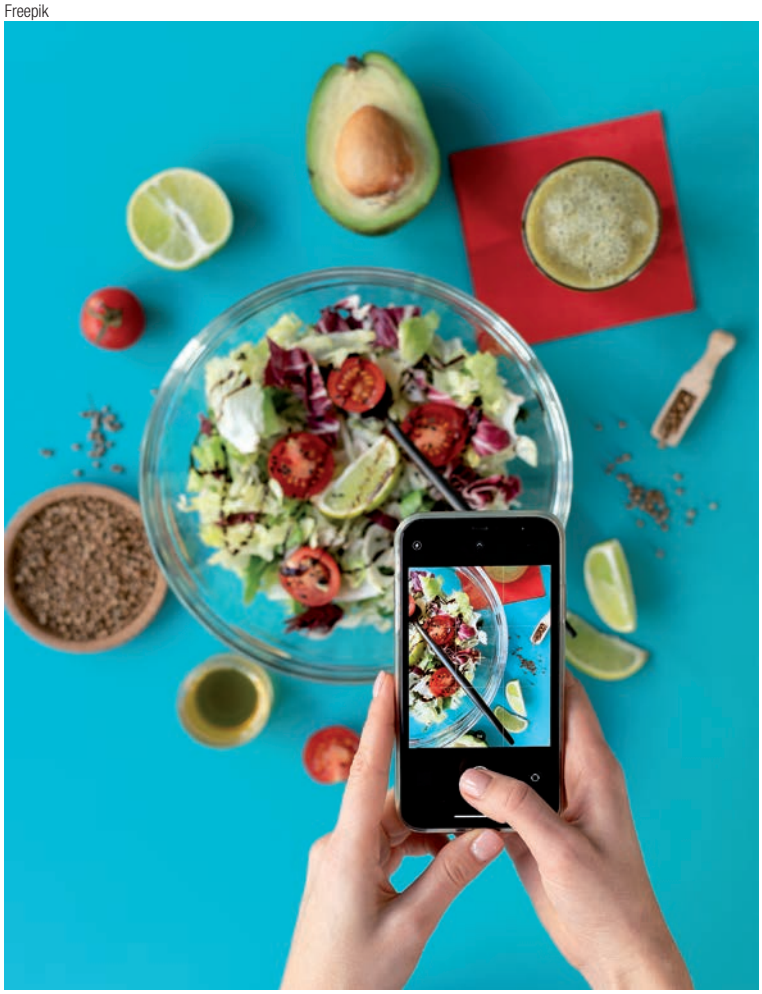
Miele



Los beneficios de la cocina al vapor

La cocina al vapor es una de las técnicas más antiguas del mundo y es uno de los métodos más empleados por aquellas personas que quieren comer sano sin renunciar a disfrutar de recetas sabrosas y rápidas. Esta técnica de cocina posibilita que los alimentos conserven todos sus nutrientes, vitaminas y minerales, al mismo tiempo que se ahorra las grasas y los aceites extra. Gracias a la cocina al vapor, los alimentos mantienen su sabor, textura y aroma original, quedando más jugosos sin miedo a que se quemen o se peguen.

Freepik



permite regular el estrés y combatir los radicales libres, así como promover la secreción de hormonas, como la serotonina, conocida también como la hormona de la felicidad y regular el cortisol, hormona que se relaciona con la ansiedad", explica la nutricionista.

Con el énfasis puesto en un amplio espectro de alimentos, desde frutas y vegetales hasta lácteos y carnes ricos en nutrientes como probióticos, omega 3 y vitaminas fortificadas, Sainz orquesta en este sentido dietas equilibradas y personalizadas. Además, afirma, "es un estilo de alimentación en el que es muy importante del equilibrio macro y micronutrientes en la regulación hormonal y, en consecuencia, en la gestión del estrés y la mejora de condiciones emocionales como la ansiedad y la depresión".

Sin embargo, la aplicación de la alimentación funcional no se detiene en la prevención; Sainz se enfoca también en el tratamiento de afecciones crónicas como la diabetes, enfermedades cardiovasculares y trastornos digestivos.

La nutricionista también pone gran énfasis en la salud de la microbiota intestinal, convencida de que "una buena salud digestiva es clave para una óptima absorción de nutrientes esenciales como el hierro, el calcio, la vitamina D y la vitamina B12". Alimentos cuidadosamente seleccionados mejoran la digestión y facilitan la absorción de estos nutrientes, allanando el camino hacia una salud robusta.

Finalmente, los hábitos saludables en cuanto a alimentación, también deben tener en cuenta las bebidas. Aquí entran en juego nuevos tipos, como las bebidas vegetales, cuyo consumo no deja de crecer. En 10 años han conseguido más de 10 puntos de penetración, doblando su volumen y llegando a más de 7,2 millones de hogares españoles. Además, siguen presentando incrementos tanto en valor (+8.4%) como en volumen (+8.6%) respecto el año anterior. "Estamos ante una sociedad cada vez más consciente, que se preocupa por su salud y alimentación, pero también por su entorno. Y ante este contexto, las bebidas vegetales son la alternativa perfecta para contribuir, también a través de un cambio de hábitos en positivo, a la mejora del medio ambiente", afirma Anna Rovira de la marca Yosoy. En este sentido, la sustitución del vaso de leche diario por uno con bebida de avena supone el ahorro de 42.222 litros de agua al año, que se traduce en 638 duchas de 8 minutos, un factor a tener muy en cuenta ahora que la sequía es cada vez más frecuente. Además, estas bebidas son perfectas para los intolerantes a la lactosa y también para todos aquellos que tienen problemas de sensibilidad estomacal, ya que este tipo de "leches" vegetales se digieren mucho mas fácilmente que la leche de vaca, además, no suelen llevar aditivos, gluten o azúcares añadidos, siendo aptas para veganos y celíacos. Al ser cada vez más demandadas, ya no hay cafetería o restaurante que no disponga de varios tipos para satisfacer a la clientela.

We're Smart: El Premio al Mejor Restaurante Vegetal llega a Valencia

¿Qué restaurante de verduras es el mejor del mundo? ¿Qué chef no tiene rival a la hora de cocinar platos de verduras y frutas? ¿Qué nuevos restaurantes obtienen un codiciado puesto en la Guía Verde de We're Smart de este año?





¿Sabías que...?

- **La gastronomía sostenible es saludable para nosotros y para el planeta. Una gastronomía sostenible implica todo lo relacionado con la diversidad natural para el consumo de alimentos que no tenga un impacto negativo sobre el medioambiente y que, además, ayude a cuidar al planeta.**
- **El Mindful Eating está de moda. Consiste en poner conciencia a todo el proceso de alimentarnos, desde el momento en que elegimos los productos con los que vamos a nutrir nuestro cuerpo hasta el momento en que los consumimos.**
- **El color verde marca la diferencia. Los alimentos de color verde como las espinacas, la lechuga, el brócoli o los pimientos verdes, son ricos en ácido fólico e isoflavonas que, entre otras cosas, trabajan como antioxidantes depurando el organismo, evitando el riesgo de enfermedades cardiovasculares y mejoran la salud ósea.**

El próximo 12 de noviembre, Valencia acogerá el evento internacional que dará respuesta a todas estas preguntas: la entrega anual de los Premios We're Smart, referencia indiscutible en el mundo culinario de las frutas y verduras. La elección de la capital del Turia para la entrega de estos premios no es casual, ya que es la Capital Verde Europea de 2024. Esta distinción, otorgada por la Comisión Europea, reconoce el esfuerzo de la ciudad por mejorar el medio ambiente y la calidad de vida de sus habitantes y visitantes. Y este compromiso une a Valencia a la filosofía que también se encuentra en la Guía Verde We're Smart, y en su certamen anual We're Smart Award Show.

Así, durante un prestigioso espectáculo en directo al que asistirán los chefs de cocina vegetal más destacados del mundo, se anunciarán los Premios a los Mejores Restaurantes Vegetales del Mundo. También se premiará a una destacada cocinera de verduras, inspirando y animando así a otras cocineras de verduras. Con los Premios Discovery, la atención se centrará en los recién llegados cuyos restaurantes se distingan por deliciosos platos culinarios que promuevan a la perfección el credo de We're Smart "¡Piensa en verduras! Piensa en frutas".

Durante la gala de entrega de premios, también se anunciarán los restaurantes que se han ganado un codiciado puesto en la Guía Verde de We're Smart de este año. La guía gastronómica en línea pasa revista a unos 1.500 restaurantes de más de 50 países de todo el mundo y les otorga de uno a cinco rábanos, en función del uso culinario de frutas y verduras.*

Andana

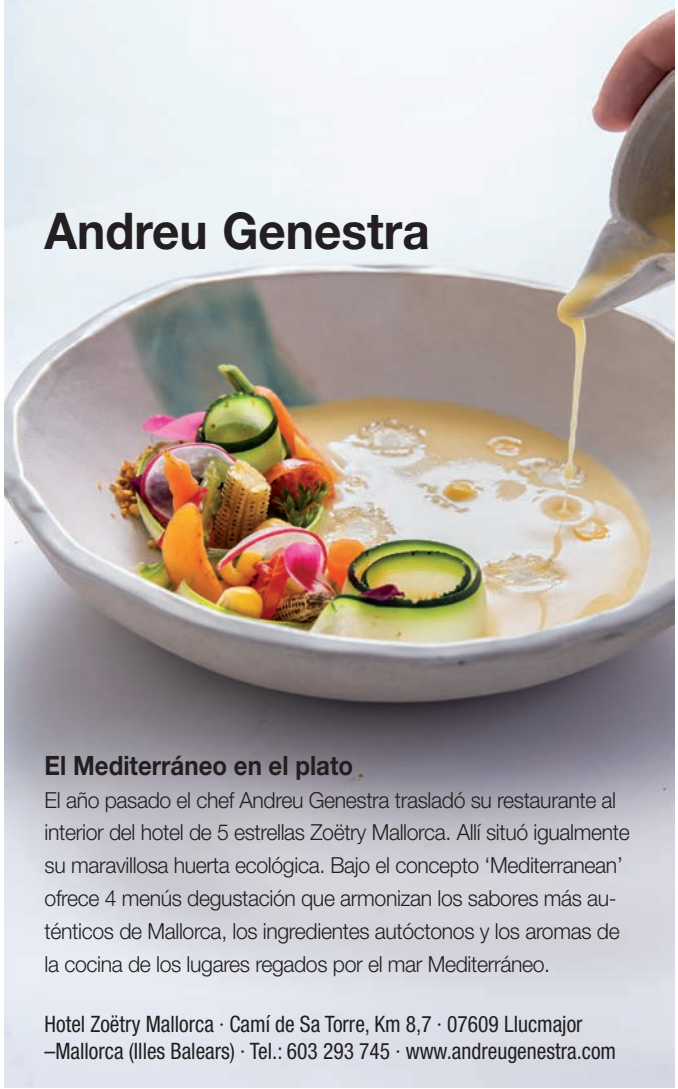


Kilómetro cero físico y gastronómico

Andana se asienta sobre una nostálgica estación ferroviaria que tiene el privilegio de ser el Km 0 geográfico de Mallorca desde el XIX. Ahora en el XXI se proyecta con un nuevo Km 0, esta vez gastronómico. Aquí la chef Maca de Castro transforma los productos de su huerto en elaboraciones sencillas pero creativas como los canelones de verduras con salsa de espinacas o las verduras en paellera.

Plaça d'Espanya, 6 · 07002 Palma de Mallorca (Illes Balears)
Tel.: 971 100 201 · www.andanapalma.es

Andreu Genestra



El Mediterráneo en el plato

El año pasado el chef Andreu Genestra trasladó su restaurante al interior del hotel de 5 estrellas Zoëtry Mallorca. Allí situó igualmente su maravillosa huerta ecológica. Bajo el concepto 'Mediterranean' ofrece 4 menús degustación que armonizan los sabores más auténticos de Mallorca, los ingredientes autóctonos y los aromas de la cocina de los lugares regados por el mar Mediterráneo.

Hotel Zoëtry Mallorca · Camí de Sa Torre, Km 8,7 · 07609 Llucmajor –Mallorca (Illes Balears) · Tel.: 603 293 745 · www.andreugenestra.com



La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel

Desayuno saludable

La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel otorga al desayuno la importancia que merece, ofreciendo a sus huéspedes su *Royal Breakfast.* Se trata de una experiencia gastronómica basada en productos naturales, de temporada y de proximidad, ricos y saludables. Entre los platos principales, encontramos tostas, revueltos o *pancakes*, así como una opción vegana que consiste en un revuelto de tofu con champiñones.

Finca La Bobadilla · Carretera Salinas, A-333, Km. 65, 5
18300 Loja (Granada) · Tel.: 958 321 861 · www.barcelo.com

Barceló Marbella

Brunch rico y sano

El *brunch* ha llegado este verano a la oferta gastronómica del hotel Barceló Marbella de la mano de Emily Costa, 'health coach' y nutricionista. Una fórmula para disfrutar de comer rico –algo a lo que no renunciar nunca según Costa– y sano, con una amplia selección de productos Km 0 de la región de Málaga como frutas y verduras de proximidad, bebida de almendras, miel o molletes de Antequera.

Urbanización Guadalmina Alta · 29670 Marbella (Málaga) · Tel.: 952 889 099 · www.barcelo.com





Casa Nova

Pequeño paraíso sobre la tierra

Así lo define la Guía Michelin. El chef Andrés Torres refleja su compromiso con el medio ambiente en cada aspecto de su restaurante –ubicado en una antigua casa de campo–, desde el uso de ingredientes locales y orgánicos hasta la reducción de residuos. Para sus recetas toma como base los recuerdos de los platos que hacía su madre, que transforma y adapta a una cocina contemporánea.

Barri Rovellats – La Bleda, 188 · 08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Tel.: 937 431 170 · www.casanovarest.com



Ca Na Toneta

El paisaje en la mesa

La despensa de este restaurante ubicado al pie de la Serra de Tramuntana se abastece de productos insulares y de su propio huerto ecológico. Entre sus recetas de inspiración popular no falta la sopa –tan relegada en los restaurantes– y tanto verduras como legumbres recuperan el protagonismo que siempre tuvieron en la saludable dieta de los isleños.

Carrer de s'Horitzó, 21 · 07314 Caimari – Mallorca (Illes Balears)
Tel.: 971 215 226 · www.canatoneta.com



Barro

Herencia gastronómica

El proyecto del chef Carlos Casillas, Ubicado frente a la muralla de Ávila, se basa en la transmisión de la herencia gastronómica y cultural de la zona a través del producto, su historia y su origen. Casillas y su equipo trabajan con 61 productores locales y elaboran su propio vino en base a una viña que han recuperado de 1907.

Carretera de Salamanca, 4 · 05002 Ávila · Tel.: 680 250 343
www.barroestaurante.es

Casa Marcial

Inspirado en la naturaleza

Los hermanos Sandra, Esther y Nacho Manzano lideran el restaurante asturiano Casa Marcial, que el pasado año cumplió tres décadas de éxito sumando a su palmarés una estrella verde Michelin. Ofrecen una cocina que habla de la comarca en un 90%. Poseen su propia huerta e intentan recuperar variedades autóctonas.



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



Monte

Carácter rural

El entorno, la cultura y la tradición de una pequeña aldea en la cuenca asturiana sirven a Xune Andrade como fuente de inspiración. La suya es una cocina arraigada al territorio pero pasada por el filtro de la alta cocina y la excelencia. La sostenibilidad, el respeto por el medio ambiente y una cuidada selección de agricultores, ganaderos y artesanos que comparten sus valores son parte de su ADN.

San Feliz, s/n
33638 San Feliz (Asturias)
Tel.: 985 593 089
www.montesanfeliz.com



El Molino de Alcuneza

Cocina ligera y sabrosa

Blanca y Samuel Moreno, hermanos y responsables del Molino de Alcuneza, ofrecen una experiencia gastronómica excepcional. El uso de pescado crudo, sabores ahumados, ácidos y vegetales hacen que su cocina sea ligera y sabrosa, con platos sorprendentes y llenos de matices.

Relais & Châteaux Molino de Alcuneza · GU 128 Km 0,5 · 19264 Alcuneza-Sigüenza (Guadalajara) · Tel.: 949 391 501 · www.molinodealcuneza.com

Spot Barcelona

Cocina cercana con recetas del mundo

El estilo de cocina de Spot Barcelona es ligero y además de sus ya conocidos platos vegetarianos como la croqueta verde con mayonesa de wasabi y la pizza negra con calabaza de temporada, celeri, cebolla caramelizada, pistachos y queso de cabra ecológico, incorpora recetas de diversas partes del mundo en una carta sana y equilibrada.

Avenida Diagonal 593 · 08014 Barcelona · Tel.: 936 074 104
www.grupotragaluz.com/restaurantes/spot-barcelona





Pötstot

Propuesta inclusiva

Pötstot, ubicado en el corazón de Barcelona, ofrece una propuesta gastronómica de cocina tradicional mediterránea, saludable y de calidad, vegana, sin gluten y sin lactosa, pensada para sorprender y deleitar a todos y a un precio accesible. Encontrarás infinidad de platos como los canalones trufados, las vurguers, o las tortillas de temporada.

Valencia, 204 · 08011 Barcelona · Tel.: 938 082 335 · www.potstot.com



Tasty Poke

Referente en *heathy fast food*

La comida rápida también puede ser sana. Los restaurantes Tasty Poke (presentes en 17 ciudades españolas) transportan al comensal a un viaje Hawái a través de su interiorismo y a través del paladar con sus frescos y nutritivos *poke bowls* que se pueden personalizar eligiendo la base, la proteína, los ingredientes, las salsas y los *toppings*. Ahora, además ofrecen nuevas propuestas de desayuno, completas y equilibradas.

www.tastypokebar.com



The Dose by Silvena Ibiza

Delicioso viaje culinario

The Dose by Silvena Ibiza se convertirá a finales de año (aún no ha abierto sus puertas) en el destino culinario preferido para la comida saludable, orgánica y nutritiva en la isla pitiusa. El menú lo compondrán desde simples platos de huevo orgánico y *bowls* de bienestar hasta hamburguesas de carne wagyu de pasto y patatas fritas en aceite de oliva. Los postres sin azúcar refinada y sin gluten realzan este delicioso viaje culinario.

Seven Club · Avinguda des Cap Martinet, s/n
07819 Cap Martinet – Ibiza (Illes Balears)
Tel.: 695 761 421 · www.seven.club/es/ibiza

Restaurante Xavier Pellicer



Placer y bienestar

El Restaurante Xavier Pellicer de Barcelona –valedor del Premio al Mejor Restaurante de Verduras del Mundo en 2018 por la *We're Smart Green Guide*– se centra en la biodinámica, con productos ecológicos, de proximidad y saludables, acorde con el concepto gastronómico que ofrece al comensal: *healthy kitchen*, un equilibrio entre el placer de la ingestión y el bienestar de la digestión.

Provença, 310
08037 Barcelona
Tel.: 935 259 002
www.xavierpellicer.com



Venta Moncalvillo

El sabor por encima de la técnica

Los hermanos Ignacio y Carlos Echapresto ofrecen en Venta Moncalvillo –ubicado en el pequeño pueblo de Daroca de Rioja– unos platos que que buscan el sabor por encima de la técnica. Los protagonistas son los vegetales de su propia huerta y los productos del entorno más cercano.

Ctra. Medrano, 6 · 26373 Daroca de Rioja (La Rioja)
Tel.: 941 444 832 · www.ventamoncalvillo.com



Valencia conquista París

Clos de Lôm es la única bodega valenciana que ha obtenido una doble medalla de oro y una de oro en el concurso Garnachas del Mundo, con Clos de Lôm Garnacha y Clos de Lôm Isidra. El certamen se ha celebrado en París y su jurado estuvo formado por catadores exigentes e influyentes de todo el mundo.



Cócteles y alta gastronomia

HDDN Premium Mixology & Cuisine, ubicado en el centro de Madrid, es un original espacio que propone un viaje sensorial gracias a sus innovadores cócteles maridados con platos de alta cocina, por ejemplo, el cóctel Mori y la tortilla de mousse de centollo.

Proyecto sobre nuevos pagos vitivinícolas

El Grupo Operativo Gopagos ha presentado la metodología dirigida a conseguir una nueva zonificación de viñedos que se persigue en las D.O.Ps. Montilla-Moriles, Málaga y Sierras de Málaga, y Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva. El objetivo principal es dotar a esas D.O.Ps. de una zonificación y caracterización objetiva del territorio, aportando un valor añadido a sus vinos.





Plan para adaptarse al Turismo digital

La Ruta del Vino de Ribera del Duero contará con una nueva estrategia de marketing para adaptarse al Turismo digital. Para ello, el destino enoturístico implementará un nuevo Plan de Marketing integral para mejorar su posicionamiento y visibilidad en mercados estratégicos y adaptarse a los diversos perfiles de visitantes.

SIN FILTRAR Y SIN ALCOHOL



El Águila Sin Filtrar 0,0 es la primera 0,0 Sin Filtrar a la que se le da la vuelta. Conserva gran parte de la levadura en suspensión, testimonio de su carácter inconformista, aventurero e innovador. Único también es su sabor, gracias a las maltas caramelizadas que le aportan cuerpo y frescor.



Vajillas artesanales

Los talleres de Gertel & Fraser Vajillas Vivas, situados en el barrio barcelonés de Poblenou, idean y producen de forma artesanal, pieza a pieza, creaciones cerámicas que se encuentran en los mejores hoteles y restaurantes del mundo del mundo.



NUEVA BOUTIQUE DEL WHISKY

La destilería de whisky The Dalmore presenta su segunda boutique en el mundo, situada en pleno distrito financiero madrileño, en el edificio Caleido junto a las Cuatro Torres. En ella se podrán adquirir y degustar ediciones escasas y sublimes. Cuenta, además, con un club privado exclusivo para 66 socios.

Buscando los sabores del futuro



Hijos de Rivera –en colaboración con Fujitsu International Quantum Center, el Centro de Supercomputación de Galicia y la Universidad Católica San Antonio de Murcia- está desarrollando un ambicioso proyecto de investigación en el que, por primera vez a nivel mundial, se utiliza la computación cuántica y la Inteligencia Artificial para realizar una simulación de la percepción del sabor.



Un proyecto con alma

La localidad de Honrubia de la Cuesta (Segovia) fue testigo de la inauguración de Bodegas Maeste, un proyecto que representa un viaje a las raíces de la Ribera del Duero segoviana. Su objetivo es ser un referente de la viticultura artesanal y de calidad, así como contribuir en el desarrollo económico y cultural de la región. Los vinos "Alma de Vivar" y "Alma de Moral" son el corazón de la Bodega.

El champagne oficial de la Copa América

Moët & Chandon, con su emblemático champagne Brut Impérial en formato jeroboam, es el patrocinador oficial de la 37ª edición de la Louis Vuitton America's Cup que se celebra en Barcelona de agosto a octubre. La prestigiosa Maison francesa y la Copa América, unidas por valores compartidos, celebrarán a los mejores regatistas que competirán por el trofeo deportivo internacional más antiguo.





La gastronomía fideliza

En Hipotels Hotels & Resorts saben que la oferta de restauración es muy importante para fidelizar a los clientes. Gabriel García, responsable del área de Gastronomía de Hipotels explica que es fundamental trabajar con materias primas de buena calidad y tener una gran variedad de propuestas gastronómicas para conseguir una excelente satisfacción del cliente.



Nace el Instituto Internacional del Jamón



Tras meses de preparación, el International Ham Institute (INTERHAM) o en español, Instituto Internacional del Jamón, ha visto la luz. El proyecto surge para potenciar y asegurar la continuidad del Congreso Mundial del Jamón, mediante la creación de una estructura formal que potencie su reputación nacional e internacional, y con ello la imagen del producto y del sector jamonero.



Nueva imagen de la gama

Bodegas Más Que Vinos presenta la nueva imagen de la gama Ercavio, los vinos con los que, hace 25 años, Gonzalo Rodríguez, Alexandra Schmedes y Margarita Madrigal emprendieron su andadura como bodegueros en la Meseta de Ocaña. Las etiquetas están inspiradas en el cuadro "La Cepa Eléctrica" del pintor riojano José Urízsar.

Bebida para el 'tardeo'

La bebida ideal para los tardeos de verano consiste en combinar un Bitter KAS con un chorrito de vermut, dos clásicos españoles. El resultado: el *Bittermut*, una bebida refrescante y sofisticada. Se sirve en vaso rock con hielo, una rodaja de naranja y aceitunas.





RINCÓN GASTRONÓMICO Y VINÍCOLA

La antigua bodega del hotel Ilunion Caleta Park –ubicado junto a la pintoresca cala de S'Agaró (Girona)– renace como El Celler de S'Agaró, un rincón gastronómico para degustar y comprar productos locales: desde quesos del Pirineo de Girona a Moscatell de la región.



Récord de participantes

Jienming Liao, del bar Flair, en China, ha sido el ganador del Cointreau Margarita Challenge 2024, imponiéndose ante más de 2.000 participantes de 79 países. El *bartender* Lian Alviz (La Única, en Madrid) se ha coronado como el ganador de España y Europa por su innovadora creación 'Corn Treau', que está elaborada con una combinación de ingredientes cítricos y frutales.



EXPERIENCIA DE 'BELLOTURIMO'

Los primeros viajes de País Jamón Tour –'belloturismo' by Enrique Tomás– empezarán a partir de octubre, con el comienzo de la montanera. Se trata de incomparables *tours* para conocer el mundo del jamón en origen. Ya se puede reservar la primera experiencia en la página web www.paisjamontour.com que tendrá lugar en la provincia de Córdoba.



Zaragoza aspira a ser la capital de la garnacha

La capital aragonesa ha presentado su proyecto para convertirse en la Capital Mundial de la Garnacha. Esta iniciativa busca posicionar a la ciudad como epicentro internacional de esta noble variedad, aprovechando la riqueza vitivinícola de la provincia y su variedad de uva autóctona.

50 ANIVERSARIO



Bodegas Murua celebra este año su 50 aniversario compartiendo su pasión y compromiso con la calidad de sus vinos. Para ello, la bodega de Rioja Alavesa ha lanzado un estuche premium de edición limitada que incluye los vinos Veguín de Murua Gran Reserva 2016 y Murua Blanco Fermentado en Barrica 2022.



El mejor bartender

Eduardo Sánchez de Kiki Japonese Restaurant en Santa Cruz de Tenerife, ha sido elegido el Mejor Bartender del Año en The Golden Master, la primera competición global de coctelería organizada por Ron Matusalem. Además, será el máximo Embajador durante la gala The World's 50 Best Bars 2024 que se celebrará en Madrid el próximo 22 de octubre.

Foto: Joan Rigau / Nord Media



Proyecto de recuperación

El Celler Sant Llop ha puesto en marcha un proyecto que tiene como objetivo la recuperación del cultivo de la viña en la comarca del Pla de L'Estany (Girona), donde empezó a elaborarse vino hace 2.000 años. Fruto de este proyecto ha sido la producción de 4.800 botellas de "La Milla XI", nombre que hace referencia a un punto concreto de la antigua vía romana entre Girona y Santa Pau.



Llévatela donde quieras

El Grupo El Gaitero lanza su última (y apetecible) propuesta: una versión sin alcohol y en formato "mini" de su sidra más icónica. Se desalcoholiza tras ser elaborada por el método tradicional, lo que da lugar a una auténtica sidra que conserva el sabor de siempre. Ideal para acompañar un picnic o para disfrutar en la playa o en la piscina.

Premio para Rubaiyat

Rubaiyat se ha posicionado en el *Top 5* de los *101 World's Best Steak Restaurants* con múltiples establecimientos. El icónico restaurante, con localizaciones en Madrid y por toda América Latina, es sinónimo de brasas, de parrilla y de fantásticas carnes, fundamentalmente.



Nuevos aperitivos y maridajes



La bodega Jean Leon ha abierto de nuevo su Wine Bar, ubicado en su bodega de Torrelavit, en el Penedès (Barcelona), con una carta renovada que incluye nuevas propuestas de aperitivos y maridajes. Destacan algunos platillos más elaborados como las patatas con salsa brava, buñuelos de bacalao o el hummus de remolacha.



MOVILIDAD SOSTENIBLE

Grupo Freixenet ha otenido la Certificación del Cargador Responsable (CCR) por su comportamiento ético y responsable en el transporte logístico. También ha sido galardonado en los Premios Internacionales de Movilidad gracias a sus iniciativas sostenibles en transporte intermodal y combustible renovable.



Alta Alella se une a Grandes Pagos de España

Alta Alella, bodega familiar ecológica, ha anunciado su incorporación a Grandes Pagos de España (GPE). La reputada asociación sin ánimo de lucro agrupa a bodegas de renombre reconocidas por la elaboración de vinos en perfecta armonía con el suelo, la naturaleza y el clima de sus respectivos viñedos.



Gran reconocimiento de los blancos de Rueda

Según el último informe Nielsen, Rueda se coloca en primera posición de notoriedad en la mente del consumidor, dentro de las denominaciones de vino blanco de calidad en España y en un destacable tercer lugar en el ranking general de notoriedad con un 84% del total.

GARANTIZAR LA SOSTENIBILIDAD



Las asociaciones representativas del sector vitivinícola de España, Francia e Italia se reunieron en Logroño para analizar la situación del sector y proponer soluciones comunes para garantizar la sostenibilidad de un producto que es motor económico y cultural en Europa.

Nuevo libro de Javier Campo

El reconocido experto de sala durante más de tres décadas y colaborador de la revista *Vinos y Restaurantes,* acaba de lanzar su segundo libro tras el éxito de 'El Arte del Maridaje'.

Javier Campo es maître y sumiller, además de divulgador gastronómico y escritor de vinos. En palabras de Paco de La Rosa Torelló, que firma el prólogo, es además "un trabajador incansable, un emprendedor y un gran comunicador".

En su nueva obra, *Método Maître,* que subtitula "El nuevo paradigma del servicio de sala en la restauración", Campo aborda la realidad de la sala después de la pandemia. Se trata de un ensayo dirigido especialmente a profesionales de sala, restauradores y empresarios de restauración. Consta de 17 capítulos divididos en tres grandes bloques: Premisas Básicas, La gestión de la bodega y Eventos.

"La sala es una vocación. Y solo los que realmente tienen esa vocación han continuado (tras la pandemia) y siguen trabajando en restaurantes. Para aquellos que ser camarero era solo un impase temporal o una manera de subsistir por falta de formación u ofertas en otros sectores, ha terminado", afirma el autor en la introducción. Y añade: "El maître o jefe de sala no es solo una figura que adorna el comedor. Gestiona el equipo en el sentido más amplio de la palabra. Este libro es un ensayo que no pretende convertirse en un manual del jefe de sala, sino que muestra las herramientas para crear un método adaptado a las necesidades de cada local de restauración".



Puede adquirirse a través de la web https://sumillercampo.wordpress.com/comprar-metodo-maitre/



D.O. Toro

Esta Denominación de Origen se encuentra situada al sureste de la provincia de Zamora y suroeste de la provincia de Valladolid y en ella se aparan 62 bodegas. Es famosa por sus vinos tintos, elaborados con la variedad autóctona tinta de Toro. En general, son vinos intensos, potentes, elegantes, con marcado carácter y fuerte personalidad.

San Sebastian Gastronomika 2024



El decano de los congresos gastronómicos siempre ha traspasado fronteras y esta 26ª edición –que se celebrará del 7 al 9 de octubre– no será una excepción. De Lima a Copenhague pasando por Chicago, Le Castellet o Florencia. Así de diverso será el 'viaje' que propone, un año que servirá también para reconocer la trayectoria del chef vasco Pedro Subijana.

DOCA. Rioja



Enoturismo en otoño

Octubre es el mes preferido para hacer enoturismo, ya que en época de vendimia las bodegas ofrecen actividades especiales que se suman a las muchas que ya se ofertan durante todo el año.

Pago de Cirsus



Vinos de Pago

La distinción 'Vino de Pago' es la categoría superior que puede alcanzar un vino dentro de la legislación española. Es aquel en el que se garantiza la procedencia de las uvas de una zona geográfica muy delimitada, con unas características climáticas y de composición del terreno muy específicas.

Villa Indiano (Burjassot, Valencia)



Especial Comunidad Valenciana

En la Comunidad Valenciana encontramos restaurantes de corte clásico donde degustar arroces y paellas pero también premiados restaurantes de vanguardia. A la hora de tomarnos una copa o de acompañar una comida debemos pedir, sin dudarlo, un vino de la zona.

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

FAMILIA
TORRES
Desde 1870

MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD

PRESERVAMOS LA HISTORIA, PROTEGEMOS LA TIERRA

HACE 40 AÑOS, INICIAMOS UN PROYECTO PROFUNDAMENTE INSPIRADOR: LA RECUPERACIÓN DE UVAS ANCESTRALES CASI EXTINTAS. UNA FORMA DE HOMENAJEAR EL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA DE CATALUNYA PERO TAMBIÉN DE HACER FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO. HOY, EL RESULTADO DE ESTA AVENTURA ES CLOS ANCESTRAL. UNA GAMA DE VINOS INÉDITOS Y ECOLÓGICOS QUE INCORPORAN LAS VARIEDADES ANCESTRALES MONEU I FORCADA EN SUS RESPECTIVOS CUPAJES. UN COMPROMISO CON NUESTRO PASADO, PERO TAMBIÉN CON NUESTRO FUTURO.



MIGUEL Y MIREIA TORRES MACZASSEK, 5ª GENERACIÓN EN EL CASTELL DE LA BLEDA (PENEDÈS)

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

DESCUBRE MÁS SOBRE
EL PROYECTO TORRES & EARTH

INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION

EDICIONES LIMITADAS

LA SINGULARIDAD DEL VIÑEDO EN LOS PAISAJES DE RIOJA.



DESDE 1924 100 AÑOS
RAMÓN BILBAO

"El vino se disfruta con moderación"
WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA