D.O. TORO CARÁCTER Y PERSONALIDAD

Nº 266-OCTUBRE-5 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

# Vinos y Restaurantes







## Pedro Subijana

Premio Homenaje San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country 2024

## Vinos de la Comunidad Valenciana

Potentes y únicos

## ENOTURISMO en otoño

De la vid a la copa



# Cruz de Alba

*Vinos Sinceros*

*"Somos invitados en esta tierra*
*y cuanto más la respetemos, más*
*profundo llegaremos a conocerla*
*y más nos dará en el futuro.*
*Ese es el saber por el que luchamos,*
*la experiencia que buscamos,*
*el reconocimiento que anhelamos".*

**Sergio Ávila,**
**enólogo de Cruz de Alba.**




demeter

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

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:** Rotimpres
**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



# Brindamos por la nueva estación

Ruta del Vino Ribera del Duero



Estrenamos el otoño con una propuesta irresistible: practicar enoturismo. Ahora que los rayos de sol son soportables –incluso agradables– y aprovechando que algunas bodegas aún están en vendimia, os proponemos hacer una escapada. Porque el vino no solo debe beberse, sobre todo debe disfrutarse, y qué mejor que hacerlo en el lugar donde nace.

A nivel vinícola, en este número también os hablamos de la Denominación de Origen Toro, situada al sureste de la provincia de Zamora y suroeste de la provincia de Valladolid, donde elaboran unos vinos con marcado carácter y fuerte personalidad que no dejan indiferente. También os hablamos de los que se elaboran en la Comunidad Valenciana, unos vinos potentes y únicos que están avalados por las denominaciones de origen Utiel-Requena, Valencia y Alicante. Un reportaje que hemos completado con otro sobre restauración. Y es que la restauración es uno de los grandes activos de la Comunidad Valenciana, un reclamo turístico innegable que surge de la calidad de los productos del territorio, de su diverso y bien surtido recetario y de la fértil imaginación de sus chefs.

Y, por supuesto, dedicamos un amplio reportaje a la cita imprescindible este mes: San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country, que se celebrará del 7 al 9 de octubre. En esta edición se reconocerá la trayectoria de uno de los cocineros más importantes de los últimos 50 años y uno de los padres de la nueva cocina vasca, Pedro Subijana, al frente del triestrellado Akelarre desde 1970, por eso le hemos dedicado nuestra portada.

Octubre es el mes en el que las Rutas del Vino reciben más visitantes

*Laura Curt*

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




OCTUBRE 2024



6

Vino del mes




## Veterum Bobal de Viñas Viejas

**Como líder de la D.O. Utiel-Requena y reconocida como la Mejor Bodega Cooperativa del Mundo, Grupo Coviñas presenta este vino excepcional que captura el alma de su tierra.**

## 22 D.O. Toro

La zona de producción de los vinos amparados por la D.O. Toro se encuentra situada al sureste de la provincia de Zamora y suroeste de la provincia de Valladolid, y es famosa por su tintos elaborados con la variedad autóctona tinta de Toro.

## 34 Enoturismo en otoño

**El vino, si fuera una persona, diríamos que nace en el viñedo, crece y se educa en la bodega y se emancipa cuando llega al mercado, listo para ser descorchado. Practicar el enoturismo en otoño, en época de vendimia, nos brindará la oportunidad de conocer de primera mano ese proceso.**








## 50 Vinos de la Comunidad Valenciana

**Los vinos de esta región son fruto de la pluralidad de su geografía, la variedad de sus suelos y la diversidad de su climatología. Unos vinos potentes y únicos que están avalados por las denominaciones de origen Utiel-Requena, Valencia y Alicante, a las que se suma la suprautonómica Cava.**

### 70 San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country 2024

Del 7 al 9 de octubre la 26 edición de Gastronomika pondrá el foco en San Sebastián, la ciudad que siempre lo acoge. Parte de las actividades se realizarán al margen del Kursaal para compartir protagonismo con bares y restaurantes de la capital donostiarra.

### 62 Restauración de la Comunidad Valenciana

La restauración es uno de los grandes activos de la Comunidad Valenciana, un reclamo turístico innegable que surge de la calidad de los productos del territorio, de su diverso y bien surtido recetario y de la fértil imaginación de sus chefs.





25-28/ 10
## The Golden Vines




Madrid acogerá la celebración de The Golden Vines, los ya apodados Óscars del vino. Se premiará a los mejores productores y etiquetas, en diversas categorías.
**Más información: www.liquidicons.com**

11-13/ 10
## Vintae Wine Fest

**Este año Vintae prepara "una de piratas", con sus barcos, sus cantinas, sus corsarios y hasta sus loros. No faltará el buen vino (de Hacienda López de Haro), la gastronomía más *top* de La Rioja, el *flow* y la gente con muy buena uva.**
**Más información: www.devinosconvintae.com/vintae_wine_fest**



07-09/ 10
## San Sebastian Gastronomika – Euskadi Basque Country



**El lema de este año del decano de los congresos de gastronomía será 'San Sebastián, ciudad abierta'. En esta su 26 edición programará parte de las actividades al margen del Kursaal para compartir protagonismo con bares y restaurantes de la capital donostiarra.**
**Más información: www.sansebastiangastronomika.com**

07-13/ 10
## Foodie Black Week

Barcelona y su área metropolitana se convertirán en el paraíso de los *foodies*, con cientos de propuestas, menús, descuentos exclusivos y ofertas irresistibles para recorrer la Ciudad Condal y su área metropolitana a bocados. Japón será el país invitado en esta segunda edición.
**Más información: www.foodieblackweek.com**

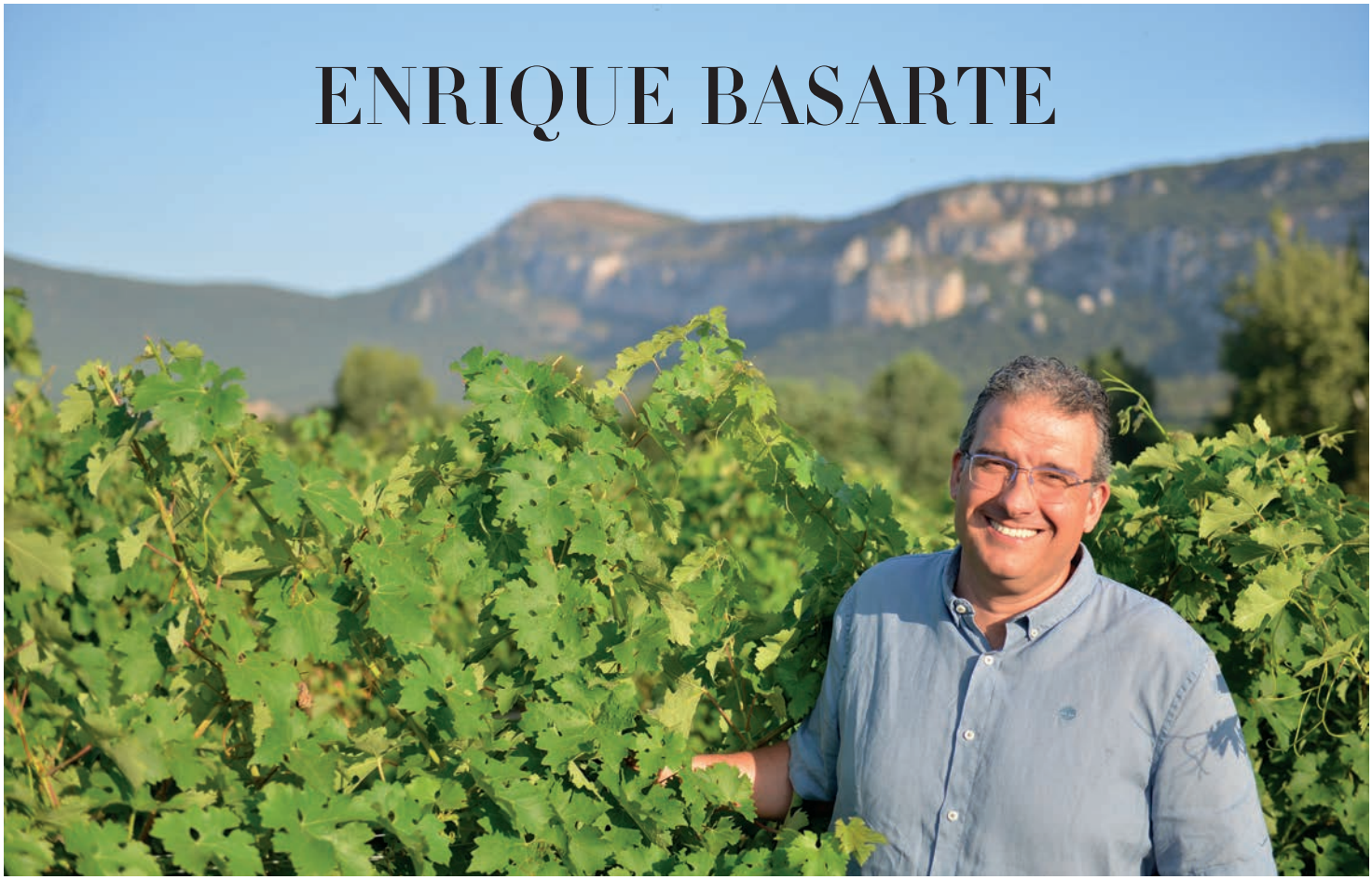



22/ 10
## The World's 50 Best Bars 2024

El nuevo listado de los 50 mejores bares del mundo se conocerá en una gala que tendrá lugar en Madrid. La lista es votada de forma anónima por una Academia de más de 700 expertos en bebidas —con una paridad de género del 50/50—, incluidos reconocidos *bartenders*, consultores, críticos de bebidas y especialistas en cócteles de todo el mundo.
**Más información: www.theworlds50best.com/bars**



# ENRIQUE BASARTE



EL DIRECTOR TÉCNICO DE OTAZU GOZA DE GRAN RECONOCIMIENTO Y RESPETO EN EL MUNDO DE LA VITICULTURA Y LA ENOLOGÍA. CON MÁS DE TREINTA AÑOS DE TRAYECTORIA A SUS ESPALDAS, HA CONSEGUIDO CONVERTIRSE EN EL ARTÍFICE DE QUE EL PARAJE ÚNICO DE LA BODEGA NAVARRA SE EXPRESE EN SUS VINOS.

La pasión de Basarte por el vino comenzó desde muy pequeño, en un hogar en el que la gastronomía y el vino eran protagonistas de los momentos familiares. "Me encantaba oler los 'vinos especiales' de los domingos; sus aromas me recordaban al bosque y a los montes donde tanto disfrutaba", comenta. Esta pasión cimentó su amor por el mundo del vino, una forma de vida que combina el cuidado de la naturaleza y apreciar la buena vida. Es más, como él mismo reconoce, si no se hubiera dedicado a la enología, probablemente habría sido botánico o ganadero. Su existencia está intrínsecamente ligada a las plantas y la naturaleza. "Me encanta aprender de las plantas, descubrir nuevas especies en el monte y disfrutar de los animales. Todo lo que forma el equilibrio natural de los paisajes me fascina".

Desde su llegada a Otazu, Enrique ha compartido con su equipo la pasión por el viñedo y la importancia de reflejar el origen, el suelo y el microclima que distingue a Otazu en cada vino. "He logrado que todos los miembros del equipo aprecien la importancia de acompañar los vinos con una vinificación diferente, siempre buscando el equilibrio y respeto por el origen de la uva", afirma. Y añade: "Otazu es un paraje único, envuelto en montañas y sierras con rocas calizas, la Sierra del Sarbil y Sierra del Perdón aportando suelos privilegiados para vinos finos, marcado por los vientos del norte y los Pirineos, alta pluviometría y un entorno natural muy cuidado, en el norte de la península, por lo que es un reto y un honor buscar día a día esta identidad".

Enrique Basarte es, sin duda, un pilar fundamental en Otazu, capaz de guiar, con su experiencia y pasión, a la bodega hacia un futuro prometedor en el mundo del vino.

"Para mí el mundo del vino es una forma de vida, una manera de sentir y cuidar la naturaleza y el disfrute de poder plasmarlo en una copa", concluye.✻

## Trayectoria

**Enrique Basarte (Pamplona, 1973) es ingeniero agrónomo, Licenciado en Enología y Máster en Viticultura y Enología, con formación complementaria en prestigiosas universidades de Francia. Su amor por las viñas y el paisaje del vino le ha llevado a acumular una gran experiencia técnica en diferentes denominaciones de origen en España y fuera de nuestras fronteras durante los últimos 30 años.**

**Desde su llegada a Otazu en 2022, como director técnico, ha infundido su pasión y conocimiento para continuar consolidando el prestigio internacional de la bodega.**

# Veterum Bobal de Viñas Viejas

## El tinto de Coviñas con carácter único y raíces profundas

Como líder de la D.O. Utiel-Requena y reconocida como la Mejor Bodega Cooperativa del Mundo, Grupo Coviñas presenta un vino excepcional que captura el alma de su tierra: el Veterum Bobal de Viñas Viejas. Este vino tinto se elabora a partir de cepas seleccionadas, con una edad media de 80 años, representando fielmente la variedad autóctona de la comarca.






### Veterum Bobal de Viñas Viejas

Tipo: Vino tinto
D.O.: Utiel-Requena
Variedad: Bobal
Graduación: 13,5%
Temperatura de servicio: 14-18º
P.V.P: 9 €

**Tras una vendimia manual y una cuidadosa vinificación, el vino madura en barricas seleccionadas de roble francés y americano de segundo año durante un periodo de crianza de 3 a 6 meses. Este proceso permite que los taninos se suavicen, otorgando al vino una estructura y elegancia inigualables. El resultado es un vino con una complejidad aromática y de sabor excepcionales, donde los matices de la madera se combinan con la potencia frutal de la bobal. Equilibrado, con taninos sedosos y bien pulidos, Veterum Bobal de Viñas Viejas conquista incluso a los paladares más exigentes.**
**Es ideal para maridar con carne a la parrilla, risotto o carpaccio.**

COVIÑAS
Av. Rafael Duyos, s/n
46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 300 680
www.covinas.com

Veterum Bobal de Viñas Viejas evoca el aroma de viñedos añejos, profundamente arraigados a la tierra y la tradición. Cada botella refleja el legado de generaciones de viticultores que han cultivado con esfuerzo y dedicación esta variedad tan especial.
Los fenicios introdujeron la viticultura en la región, y desde entonces, el vino se ha convertido en su esencia. Hoy, el 70% de los viñedos de la comarca se dedica a la bobal, la variedad que define a este vino de Coviñas.
Las cepas de las que nace Veterum Bobal de Viñas Viejas provienen de parcelas cuidadosamente seleccionadas, con una edad media de 80 años. Estas viñas viejas, cultivadas en vaso y con raíces profundas, extraen la máxima expresión de la tierra que las nutre. De hecho, Coviñas



cultiva algunas de las cepas más antiguas de España, superando los 100 años. Aunque estas viñas producen menos uvas, la calidad y concentración de las mismas es excepcional, con una producción limitada de apenas 2.000 a 4.000 kilos de bobal por hectárea.

**Coviñas: Mejor Bodega Cooperativa del Mundo**

Grupo Coviñas nació en los años 60, fruto de la unión de los diez mayores productores de la comarca Requena-Utiel, con el objetivo de potenciar sus vinos y ofrecer la máxima calidad. Actualmente, lidera la D.O.P. Utiel-Requena y agrupa a más de 3.000 familias en torno a un proyecto común: el vino. Con más del 41% de los viñedos adscritos a la D.O.P., Coviñas ha sido reconocida como la Mejor Bodega Cooperativa del Mundo por la DWM Wine Trophy, consolidando su posición en la Liga de los Productores más Importantes a Nivel Mundial - Golden League 2022.

Este reconocimiento internacional destaca el valor de la tierra, las personas que la trabajan y la excelencia de sus vinos. Los valores cooperativos son la esencia de Coviñas, y su éxito radica en la apuesta por la calidad, la excelencia en el servicio y la capacidad de adaptarse a las tendencias del mercado.

La expansión internacional de Coviñas ha llevado sus vinos a más de 30 países, y cada dos segundos se abre y disfruta una botella de Coviñas en algún lugar del mundo. Este éxito es también el de todos los agricultores que trabajan y cuidan estas tierras, construyendo un legado para las generaciones futuras y contribuyendo al desarrollo económico y social de la comarca Requena-Utiel.❋






## Ideal para el otoño

Carmelo Rodero Crianza, con un 90% de tempranillo y 10% cabernet sauvignon, refleja en su elaboración el saber hacer de Beatriz Rodero, directora técnica y enóloga de la bodega, una de las emblemáticas de la Ribera del Duero. En boca se presenta goloso y equilibrado, con una textura sedosa que llena el paladar.




## EN EL 'TOP TEN'

**Altanza Gran Reserva ha sido seleccionado dentro del *top ten* del prestigioso periodista americano Miquel Hudin. Este tempranillo con crianza de 25 meses destaca por sus aromas a frutas confitadas y especias. Entrada en boca con notas dulces potentes, muy equilibrado y un elegante y largo postgusto.**

## *Edición muy limitada*

El vino ecológico Leda Viñas Viejas 2020, de Bodegas Leda, se ha subido al pódium de los premios internacionales Wine & Spirits Awards 2024 en su última edición al conseguir medalla Gran Oro. Un vino multiterroir certificado en ecológico del que se han elaborado, de esta añada, 15.473 botellas, una producción muy limitada buscando un vino con una personalidad y unas características únicas.







## Marida con carnes rojas

**Hacienda Real Cencibel 2022 ha sido reconocido en el Concurso de Vinos Internacional CWSA 2024 con una medalla de plata por su cuerpo y riqueza, atributos que lo sitúan como un tinto de referencia. Perfecto para maridar con embutidos, quesos, arroces, pescado y carnes rojas.**




## Un pequeño tesoro

**Balcón de Pilatos Maturana 2020 ha sido incluido en el *top* 5 de los 'Hidden Gems', una selección de pequeños tesoros que la revista *Wine Enthusiast* destaca por su singularidad y calidad. Un claro ejemplo de la capacidad de la familia Valdemar para crear vinos exclusivos que conectan con los amantes del vino en todo el mundo, manteniendo viva la tradición, pero siempre con un toque innovador.**




## VINO LITERARIO

Heroica es un vino exclusivo, con una edición limitada de solo 2000 botellas, fruto de una colaboración entre la familia Méndez-Rojo y la aclamada escritora Dolores Redondo. Así, este mencía envejecido en ánfora de barro no solo celebra la viticultura, sino también la conexión entre la literatura y el vino.




## Reflejo de la alta montaña

**Bardos Villálvaro 2022 es un vino de pueblo, de uno bien pequeñito situado en la provincia de Soria: Villálvaro. Se elabora con tinta fina acompañada de pequeños porcentajes de otras variedades. De entrada delicada y rebosante de energía, es equilibrado y elegante, reflejando a la perfección los matices de la alta montaña.**




## Pura ligereza

**Con Ramón Bilbao Edición Limitada Garnacha la bodega opta por la pura ligereza, basada en la presencia y protagonismo de la fruta primaria con una aportación de barrica de forma muy sutil. La altura y situación del viñedo aporta el frescor y su carácter mediterráneo.**




## Inspirado en una canción

Joan Dausà y la bodega Martín Faixó han lanzado el vino tinto *Jo mai mai,* inspirado en la canción más popular del cantante y elaborado con uvas de viñas situadas en el Parque Natural del Cabo de Creus. Es un *coupage* de garnacha tinta, merlot y cabernet sauvignon con cuatro meses de crianza en bota de roble francés.




## *Esencia de viñas viejas*

Pago del Cielo, la bodega de Ribera del Duero propiedad de la Familia Torres, presenta su vino icono, un elegante tinto fino de producción muy limitada. Bautizado con el nombre de la bodega, Pago del Cielo 2019 recoge la esencia de las viñas viejas que se subliman al combinarse, dotándolo de complejidad, frescura y finura.




## Etiqueta termosensible

Coral Ethical White, elaborado con sauvignon blanc, despliega aromas herbáceos y tropicales, perfectamente equilibrados con una acidez refrescante, gracias a su fermentación a baja temperatura y a una cuidadosa clarificación para preservar todos sus matices. Luce nueva etiqueta con tecnología termosensible.




## Nuevo godello

**Cepas Viejas Godello 2023 es un blanco de altura fermentado con la levadura salvaje del propio viñedo que, tras un refinado proceso de crianza, da como resultado un vino elegante de enorme potencial de guarda, que refleja todo el carácter del Bierzo Alto. Un godello gastronómico que con seguridad estará presente en las mesas más exigentes.**




## *Diseño único*

Mar de Frades y Pedro del Hierro celebran la moda con una nueva edición limitada de su icónica botella. Este lanzamiento especial, que conmemora el 50 aniversario de la firma, fusiona el arte del vino y la moda en una botella de diseño único que captura la esencia de la costa y el cielo.

## *Expresivo y comprometido*

**Sanz Ecológico es la primera añada de un verdejo respetuoso con las características de la variedad y con el medio ambiente. Se trata de un vino expresivo para los más comprometidos con el planeta, con un sabor equilibrado y untuoso y una nariz elegante e intensa, en la que destacan aromas cítricos, de manzana verde y hierba fresca.**







## ACIERTO SEGURO

A Pradorey Blanco lo llaman 'el singular' de la familia, pero también podría ser el 'ideal', porque es un vino que enamora tanto por dentro, como por fuera –gracias a su estilizada botella–, del que siempre apetece más. Este multivarietal –viogner, albarín y verdejo– de la tierra de Castilla y León es un vino fino, elegante, fresco y delicioso y marida con prácticamente todo.

## Para disfrutar en cualquier ocasión

**El Jardín de la Emperatriz Blanco 2023 es la opción perfecta para quienes buscan blancos frescos y ligeros para disfrutar en cualquier ocasión. Elaborado con viura, este blanco de Rioja envuelve desde el primer momento con sus aromas a flores blancas. En boca es vivo, intenso y redondo.**







## MEDALLA DE ORO

Hacienda Real Airén 2022 del Grupo Dcoop Vinos Baco, destaca por su frescura y su perfil aromático, características que lo convierten en un vino blanco excepcional. Ha recibido una medalla de oro en el Concurso de Vinos Internacional CWSA 2024, uno de los certámenes más influyentes.




## *Afrutado, complejo y elegante*

A Vilerma Blanco 2023 refleja la esencia de la D.O. Ribeiro. Un vino de influencia atlántica, complejo y elegante, con una notable intensidad de aromas primarios, matices frutales de manzana, fruta de hueso y cítricos que se entrelazan con delicados aromas florales. En boca destaca su acidez equilibrada y su final persistente y salino.




## Ideal como aperitivo

Viña Sol ha ampliado su gama de vinos incorporando un nuevo monovarietal elaborado con sauvignon blanc. Viña Sol Sauvignon Blanc se estrena con la añada 2023. Se muestra delicado en nariz, con finas notas vegetales y frutales, que recuerdan al maracuyá, mientras que en boca es ligero, agradable, fresco y sedoso. Es ideal como aperitivo.




## Fruto de una vendimia invernal

**Vendimia de invierno 2024 destaca por una nariz donde se aprecia absolutamente la variedad malvasía volcánica, es decir, aromas como la rosa, el azahar, y fruta cítrica fresca. Solo se han producido 1.700 botellas que atrapan el alma de la isla de Lanzarote, y de La Geria, durante los meses de invierno.**




## *Alta puntuación*

Enoteca Turó d'en Mota 2001 de Recaredo saldrá al mercado con una crianza en botella de 264 meses (22 años) en una edición limitada a 150 botellas. Ha alcanzado los 100 puntos en *Wine Advocate*. Según Luis Gutiérrez, catador oficial de Parker en nuestro país: "Para mí es el mejor espumoso de España. Realmente impresionante".

## Finura envolvente




**Lalomba Finca Lalinde 2022 de Ramón Bilbao es un rosado compuesto de un 90 % de variedad garnacha y un 10 % de variedad viura. Profundo, sabroso y de una finura envolvente, su personalidad floral nos traslada a su entorno de origen: las suaves laderas enmarcadas por el ambiente agreste de Yerga.**




## Ecológico y mediterráneo

**Mirgin Rosé 2020 de la bodega Alta Alella se elabora con uvas de la variedad mataró (monastrell) que se cultivan en ecológico y se vendimian a mano en el punto de maduración óptimo para obtener un cava fresco y equilibrado con un punto salino, dada la proximidad del viñedo al mar Mediterráneo (a menos de 2 km).**




## Puro chardonnay

**Gracias a su perfecto dominio de la vinificación de la chardonnay, Laurent-Perrier ofrece un excepcional 100% chardonnay en la categoría Brut Nature, donde es pionera. Blanc de Blancs Brut Nature se caracteriza por su gran pureza y deliciosas notas cítricas. Marida a la perfección con mariscos y productos del mar.**




## CAVA EXCEPCIONAL

La Siberia 2015, el Gran Reserva Brut Nature más exclusivo de Juvé & Camps, sale al mercado tras tres años de espera. Este rosado parcelario, procedente del viñedo de pinot noir más antiguo del Penedès reafirma su elegancia y cremosidad, consolidándose como uno de los espumosos más singulares de la casa centenaria.




## El preferido de los mexicanos

Reconocido como una de las joyas de la coctelería mexicana, el cóctel Paloma es la mezcla en la que prima el tequila, el pomelo, y el toque del zumo de lima que le aporta un carácter único. Puedes elaborarlo en casa fácilmente si usas un buen tequila, como El Jimador, el más vendido de México.




## *Nuevo look*

La icónica botella de Jägermeister luce un diseño monocolor por primera vez en su historia. "Herbal Green" y "Culture Orange," encarnan la dualidad de la marca, representando cada uno un aspecto distinto de este licor premium. Las botellas de 0,7 litros con diseños en verde o naranja están disponibles en edición limitada.

## SOLA O EN CÓCTELES

**Proveniente de la Selva Negra alemana, la ginebra Monkey 47 se distingue por su complejidad botánica y su calidad excepcional. Con 47 ingredientes, entre ellos enebro, cítricos y hierbas locales, esta ginebra artesanal ofrece un perfil de sabor equilibrado y sofisticado. Perfecta para disfrutar sola o en cócteles.**







## Estilo mediterráneo

**Gin Mare se posiciona como la ginebra ideal para sorprender a los paladares más exigentes, gracias a su perfil único. Inspirada en el concepto latino *Mare Nostrum*, este destilado super premium, de origen español triunfa a nivel internacional gracias a su ingrediente estrella, la aceituna arbequina.**




## Auténticamente americana

Seagram's Gin es una ginebra premium clásica pero con personalidad, seca y sin artificios, de color pálido, aroma herbal con notas cítricas y sabor suave. Una ginebra auténticamente original y perfecta, sin tiempo definido, pero con un espacio concreto: Nueva York.



# MARIANO GARCÍA
## lidera La Dorita

En La Dorita –un asador argentino que aterriza en Madrid tras dos décadas deleitando paladares en Buenos Aires– los comensales pueden hacer un verdadero viaje "al otro lado del charco" sin moverse de Madrid gracias a la propuesta que brinda su jefe de cocina Mariano García Scarampi. Ofrece empanadas, milanesas, una amplia variedad de carnes asadas y postres clásicos argentinos como el Panqueque con dulce de leche, que ya se ha convertido en un clásico de la casa.

# KARLOS ARGUIÑANO
## se alía con Lidl



**La cadena de supermercados ha elegido al reconocido chef en calidad de embajador para su nueva campaña "El ahorro entra por la cocina", centrada en transmitir el ahorro y la calidad de producto que Lidl ofrece a sus clientes. La campaña resalta la calidad y frescura del producto fresco de Lidl, clave en la dieta de los hogares españoles.**

# JUAN PINEL
## aúna tradición mallorquina y vanguardia

**El restaurante L'Àtic del Hotel Saratoga, abierto el pasado mes de enero, se ha convertido en uno de los restaurantes más visitados de Palma. Lo lidera el joven chef Juan Pinel (natural de Calvià y curtido en los fogones de Kena, con Luis Arévalo, o Zaranda, con Fernando López Arellano) que apuesta por una cocina asentada en la tradición, en la que se trabajan los fondos, los caldos, los escabeches…, pero con la vista puesta en un horizonte de vanguardia.**




# RICHARD SANDOVAL
## llega a Marbella



El restaurante Zengo ha abierto sus puertas en el Hard Rock Hotel Marbella de la mano del chef internacional Richard Sandoval, que ha creado un estilo culinario con mucha personalidad basado en la combinación de la mejor gastronomía latina con las cocinas japonesa, china, india, tailandesa, indonesia, singapurense, vietnamita y coreana.

# RAMÓN FREIXA
## anuncia novedades



**El chef catalán afincado en Madrid ha anunciado el cierre de su restaurante con dos estrellas Michelin en el Hotel Único y la apertura del nuevo 'Restaurante Ramón Freixa' en el nº 24 de la calle Velázquez. Contará con 600m² divididos en dos espacios: un restaurante tradicional y el gastronómico. La nueva apertura está prevista para el próximo verano, mientras que el cierre del actual dos estrellas se producirá este diciembre.**

# DIEGO GUERRERO
## crea el bocadillo perfecto




Quesos TGT ha presentado su nueva campaña: "El Bocadillo de Todos, un acuerdo con mucho queso", una acción para la que ha contado con el biestrellado chef Diego Guerrero, que ha creado el bocadillo ideal de los españoles basado en un estudio de opinión a nivel nacional: un bocadillo con pan de aceite de oliva virgen extra, presa de ternera ibérica, queso en lonchas (Edam, Havarti, Gouda y Cheddar), kimchi, mayonesa de kimchi y hojas de rúcula.

# HERMANOS TORRES
## abren Eldelmar



Sergio y Javier Torres abren este mes las puertas de su nuevo restaurante, ubicado en el renovado Port Olímpic de Barcelona. El espacio se eleva sobre el mar para reflejar la esencia de la cocina mediterránea, encumbrar los productos de temporada y ofrecer el indiscutible toque Torres con platos como el Rossejat de Fideos con lubina y all i oli o el Suquet de Rape y Calamar.



# ROMAIN FORNELL
## inaugura Cafè Pablo

**El Museo Picasso de Barcelona cuenta con un nuevo restaurante que llega de la mano de Romain Fornell, que lo describe así: "Inspirado en los bistrós parisinos, pero con el toque único de la cocina local barcelonesa. ¡Esperamos que se convierta en un nuevo punto de encuentro para locales y visitantes!". En la carta se encuentran tanto los platos auténticos de Francia como las tapas más emblemáticas de Cataluña. Abierto desde el desayuno hasta la cena.**



## Lujo silencioso

Eso es lo que destila este restaurante madrileño gracias a su buena cocina, excepcional bodega y atmósfera cuidada. Además, luce una estrella Michelin. Es perfecto para quienes ansían calma y huyen del ruido y aprecian la cocina tradicional. Disfrutarán de platos como la Ensalada de tomate cherry y granizado de albahaca, el Arroz de pichón o la Lubina salvaje con coliflor y algas.

CLOS MADRID
Raimundo Fernández Villaverde, 28
28003 Madrid
Tel.: 910 648 805
www.restauranteclosmadrid.es



# INSPIRACIÓN GADITANA

Menudeo, el segundo proyecto de los hermanos Romero nos transporta directamente a su Cádiz natal a través de originales recetas marcadas por la tradición, las especias y los aromas. Entre los imprescindibles, los chicharrones de Chiclana hechos en casa y las carrilleras al estilo de los pueblos blancos. Amplia selección de vinos del sur por copas.

MENUDEO Ortega y Gasset, 68 · 28006 Madrid · Tel.: 911 038 595 · www.menudeo.es



## El champagne es el protagonista

**Millésimé, el exclusivo petit bar del nuevo restaurante Skina, ocupa la idílica terraza exterior de una casona andaluza en la Milla de Oro de Marbella y deleita con una cocina en torno a productos frescos y de temporada perfecta para compartir, que se acompaña de una selecta propuesta de más de 900 champagnes.**

MILLÉSIMÉ, LE PETIT BAR BY SKINA
Avda. Canovas del Castillo, 9
29601 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 765 277
www.restauranteskina.com/millesime

## *Cocina italiana con toques modernos*

**Florentine, inspirado en la Italia de los años 70, ha abierto sus puertas listo para revolucionar la escena culinaria de Marbella con una auténtica cocina italiana con toques modernos. Desde la pizza napolitana a la pasta artesanal, cada plato se elabora con esmero.**

FLORENTINE MARBELLA
BV Príncipe Alfonso Hohenlohe, 7 · Edificio Forum Mall Marbella ·29602 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 349 100 ·https://es.florentinerestaurants.com/marbella

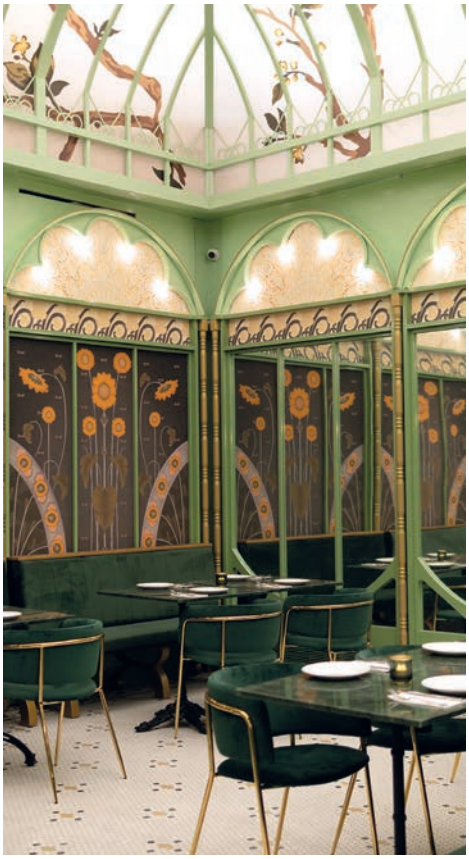


## Alta gastronomía andaluza

**Con más de 30 años de trayectoria, Casa Antonio estrena nueva decoración y nueva carta en la que fusiona tradición y vanguardia sin traicionar el legado que le ha encumbrado hasta lo más alto de la restauración andaluza. El chef Pedro Beltrán comanda una cocina en la que prima la máxima calidad y la apuesta por el producto local y de temporada.**

CASA ANTONIO
Calle Fermín Palma, 3 · 2300 Jaén · Tel.: 953 270 262 · www.caantonio.es





## La magia de París

Ha abierto sus puertas en Sevilla el restaurante temático Voltereta París, que recrea un romance que tuvo lugar en la capital francesa entre un oftalmólogo y su paciente ciega. En este local pueden visitarse los lugares que conformaron los recuerdos de la pareja, probar sus platos favoritos e incluso conocer su historia completa.

VOLTERETA SEVILLA
C/Santo domingo de la Calzada, 3
41018 Sevilla
www.volteretarestaurante.com/restaurante/sevilla/paris/




Udon Asian Food ha inaugurado su nuevo restaurante en el emblemático Centro Comercial Maremagnum de Barcelona. Este nuevo local cuenta con una superficie de 236 m², dispone de un aforo de más de 100 personas en el interior y una terraza de casi 60m². Su oferta se inspira en las tascas tradicionales japonesas.

UDON ASIAN FOOD MAREMAGNUM
Moll d'Espanya, 5, Local 2 02 08/Planta Alta · 08039 Barcelona · Tel.: 934 613 260

## LA NOCHE ES LARGA

**Cachitos Diagonal ofrece sabores tradicionales y un amplio surtido de productos mediterráneos. Su amplia carta mantiene una serie de platos muy populares entre su clientela, aunque cada temporada innova con nuevas recetas. Destaca su gran variedad de tapas y montaditos. Es también un local ideal para tomar las primeras copas después de cenar.**



CACHITOS DIAGONAL
Avda. Diagonal, 508 · 08006 Barcelona · Tel.: 932 527 381 · www.cachitosdiagonal.com



## Cocina peruana auténtica

Yakumanka by Gastón Acurio, referente en Barcelona en cocina peruana, propone dos experiencias para disfrutar de su gastronomía todos los días de la semana en horario ininterrumpido: el "Tardeo" y "Cebiche Therapy". Ambos pueden acompañarse de los cócteles del *bartender* venezolano Robert Rengifo.

YAKUMANKA BY GASTÓN ACURIO
Valencia, 207 · 08007 Barcelona
Tel.: 935 661 548
www.yakumanka.com

# SABOR Y TÉCNICA



**El chef vizcaíno Beñat Ormaetxea, del restaurante Jauregibarria, ha presentado tres menús degustación que reflejan claramente su identidad: menú "Erro", disponible en el salón bistró; y "Beñat Ormaetxea" y "Ehiza", el menú degustación y el de caza respectivamente, disponibles en el salón gastronómico que lleva su nombre.**

JAUREGIBARRIA
Barrio Bideaur, 4 · 48340 Amorebieta-Etxano (Vizcaya)
Tel.: 946 301 632 · https://jauregibarria.com




## Los mejores arroces "a la llauna"

En Tibu-Ron, un restaurante inspirado en una taberna, aunque de carácter marcadamente moderno, es posible disfrutar de excelentes arroces "a la llauna", así como de variados bocadillos de autor, tapas y platillos. Todo ello acompañado de vinos a copas y de una interminable selección de cervezas.

TABERNA TIBU-RON
Pg. Marítim, 240 · 08860 Castelldefels (Barcelona) · Tel.: 936 361 215
https://tibu-ron.com



## Evolución desde los orígenes

**Fera, liderado por el chef austriaco Simon Petutschnig, presenta su nuevo menú "Això és Mel". Con dicho menú, el restaurante desea evolucionar desde un concepto de cocina mediterránea más amplio, hacia una propuesta enraizada en el territorio mallorquín, en la que destacan los productos y productores locales.**

FERA PALMA RESTAURANT
C/de la Concepció, 4 · 070121 Palma de Mallorca (Illes Balears) ·Tel.: 717 111 174
https://ferapalma.com



# La cocina de las abuelas inox.

Creo que fue Ray Bradbury en sus *Crónicas marcianas* el primero en mencionar una sociedad en la que no existían restos de comida. Todos los humanos son liquidados por marcianos implacables, dejando el mundo a las mascotas. Pero estas no pueden comer ni una miserable hamburguesa, porque los procesos de preparación, servicio en mesa y retirada de los alimentos son totalmente robóticos. El resultado ya se lo pueden imaginar.

Tepic (Madrid)



"AL PRIMER GOLPE DE FRÍO OTOÑAL NOS LANZAREMOS SOBRE SOPAS COLOR CALABAZA, QUE ENTONAN ESTÉTICAMENTE PLATOS Y ESTÓMAGOS"

No estamos en esas, y no quiero insinuar que no haya marcianos –dejémosles la posibilidad de que sean muy buena gente– pero sí que la comida prefabricada está ganando adeptos a millares. De entrada plantea un problema: la falta de emoción que provoca abrir un cuscús para darle medio minuto de microondas nada tiene que ver con la alegría que reina en la cocina cuando todos echamos una mano y nos bebemos un vaso de vino. Pero las emociones no juegan en este campo ni en los de fútbol, única religión válida para todo el mundo. Antes se marcaba un gol y nos abrazábamos en un éxtasis que es imposible comprender fuera de un estadio; en circunstancias normales, si se te cuelga al cuello un señor le sacudes una bofetada. Ahora este estado de beatitud expansiva se lo ha cargado la intervención del VAR.

La falta de empatía, de entusiasmo ante la comida, se refleja en unas estadísticas alarmantes. El sector de los platos preparados ha crecido un 10% en 2023 y supera los 4.568 millones de euros. La consultora Kantar eleva el incremento al 11%, en un contexto muy amplio y variado que va desde los congelados y conservas tradicionales hasta los platos más novedosos. En los últimos 10 años, según la periodista María Jesús Ibáñez, el segmento de sopas, cremas y pizzas ha dado un brinco de dos dígitos. Muchas marcas han crecido un 9,3%, sobre todo las tortillas de patatas.

No deja de ser curioso que una mayoría de españoles se haya decidido por el bocado prefabricado. Claro está que por 3,95€ que vale una comida dietética de las que anuncian en Francia, esas que te dejan fino como un fideo a pesar de haber comido cuatro flanes que no lo son, nos movemos por debajo del precio de una hamburguesa llena de todas las químicas que se puedan imaginar, algunas –muy pocas– buenas, el resto saborizantes disueltos en grasas para ocultar la perversidad de las mismas. No hay nada más barato, lo que nos da una alegría al tiempo que la misma pantalla que te ha vendido el pollo tres delicias te anuncia que vas muy bajo de vitaminas, por lo que necesitarás de inmediato el socorro de un suplemento. Si lo tomas proteico, tendrás mucho músculo, cosa que has perdido al tomar un gazpacho ligerísimo en dosis individual.

Luego llega otra punción de nostalgia por la cocina de la abuela, esa abuela de acero inoxidable que escupe croquetas de todo tipo, incluyendo algunas de cocido que por desgracia están decayendo en su relleno, y al primer golpe de frío otoñal nos lanzaremos sobre sopas color calabaza, que entonan estéticamente platos y estómagos. Habremos ahorrado mucho, no habremos destinado ni un segundo a elegir el menú y nos habremos dejado en este corto viaje por el pasillo de nuestra vivienda la alegría de ir a comprar ingredientes frescos, encender el horno, rellenar la pularda y ver cómo se dora hasta alcanzar brillos pecaminosos mientras tomamos unas copas con los amigos. La gula es pecado y dicen que tiene castigo, pero la falta de vitalidad, de vivir entre envasados al vacío, también lo tiene. Si no pregúntenselo a los perros de Ray Bradbury.✻

## HAYACA



### Inspiración latina

Hayaca, ubicado en el *rooftop* del hotel Amàre Ibiza, ofrece uno de los mejores atardeceres sobre el mar y una propuesta muy personal de cocina latina, elaborada por el chef con estrella Michelin Mauricio Giovanini. La carta incluye exóticas ensaladas donde no faltan ingredientes caribeños como el coco, el jengibre y el cilantro; hamburguesas que subliman la carne de wagyu con guacamole y mahonesa de ají; y los imprescindibles ceviches y tiraditos.

**Amàre Ibiza**
**www.amarehotels.com**

## ARROZANTE



### Homenaje al mar

Ubicado a pocos pasos del mar Atlántico, el hotel Barceló Punta Umbría Mar se convierte en un referente de la gastronomía de mar a través de su espacio culinario, Arrozante, que destaca por la materia prima de excelente calidad y con procesos de elaboración muy cuidados. Destaca la paella de marisco con gamba, cigalas, calamares, cazón, cola de gambón y mejillones; el arroz caldoso de bogavante; o la fideuá de calamar y rape.

**Barceló Punta Umbría Mar**
**www.barcelo.com**

## PINZELADA

Adolfo Gosálvez



### Rediseño y nueva carta

Tras posicionarse como uno de los espacios gastronómicos de referencia en la Milla de Oro, Bless Hotel Madrid presenta su renovado restaurante Pinzelada, rediseñado por el reconocido estudio de Alejandra Pombo. También estrena nueva carta mediterránea elaborada por el chef Álvaro de Frutos ideada para compartir, una coctelería internacional y una *pattiserie*.

**Bless Hotel Madrid**
**www.blesscollectionhotels.com**

## BARBARITA



### Suculento espacio gastronómico

El renovado Hesperia Sevilla cuenta en su nueva y amplia oferta con Barbarita, un ecléctico restaurante que renueva la tradición culinaria española y las tapas andaluzas, con las brasas como absolutas protagonistas con platos como el solomillo de cerdo ibérico a la brasa y con salsa de whiskey. A maridar con alguna de sus más de 60 opciones de vinos disponibles.

**Hotel Hesperia Sevilla**
**www.hesperia.com**



## SÉP7IMA

### Gastronomía de altura

El restaurante del *rooftop* del madrileño Only You Hotel Atocha estrena el otoño con nuevos aires: nueva filosofía, nuevo chef (Joel Tomás) y nuevos platos para compartir que rinden homenaje a la comida tradicional con un toque innovador. Por ejemplo: Presa a baja temperatura 'Café de París' o Chipirones con chirivía, cebollada morada y judía verde con aceite de achiote. Los fines de semana se puede disfrutar de su increíble *brunch*.

**Only You Hotel Atocha**
**www.onlyyouhotels.com**

## LA TERRAZA DEL CLARIS



### Nueva temporada

El Hotel Claris luce el sello de Especialización Gastronómica, creado por el Gremi d'Hotels de Barcelona. Joaquim Clos, Director General de Derby Hotels Collection apostó hace dos años por el chef Pedro Salillas que ahora ultima su carta de temporada otoño - invierno en La Terraza del Claris, con platos creativos de inspiración mediterránea.

**Hotel Claris**
**www.hotelclaris.com**



# D.O. TORO



Bodega Numanthia

La zona de producción de los vinos amparados por la D.O. Toro se encuentra situada al sureste de la provincia de Zamora y suroeste de la provincia de Valladolid, en el extremo occidental de la región de Castilla y León, y es famosa por su tintos elaborados con la variedad autóctona tinta de Toro. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL CRDO TORO, LA RUTA DEL VINO DE TORO Y LAS BODEGAS**



# Vinos con marcado carácter y fuerte personalidad




Llena de tradición, la D.O Toro es una región vinícola situada en el corazón de Castilla y León. Limítrofe con la D.O. Rueda y no demasiado lejos de Ribera y Rioja, es sin embargo, menos conocida. Dicen de ella que es uno de los secretos mejor guardados de España.

El origen del carácter de los vinos de Toro reside en la suma de su situación, su clima y sus tipos de suelo. Comprende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro y linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos. La extensión total de la zona que ampara la D.O. Toro abarca 62.000 ha de terreno. La superficie dedicada a viñedo es de 8.000 ha de las cuales 5.418 están registradas en el Consejo Regulador, que pertenecen a 981 viticultores inscritos.

## VARIEDADES

**TINTAS:** Tinta de Toro (autóctona) y garnacha tinta.

**BLANCAS:** Verdejo, malvasía castellana, albillo real y moscatel de grano menudo.



## El mejor maridaje

**Sin duda, el mejor maridaje de los vinos con D.O. Toro son los platos típicos de la zona, elaborados con productos de cercanía y respetando la tradición. Desde la Ruta del Vino de Toro explican que "Es el caso de la sopa de Ajo. Y es que, aunque parezca un plato humilde, antiguo y de elaboración aparentemente sencilla, es el plato estrella de la ciudad de Toro. La esencia la pone el pan, pero el secreto está en el caldo, que surge de la cocción de un hueso de jamón, por un lado; y el sofrito de ajos pochados, por otro. Los quesos son otro de los productos de la zona. Son quesos con Denominación de Origen muy populares en la cocina española. Están elaborados únicamente con leche de ganaderías seleccionadas por su calidad, y durante siglos se han mantenido los métodos de elaboración y maduración. El chorizo zamorano es otro de los puntos fuertes de la gastronomía toresana. Es un embutido crudo curado, que se elabora con carnes de alta calidad y con ingredientes no cárnicos como pimentón dulce o picante con Denominación de Origen 'de la Vera', sal ajo y orégano".**



### El territorio

La zona que abarca la D.O Toro se caracteriza por un clima continental semi-árido y extremado con influencias atlánticas, de carácter árido. Esto se traduce en extremado frío en invierno pero a la vez un gran número de horas de sol.

La D.O. Toro se localiza en el curso medio del Duero, encontrándose los viñedos a una altitud entre 620 y 870 metros sobre el nivel del mar. Cuenta con relieves suaves y ondulados. Los viñedos se asientan sobre diferentes suelos, formados por sedimentos de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas, que en superficie originan suelos pardos calizos sobre material no consolidado. Se alternan desde materiales limosos, a areniscas de grano grueso y fino con niveles de calizas y margas detríticas formados durante el Mioceno.

Esta variedad de suelos junto con el clima, hace que las uvas obtengan una calidad excepcional, lo que es primordial para la elaboración de buenos vinos, que se elaboran en la zona desde época pre-romana.

### Gran tradición vinícola

La historia de los vinos de Toro comienza antes de los romanos y continúa en nuestros días. En la Edad Media el Vino de Toro fue considerado un bien de gran aprecio, siéndole concedido privilegios reales que permitían su comercialización en ciudades donde la venta de otros vinos estaba prohibida. Se llenaron con estos vinos bodegas reales y navíos que alcanzarían las



tierras del Nuevo Mundo. De hecho, el vino de Toro acompañó a Cristóbal Colón en su primer viaje, convirtiéndose así en el primer vino en llegar a América. Ya en el siglo XIX el vino de Toro se exporta en grandes cantidades para suplir la falta de vino ocasionada por la filoxera. En 1932, en un Decreto de la II República, Toro viene reconocida como Denominación de Origen, aunque no es hasta 1987 cuando se funda la actual D.O. Toro. 37 años después, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro avala la calidad de 64 bodegas. La evolución que ha experimentado en las últimas décadas les ha llevado a ser protagonistas de la crítica de vinos tanto a nivel nacional como internacional. Actualmente en la D.O Toro se elaboran tintos, rosados y blancos. Además, este 2024 ha sido el primer año en el que se han comercializado vinos dulces bajo el amparo de la Denominación de Origen y continúan trabajando en algunos cambios para ampliar las gamas de vinos. El presidente del Consejo Regulador, Felipe Nalda, los describe así: "Los vinos tintos de Toro son vinos intensos, potentes, elegantes, con marcado carácter y fuerte personalidad, que los hacen totalmente diferentes del resto de vinos tintos elaborados con la variedad tempranillo del panorama nacional. Son vinos que reflejan nuestros suelos, el clima continental con escasas precipitaciones propio de nuestra zona y el uso de la variedad autóctona tinta de Toro, y que en la mayoría de los casos procede de viñedos viejos, dispuestos en vaso en los que las labores vitícolas y la vendimia son manuales. Con respecto a los blancos, tenemos cuatro variedades permitidas; malvasía castellana, verdejo, albillo real y moscatel de grano menudo. Con las dos primeras se elaboran vinos monovarietales secos, con su punto de acidez aromáticos, refrescantes y muy fáciles de beber y con las otras dos, o bien entran a porcentaje en *coupages* de variedades blancas o se destinan a la elaboración tradicional de vinos con mayor contenido en azúcares".

## Localidades

### Zamora

- **Argujillo**
- **Bóveda de Toro**
- **Morales de Toro**
- **El Pego**
- **Peleagonzalo**
- **El Piñero**
- **San Miguel de la Ribera**
- **Sanzoles**
- **Toro**
- **Valdefinjas**
- **Venialbo**
- **Villabuena del Puente**

### Valladolid

- **Villafranca de Duero**
- **San Román de Hornija**
- **Pedrosa del Rey: Pago de Villaester de Arriba y Pago de Villaester de Abajo**



**Los tintos**

Existen dos subtipos de vinos tintos, en función de la variedad de uva tinta que predomine, pudiendo ser en los dos casos, vinos monovarietales.

Los tintos están elaborados en su mayoría con la variedad autóctona tinta de Toro, cuyas características ampeleográficas se asemejan al tempranillo o tinto fino, pero al estar enclavada en la zona desde hace varios siglos, posee nombre y personalidad propia diferente a sus semejantes. Los tintos elaborados con esta variedad deberán contener al menos el 75%.

También se elaboran tintos con la variedad garnacha tinta, también conocida como tinto aragonés o tinto navarro, enclavada en la zona desde hace siglos, ya que acompañó a las gentes que repoblaron Toro procedentes de Aragón a finales del siglo XV tras la guerra de sucesión castellana. Los vinos elaborados con ella deberán contener al menos el 85% de esa variedad.

En ambos casos, los vinos podrán ser jóvenes, tintos roble y con envejecimientos reglados (crianza, reserva y gran reserva).

**Los rosados**

Los rosados –como los tintos– se elaboran con la variedad autóctona predominante, la tinta de Toro, y con la de moda garnacha, además de con cualquiera de las variedades tintas y blancas amparadas por la D.O. Toro. Se elaboran por el método tradicional de sangrado con maceraciones cortas en frío para mantener y reservar todo el aroma de la/s variedad/es, y posterior fermentación a baja temperatura. En líneas generales los rosados de Toro son sabrosos y llenos de color. Suelen presentar un color fresa medio, brillante y luminoso, y reflejos lila en capa fina. En nariz destacan aromas vegetales, fresa y cereza aplastada. En boca sobresale su carnosidad y volumen cremoso, con notas frutales y acidez de fresa.

**Los blancos**

En cuanto a los blancos, se elaboran con las variedades blancas malvasía castellana, verdejo, albillo real o moscatel de grano menudo de forma monovarietal o mezcla con alguna de las variedades amparadas por la D.O. Toro. En lí-



Bodega Bigardo







neas generales son frescos y afrutados. Poseen un color amarillo pajizo, con irisaciones verdosas en capa fina. Aromas primarios: flor de almendro, frutas verdes, manzana, piña, miel. En boca son delicados, glicéricos, frescos y con característico final amargo.

**La añada 2023, calificada como 'Excelente'**

Este año la Feria del vino de Toro, celebrada a finales del pasado mes de mayo, acogió la multitudinaria calificación de la añada 2023 que se celebró en la mañana del primer día de feria, a ella asistieron 50 catadores que han calificaron esta añada como 'Excelente'.

En esta ocasión la cata de calificación de la añada 2023 se trasladó a la Plaza de Toros ya que este año la feria del vino salió a la calle. Los stands de las bodegas se repartierom en tres plazas de la localidad (Plaza Mayor, Plaza de Santa Marina y Plaza de San Francisco).

En total se cataron 14 vinos: un rosado, cuatro tintos jóvenes y el resto con envejecimiento en barrica. Todos los vinos catados estaban elaborados al 100% con la variedad autóctona y reina de la D.O., la tinta de Toro. De la misma forma, se quiso poner en valor el trabajo que se realiza en las bodegas, buscando una diversidad en los vinos en función de lo que demanda el consumidor.

Tras las valoraciones, el Presidente del Consejo Regulador, Felipe Nalda, resaltó que Toro está haciendo una labor excelente y que su trabajo en promoción está surtiendo efectos muy positivos.

## Acciones de promoción en el exterior

**Entre las acciones para promocionar los vinos de Toro fuera de nuestras fronteras, el pasado mes de julio la D.O Toro se alió por primera vez con Navarra y Rueda para realizar de forma conjunta una cata en Londres, concretamente en la Capilla de Westminster. Así, estas tres Denominaciones de Origen españolas de primer nivel, presentaron sus vinos y zonas de producción juntas en una jornada que ofreció más de 200 vinos en cata al publico asistente. El presidente de la Denominación de Origen Toro, Felipe Nalda, explicó: "Es una acción muy positiva para las tres regiones y trabajar de forma conjunta para mostrar las peculiaridades y características vitícolas y enológicas de cada zona. Nuestros productores han traído consigo varios vinos tintos de alto nivel de la variedad tinta de Toro que complementan a los vinos blancos de Rueda y rosados de Navarra. No estamos aquí para competir entre nosotros sino para unir fuerzas y demostrar que trabajando juntos podermos conseguir grandes cosas para los vinos Españoles".**

**Nalda dirigió una exhaustiva cata sobre los vinos de Toro analizando las nuevas tendencias así como las elaboraciones más tradicionales de la zona mientras explicó las características diferenciadoras de la zona (viñas viejas en vaso, variedades autóctonas, clima continental…) que hacen de la tinta de Toro ser lo que es.**

**62.000** ha de terreno · **8.000** ha de viñedo (5.418 registradas en el Consejo Regulador) · **981** viticultores inscritos · **64** bodegas

Ruta del Vino de Toro



## Enoturismo

**Para conocer mejor esta zona, no hay nada mejor que dejarse llevar por La Ruta del Vino de Toro, una Ruta que nació con el objetivo de ofrecer experiencias que 'dejen huella'. Sin duda, es la alternativa perfecta para un fin de semana de turismo de interior, en una zona repleta de historia, patrimonio, cultura y gastronomía, con 430 km para disfrutar, 50 recursos por descubrir, 28 poblaciones increíbles y 26 bodegas únicas para visitar.**

**El presidente del Consejo Regulador, Felipe Nalda, apunta: "Toro es un destino perfecto para una escapada. La oferta enoturística que ofrece es inmensa, ya no solo por su rica gastronomía, con el vino de Toro como gran protagonista, sino por su innumerable patrimonio histórico-artístico que ofrece al visitante una experiencia inolvidable que podrá disfrutar gracias a la Ruta del vino de Toro. Su propia ubicación hace que Toro sea un destino de lo más apetecible en Castilla y León. Sus calles esconden un rico pasado con una gran riqueza cultural. Un paseo por las calles de Toro se convertirá en un continuo descubrimiento; edificios históricos, sus palacios, su Colegiata, el Alcázar… Toro es sinónimo de monumentos, gastronomía y vino. Animamos a todo el mundo a venir a disfrutar de sus grandes vinos y todo lo que tiene para ofrecer al visitante, se sorprenderán".**



El origen del carácter de los vinos de Toro reside en la suma de su situación, su clima y sus tipos de suelo

La calidad de los vinos de Toro se pone de manifiesto de nuevo, ya que son varios los años consecutivos en los que la calificación de las añadas resulta excelente. Esto tiene su resultado gracias al gran trabajo de bodegas y viticultores que se preocupan y esmeran en que las calidades tanto de las uvas como de los vinos sean óptimas para conseguir unos vinos de gran calidad. Sin duda Toro sigue creciendo en todos los aspectos, y con esta nueva calificación de la añada 2023 se pone aún más de manifiesto la calidad y el éxito del que goza la Denominación de Origen a día de hoy.

### La vendimia 2024

Al cierre de estas páginas la vendimia en la D.O. Toro, que comenzó el 27 de agosto, aún no había concluido, pero desde el Consejo Regulador nos avanzan algunos datos: "La vendimia comenzó concretamente con la recolección de las variedades blancas más tempranas, como por ejemplo el albillo real. Sus características hacen que sea una de las variedades más incipientes a la hora de su maduración y recogida. La recolección de las variedades tintas ha empezado a primeros del mes de septiembre, como viene siendo habitual. A partir de esa fecha los inicios de vendimias por parte de las bodegas han sido muy escalonados, estando prácticamente la totalidad de ellas abiertas a mediados de septiembre y funcionando a pleno rendimiento con la recolección y recepción de uva. Según las estimaciones que realizan todos los años los servicios técnicos del Consejo Regulador y que facilitan a la Consejería de Agricultura, se prevé que estaremos en una campaña de vendimia en la media de los últimos 5 y 10 años, que se encuentra en el intervalo que va de 19 a 21 millones de kilos. Es una cifra algo más baja en comparación a las cifras de la última campaña de vendimia y sobre todo a la del año 2021, que hay que recordar que fue de récord absoluto en el histórico de la D.O. Toro con 23,4 millones de kilogramos de uva. No obstante, hay que ser prudentes y ver cómo se desarrolla el resto de la campaña de recogida pues depende totalmente de la climatología".❋



## TINTA DE TORO, la reina de la zona

**La tinta de Toro goza en este momento del sello de certificación como variedad autóctona, con nombre propio, con características agronómicas y ampelográficas bien definidas. Con ella se elaboran tintos intensos, potentes, elegantes, con marcado carácter y fuerte personalidad.**

## Entrevista al presidente de la D.O. Toro: Felipe Nalda Álvarez

# "Queremos que cada vez más personas conozcan el infinito tesoro que poseen nuestros vinos"

**El adelanto de la vendimia en estos últimos años ha sido la tónica general en la D.O. Toro, ¿en 2024 también ha sido así? ¿Se ha adelantado más o menos que otros años?**
Es cierto que la vendimia en Toro se lleva adelantando en los últimos cinco años, pero, concretamente este hecho no se ha producido de manera significativa este año 2024. La causa la podemos encontrar en la elevada pluviometría que hemos tenido en invierno y en primavera lo que ha provocado una ralentización en la maduración de las uvas. Esto, sumado a las grandes amplitudes térmicas que estamos teniendo entre el día y la noche, hacen que la evolución de esta campaña esté resultando algo más lenta que las campañas de los últimos años en la Denominación de Origen.



**Toro ser caracteriza por ser una zona donde prevalece la vendimia manual, ¿qué beneficios tiene esto para la recogida de las uvas?**
Exacto, la vendimia en Toro se caracteriza por ser, en su gran mayoría, una recogida manual, lo que hace que se preserve más la calidad de las uvas desde el campo hasta la llegada a la bodega. La vendimia manual permite hacer una primera selección de las uvas en la viña y, al transportar dichos racimos en cajas apilables y poco profundas las uvas tienden a sufrir menos daño permitiendo la llegada a bodega de racimos enteros e intactos garantizando aún más la calidad y el potencial con el que cuentan las uvas en nuestra Denominación de Origen. Esto, sin duda alguna, también es un distintivo de Toro y sus vinos.

**La añada 2023 fue calificada como 'Excelente'. ¿Qué previsiones hay de cara a la de 2024?**
La calidad de la uva ha sido extraordinaria con un estado sanitario excepcional ya que no ha habido presencia de enfermedades. Si bien es cierto, se ha apreciado que el tamaño del grano de uva ha sido algo menor a otras campañas. Esto hace que la pulpa de la uva y en consecuencia los mostos tengan porcentualmente más hollejo, con lo que la intensidad aromática y el potencial cromático es muy alto, obteniéndose mostos y vinos de gran intensidad, potencial y carácter. Algo que en breve podremos comprobar en la copa con los primeros vinos de la añada 2024 que confiamos en que sin lugar a dudas sea también excelente.

**"El reto continúa siendo el llevar cuanto más lejos posible el nombre de Toro"**

**¿Tienen previstas acciones de promoción para este último trimestre del año?**
Recientemente hemos tenido la visita de una catadora de la prestigiosa revista británica *Decanter* para realizar un reportaje sobre nuestra Denominación de Origen y conocer de primera mano nuestro viñedos y bodegas en plena campaña de vendimia. Tenemos planteadas acciones en Suiza en los próximos meses y de cara al año que viene hay planificadas acciones en México, Estados Unidos, Alemania... además de continuar haciendo mucho hincapié en el terreno nacional acudiendo por ejemplo a la Barcelona Wine Week. El reto continúa siendo el llevar cuanto más lejos posible el nombre de Toro y la grandísima calidad de los vinos que aquí se elaboran para que cada vez más personas conozcan el infinito tesoro que poseen nuestros vinos y la grandísima labor que realizan los bodegueros y viticultores de la Denominación de Origen Toro.✻



# VIVE Y DISFRUTA ESTA VENDIMIA 2024 EN TORO

## Y SABOREA LA TINTA DE TORO EN TU COPA

#VendimiaToro2024 #EligeVinodeToro

TORO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Síguenos en: @vinodetoro
www.dotoro.es

NOS IMPULSA | Junta de Castilla y León

# Américo Roble Español

## NOTA DE CATA

**Variedad:** Tinta de Toro
**Características:** Color rojo intenso con ribetes violáceos. Notas de frutas del bosque, aromas a vainilla y sutiles especias, láctico, glicérico, redondo, untuoso y goloso. Persistente y estructurado, con integración de su paso por barrica. Un vino elegante, estructurado y universal.
Ideal para maridar con quesos semicurados y curados, embutidos, carnes blancas, rojas, asados, guisos y platos de caza.






Con 12 hectáreas de viñedos familiares, alma de sus vinos, plantados en pie franco algunos desde hace más de 100 años, Díez Gómez es una bodega joven, una de las últimas en incorporarse a la D.O. Toro y cómo no, bajo la influencia del río Duero, elaborando un cuidado y limitado número de botellas tanto de vinos como de espirituosos que animan al disfrute, por ello, su lema es 'baila, vive y bebe'. Entre las referencias que elaboran se encuentra Américo Roble Español, un vino tinta de Toro 100% con una crianza de 7 meses. ¿Por qué 7 meses? Porque es lo que tardó Cristóbal Colón en su primer viaje a América. Además, se cría en en barricas de roble español (quercus pyrenaica) que era la madera usada en la época. La etiqueta es obra del artista toresano Carlos Adeva y se inspira en los viajes de 'La Pinta' transportando vinos de Toro en su bodega, en las rutas cartografiadas por Americo Vespucci, al que en Toro, lugar de reunión de la "Junta de navegantes" en 1505, el Rey Fernando "El Católico", concede la ciudadanía castellana.❋

BODEGAS DÍEZ GÓMEZ
Plaza Mayor, 3 · 49800 Toro (Zamora)
Tel.: 651 693 849
www.bodegasdiezgomez.com

# Bodegas Fariña

Con más de 80 años de historia, Fariña continúa hoy abanderando la nueva generación de vinos de Toro, vinos frescos, afrutados, elegantes y amables, con presencia en más de 40 países de todo el mundo. Con Manu Fariña, tercera generación de la familia dedicada al vino, ese linaje vitivinícola sigue presente en cada botella, haciendo que su apellido siga siendo un emblema de Toro. Después de cinco años en la dirección general de la bodega, con el apoyo incondicional de su padre, ha consolidado un estilo propio que ha conquistado tanto al público como a la crítica especializada. Recientemente, la Guía de la reconocida crítica británica y Master of Wine, Jancis Robinson, puntuaba dos de sus vinos, su tinto roble Lágrima y su vino más icónico, Gran Colegiata Original, con 17 y 17,5 puntos sobre 20 respectivamente, situándolos entre los grandes vinos de Toro.

**Primero 2024: La cuenta atrás**

16 puntos otorgó Jancis Robinson a la añada 2023 de Primero. La nueva cosecha del vino más joven de la bodega, caracterizado por su frescura y carácter frutal, se presentará al público el tercer jueves de noviembre. Será el protagonista de una celebración simultánea en más de 1.500 bares, vinotecas y restaurantes en toda España. Lo que distingue a Primero no es solo su condición de ser el primer vino del año, sino su prestigio internacional cosecha tras cosecha, que lo sitúa entre los vinos mejor valorados del mercado.
Además, Primero fusiona arte y vino a través de su etiqueta, que este año lucirá la obra titulada "Alquimia", de la artista zamorana Cristina Aliste Miguel, ganadora del Concurso Nacional de Pintura que organiza anualmente la bodega, una iniciativa que ha convertido a Primero en un vino de coleccionistas.❋



BODEGAS FARIÑA
Ctra. Tordesillas, Km 32, 200
49800 Toro (Zamora)
Tel.: 699 402 040
www.bodegasfarina.com

# El Pillo Viñas Rebeldes

## NOTA DE CATA

**Variedad:** Tempranillo
**Características:** Vino de color cereza oscuro con ribetes granates. Es rico en aromas a frutas rojas y negros con notas especiadas y tostadas. En boca es potente, carnoso, con una intensidad y estructura sutil y elegante fruto de la fermentación maloláctica en barricas de roble.
Marida perfectamente con cualquier plato consistente a base de carne y entrantes potentes.

BODEGA PAGOS DEL REY - TORO
Av. Comuneros, 90
49810 Morales de Toro (Zamora)
Tel.: 980 698 023
www.pagosdelrey.com/winery/pagos-del-rey-toro/

Este vino se elabora en las Bodegas Pagos del Rey de Toro, también sede del Museo del Vino, que actualmente está desarrollando actividades entorno a la vendimia además de conciertos y diversas actividades culturales. Una experiencia inolvidable para descubrir y disfrutar de la cultura del vino.
Si nos centramos en este vino, debemos explicar que debe su nombre a un un zagal muy aguerrido, de temple altivo y que, en una noche sin luna, quiso homenajear a todos los agricultores haciendo que ardieran los cielos. Esa noche de septiembre y en plena vendimia, El Pillo hurtó de un túnel en construcción algo de explosivo y usando carriletes de cartón armó ciento y un cohetes.
A medianoche, y no sin tocar largamente las campanas de la iglesia, lanzó todo su arsenal desde su punto más alto.
Nadie olvidaría la oscuridad rota en pedazos por aquel fastuoso destello de luces y colores. El brillo se prolongó tanto que todos los agricultores vieron desde lo lejos por primera y última vez la belleza y esplendor nocturno de sus viñedos. Este vino hace honor a todo ello. Además, está siendo uno de los vinos de la bodega toresana que mayor éxito está cosechando: este año ha recibido 90 puntos en la Cata Tim Atkin y en la Guía Peñín 2025 y un Oro en Frankfurt International Trophy, Berliner Wine Trophy, Mundus Vini y China Wine & Spirits Awards (CWSA).❋




# Bodegas Vetus

Ubicada en pleno corazón de la D.O. Toro, ha logrado rescatar la idiosincrasia propia de la zona desde un punto de vista innovador para convertirse en marca de referencia nacional e internacional.
Se erige sobre lo alto de una loma, en cuya ladera se asienta un viñedo de 20 hectáreas de tinta de Toro del que nace su vino más fresco: Flor de Vetus.
También elaboran Vetus, el vino más representativo de Toro, puesto que es una selección de viñedos viejos, repartidos por toda la D.O. y con diferentes tipos de suelos que son el propio reflejo de la tipicidad de la tinta de Toro.
Además de sus vinos más conocidos, Vetus también elabora una pequeña producción de Celsus, para el que se utiliza un viejo viñedo prefiloxérico que a penas rinde unos 2.000 kilos por cosecha.
En el proceso de elaboración, Vetus tampoco escatima recursos, ya que es consciente de la necesidad de respetar al máximo la materia prima que le provee la finca. Es de este modo cómo la bodega toresana consigue aunar su moderna estética, su estilo de vinos, amables y limpios, con la historia y el alma de esta región.
Por otro lado, Bodegas Vetus también se ha aventurado a entrar en la D.O. Rueda, donde elaboran Flor de Vetus Verdejo, un blanco más serio, con la tipicidad del verdejo, pero con algo más de acidez y mucha frescura. La guía que edita *Mi Vino-Vinum* lo ha calificado recientemente como el mejor verdejo del año y *Wine Searcher* lo sitúa entre los 10 mejores vinos del mundo por menos de 10 dólares.❋




BODEGAS VETUS Carretera Toro-Salamanca (ZA-605), km. 9-10 · 49820 Villabuena del Puente (Zamora) · Tel.: 980 056 012 · www.bodegasvetus.com

Pagos de Araiz

# ENOTURISMO EN OTOÑO

El vino, si fuera una persona, diríamos que nace en el viñedo, crece y se educa en la bodega y se emancipa cuando llega al mercado, listo para ser descorchado. Practicar el enoturismo en otoño, en época de vendimia, nos brindará la oportunidad de conocer de primera mano ese proceso.

**INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR ACEVIN – RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA Y LAS BODEGAS**

## De la vid a la copa



Raimat Natura



El escritor y filósofo del vino Béla Hamvas afirmaba que "Beber un vino bajo el emparrado al caer el sol constituye uno de esos momentos realmente solemnes en la vida de un hombre. Es una de esas ocasiones en las que hay que poner un mantel amarillo o rosado en la mesa y flores en un jarrón (zinnias o girasoles) y leer a alguno de los grandes poetas como Píndaro, Dante o Keats. Quien no reconoce un instante como ese puede considerarse un hombre perdido". No podemos estar más de acuerdo con esta afirmación, y es que el vino no debe simplemente beberse sino que debe disfrutarse, y una de las mejores formas de disfrutarlo es haciendo enoturismo.

**En pareja, en familia o con amigos, tú elijes**

El enoturismo es una opción ideal para una escapada romántica en pareja. Recorrer juntos los viñedos al atardecer, disfrutando de un paisaje espectacular, invita a la relajación y la intimidad. Las bodegas y sus alrededores ofrecen el escenario perfecto para momentos especiales, donde el vino y la naturaleza se combinan para crear una atmósfera mágica. Además, participar en catas de vino y talleres de elaboración es una excelente manera de conectar y aprender juntos. Descubrir los matices y sabores del vino, mientras compartes risas y conocimiento, fortalece el vínculo y crea recuerdos imborrables. Las cenas gourmet maridadas con vinos locales en restaurantes íntimos son otra experiencia que encantará a cualquier pareja, combinando el placer del paladar con un entorno acogedor.

Y no solo eso, muchas bodegas ofrecen actividades adicionales como picnics entre viñedos, spas y tratamientos de vinoterapia, perfectos para relajarse y disfrutar de un momento de bienestar en pareja. Las aventuras únicas, como paseos en globo aerostático sobre los viñedos, añaden un toque de emoción y novedad a la escapada, haciendo que cada momento sea especial. Y si practicáis enoturismo en época de vendimia, algunas bodegas ofrecen la opción de participar en su 'vendimia nocturna', una actividad con un encanto especial.

Por otro lado, si decides hacer enoturismo con un grupo de amigos podéis optar por opciones en las que por ejemplo, el vino se combina con el deporte, como son los recorridos en bicicleta o a caballo por lo viñedos, o por actividades culturales como conciertos de música, exposi-

Ruta del Vino Cigales



## Las Rutas del Vino más visitadas

**Las Rutas del Vino de España más visitadas durante el pasado año fueron, en primer lugar, la Ruta del Vino Rioja Alta, con 389.399 visitantes; en segundo lugar, la Ruta del Vino y el Brandy Marco de Jerez, con 382.716 visitantes; y en tercer lugar, la Ruta del Vino Ribera del Duero, con 368.537 visitantes.**

**Otras Rutas con cifras muy importantes son Penedès (305.590), Rioja Alavesa (360.011) y Calatayud (228.096).**

**Las Rutas del Vino que un mayor número de visitas a Bodegas son Marco de Jerez (341.273), Rioja Alta (313.813), Penedès (294.099), Rioja Alavesa (245.617), Ribera del Duero (248.613) y Rías Baixas (99.264). Por su parte, las que obtienen un mayor número en cuanto a visitas a museos son Calatayud (223.419), Ribera del Duero (119.924), Arlanza (108.177), Rioja Alta (75.586), Madrid (41.746) y Marco de Jerez (41.443).**

ciones de fotografía o pintura que ofrecen algunas bodegas, así como participar en las Fiestas de la Vendimia que se realizan en muchas zonas en la época de recogida de la uva. Y si decides ir en familia, son ya muchas las bodegas que ofrecen actividades para niños con cata de mostos, talleres especiales o visitas teatralizadas.

### Un tipo de turismo consolidado

El turismo del vino es una actividad que sigue sumando adeptos en nuestro país, tal y como recoge el decimosexto Informe Anual de Visitas a Bodegas y Museos del Vino asociados al club





Ruta del Vino Ribera del Duero

## Volumen de visitantes por Comunidades Autónomas

**La tendencia creciente en cuanto a volumen de visitantes recibidos en la que se encuentra el Club de Producto Rutas del Vino de España nos deja cifras muy positivas. Atendiendo al índice de visitas por Comunidades Autónomas, encontramos que las más visitadas en 2023 han sido:**

1. **Castilla y León** (que es también la que más Rutas del Vino aglutina: un total de 9 rutas) con 607.826 visitantes
2. **Andalucía,** con 439.089 visitantes
3. **La Rioja,** con 396.460 visitantes

**Por otro lado, aquellas que han experimentado un mayor crecimiento son las siguientes:**

1. **Gran Canaria,** crecimiento del 190,6%
2. **Castilla-La Mancha,** crecimiento del 112,9%
3. **Navarra,** crecimiento del 88,8%

## 5 CONSEJOS PRÁCTICOS

**1 PLANIFICA TU VISITA:** Investiga sobre las bodegas y actividades que más te interesen y reserva con antelación.

**2 LLEVA EL ESTILISMO ADECUADO:** En este caso, más allá de salir favorecido en las fotos, aquí lo fundamental es llevar ropa cómoda y calzado adecuado para caminar por los viñedos.

**3 PREGUNTA:** No dudes en hacer preguntas y aprender todo lo que puedas sobre el vino y su proceso de producción.

**4 ANTES DE LA CATA:** Come algo antes de las catas y bebe agua.

**5 DISFRUTA CON MODERACIÓN:** Aunque es tentador probar todos los vinos, debes hacerlo con moderación para disfrutar de la experiencia sin excesos. Además, recuerda que 'catar' no es sinónimo de beber. En las catas siempre tendrás a tu disposición escupideras para que no tengas que tragarte el vino. Y si alguno te gusta especialmente, siempre puedes comprar una botella o una caja en la tienda de la bodega, y disfrutarlo tranquilamente en casa.

de producto Rutas del Vino de España elaborado a través del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España. En concreto, según este informe, durante el año 2023 el número total de visitantes a las bodegas y museos del vino asociados a las Rutas del Vino de España ha sido de 2.977.144, experimentando un crecimiento del 18,20% respecto al año 2022, además de la completa recuperación tras el parón mundial de 2020.

El carácter desestacionalizador del enoturismo vuelve a hacerse notar. Además, los datos apuntan a que ya no se trata de una actividad complementaria a otro tipo de turismo sino de algo ya consolidado, asentado, con entidad permanente.

La mayoría de las Rutas del Vino continúan en una tendencia positiva al incrementar el número de visitantes con respecto al año anterior.

### Más oferta y nuevas Rutas

Otro de los datos que recoge este informe se centra en la oferta de servicios. Durante 2023, la oferta enoturística de servicios que ofrece la marca Rutas del Vino de España también creció, superando las 2.600 empresas y llegando a las 796 entidades asociadas a los entes gestores. Bodegas, alojamientos y restaurantes son los





Ruta del Vino de Rueda

principales establecimientos que, además, presentan una oferta tematizada y especializada en torno a la interpretación, que completan la oferta enoturística y cultural de la marca. Otros servicios integrados en las Rutas del Vino de España son los comercios, las agencias de viajes, las enotecas y bares de vino, las empresas de transporte o los guías turísticos.

El club de producto Rutas del Vino de España también creció durante el año 2023 en cuanto al número de Rutas: tras completar el proceso de certificación, la Ruta del Vino de Almansa se incorporó a la marca que, desde entonces, suma ya 37 destinos por todo el país, lo que da cuenta del creciente interés de los territorios vitivinícolas españoles por crear productos enoturísticos de calidad como los que representa Rutas del Vino de España.

Además, el enoturismo se impone como una de las vías claves para impulsar la economía de las zonas vitivinícolas, siendo un producto que, bajo el foco de la sostenibilidad, permite crear empleo, innovar y mantener población.

La amplia gama de servicios que aglutinan las Rutas del Vino de España empieza a posicio-

ACEVIN



**El turismo del vino es una actividad que sigue sumando adeptos en nuestro país**

narse como otra de las fortalezas de la marca pues, gracias a este catálogo cada vez más variado y completo, es capaz de dar respuesta a las necesidades de diferentes perfiles de enoturista.

### Visitas a bodegas y museos

De los 2.977.115 visitantes registrados durante el año 2023, un 70,5% (2.099.000) corresponde a visitantes de Bodegas y un 29,5% (878.115) a visitantes de Museos. Ambas cifras han aumentado considerablemente con respecto al año 2022. En el caso de las bodegas se han recibido 241.333 visitantes más (crecimiento del 11,5%) y en el caso de los museos se han recibido 217.049 visitantes más (crecimiento de 24,72%). Aunque la tendencia habitual es que los visitantes a bodegas constituyan el 70% del total, mientras que los visitantes a museos representen el 30%, observamos que hay determinados casos en los que esa tendencia varía, lo que denota el rico y variado ecosistema del que goza el catálogo de destinos de Rutas del Vino de España, donde cada territorio aprovecha y saca partido de sus particularidades. Así, existen Rutas del Vino en las que los museos juegan una baza muy importante (Calatayud, Arlanza, Txakoli, Garnacha…), mientras que en otras tienen más peso las bodegas (Alicante, Jumilla, Somontano, Toro…).

En cuanto al origen de esos visitantes, los nacionales representan el groso de la demanda en las bodegas y museos de Rutas del Vino de España. Así el 78,8% de visitantes es de origen nacional (2.345.679 frente a los 1.991.621 registrados en 2022), mientras que el 21,2% de visitantes es de origen internacional (631.363 frente a los 529.736 registrados en 2022). Eso sí, tanto el público nacional como el internacional ha aumentado con respecto al año anterior. La participación de la demanda internacional recibida en el conjunto de las Rutas del Vino de España se ha incrementado con respecto el año 2022 en un 17,78%, lo que supone una cifra de 101.627 visitantes internacionales más. En relación a esos visitantes internacionales observamos una tendencia en alza. Cada año, las Rutas del Vino de España reciben un porcentaje mayor de visitantes internacionales. Además, podemos destacar que en 5 de las 37 Rutas esas visitas representan un volumen muy importante, superando el 30% del total.

## Las bodegas preferidas para hacer una buena cata

**Según ha podido comprobar la web de regalos experiencias www.aladinia.com, la reserva de experiencias enológicas ha aumentado un 8% en el último año. Y es que visitar bodegas y catar sus vinos es una de las experiencias más solicitadas por los españoles, por ello, Aladinia.com ha pedido a sus usuarios que seleccionen las mejores bodegas de España para catar sus vinos pidiéndoles que valoraran su diseño, ubicación, explicaciones, originalidad, otras actividades... y por supuesto, la calidad de sus vinos. Todas estas visitas con cata pueden presentarse en forma de regalo. Estas son las seleccionadas:**

- **Paco & Lola - Xil-Meaño - Pontevedra (Galicia)**
- **Emina Ribera – Valbuena de Duero - Valladolid (Castilla y León)**
- **Los Aljibes - Chinchilla de Monteagrón – Albacete (Castilla-La Mancha)**
- **Francisco Gómez – Villena – Alicante (Comunidad Valenciana)**
- **Regina Viarum - Sober – Lugo (Galicia)**
- **Osborne - El Puerto de Santa María – Cádiz (Andalucía)**
- **Palacio de Lerma – Lerma – Burgos (Castilla y Léon)**
- **Protos – Peñafiel – Valladolid (Castilla y León)**
- **Cellers Baronia del Montsant - Cornudella de Montsant (Tarragona)**
- **Vivanco - Briones - La Rioja (La Rioja)**
- **Canals & Munné - Sant Sadurní d'Anoia – Barcelona (Cataluña)**

Cellers Baronia del Montsant




**Cuándo nos gusta hacer enoturismo**

El número de visitantes de las Rutas del Vino de España varia de unos meses a otros a lo largo del año, siendo octubre el mes en que más visitantes se reciben. Este mes registra un mayor número de visitas a bodegas y museos, coincidiendo de manera general con la época de la vendimia que es uno de los principales atractivos para el enoturista, a pesar de ubicarse fuera del periodo tradicional de vacaciones. El segundo mes con más afluencia es agosto, el mes en que la mayor parte de visitantes continúa teniendo sus días de vacaciones y que, tradicionalmente, se dedicaba a destinos de sol y playa.

En el caso del informe actual referido al 2023, los meses que reflejan un mayor número de visitantes son: octubre (328.893 visitantes), agosto (307.631 visitantes) y septiembre (306.779 visitantes). Es decir, que la segunda mitad de año es algo más prolífica en este ámbito que la primera. Aquellos meses en los que se han recibido menos visitantes han sido: marzo (202.164 visitantes) febrero (155.322 visitantes) y enero (113.013 visitantes). Pero como siempre hay excepciones, en algunas Rutas como en los casos de la Ruta del Vino de Arribes, la Ruta del Vino de La Manchuela y la Ruta del Vino Zamora, el mes de mayor afluencia es enero.

Al comparar estos datos con los de los informes anteriores, confirmamos una dinámica similar en cuanto a la distribución mensual de los visi-

## Súbete al Enobús

**El transporte es un factor muy importante cuando se trata de enoturismo y las Rutas del Vino son conscientes. Es por eso que algunas de ellas han puesto en marcha un Enobús, para que los turistas enológicos no se tengan que preocupar por la seguridad en la carretera y puedan disfrutar plenamente de las catas. Es el caso por ejemplo del Enobús de la Ruta del vino de Rioja Alavesa. Con salidas confirmadas hasta el 14 de diciembre, el Enobus recorrerá villas como Yécora/Iekora, Elvillar/Bilar y Lanciego/Lantziego; que junto a Labastida/Bastida, Laguardia, Elciego o Navaridas conformarán unas visitas guiadas muy especiales. Los turistas podrán seguir viviendo experiencias culturales y gastronómicas en las que conocer éstos y otros municipios con encanto; visitar bodegas y museos con una historia única, acompañados por profesionales que ayudarán a comprender y apreciar los tesoros de Rioja Alavesa: su vino, su historia, su gente y su gastronomía.**



## ¿Cuánto nos vamos a gastar?

**El precio medio global de visita a bodegas continúa su tendencia al alza ascendiendo hasta los 15€, es decir, 1,6 € más con respecto al año 2022. El precio medio global de la visita a museos ha descendido en 1€. El gasto medio global en bodegas ha experimentado un ascenso hasta situarse en 24,9 €, es decir, ha ascendido 1,2€. En los museos, el gasto medio ha bajado hasta los 7,2€, aunque hay que tener en cuenta que esa bajada se debe en parte a la tendencia creciente relacionada con la gratuidad de la entrada en los museos.**

Bodega El Fabulista



tantes a lo largo del año. Por otro lado, es importante destacar el hecho de que los meses que han registrado un menor número de visitantes han sido, al mismo tiempo, aquellos que han experimentado un mayor crecimiento porcentual durante 2023 con respecto a 2022: enero (+35,3%), febrero (+30,5%) y marzo (+26,7%).

### Visitantes nacionales y extranjeros

Continúa prevaleciendo el visitante nacional, que representa 78,8% de todas las visitas, aunque, el presente informe muestra, de nuevo, un incremento en el porcentaje de enoturistas de procedencia internacional, llegando al 21,2% frente al 20,40% del año anterior. Las Rutas del Vino de España que cuentan con un porcentaje mayor de visitantes internacionales son: Ronda-Málaga (64,2%), Gran Canaria (54,3%) y Penedès (44,9%). Estos datos reflejan que el porcentaje de visitantes internacionales aumenta de manera general año tras año en casi todas las Rutas. La implicación del Club de Producto en iniciativas de promoción internacional, realizadas en colaboración con Turespaña, está siendo muy bien recibida en el extranjero, reflejándose así de manera efectiva ese incremento de visitantes internacionales prácticamente en todas las Rutas.

### Estrategias de futuro

Dentro de la estrecha colaboración que Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin) y el Ministerio de Industria y Turismo (junto a la Secretaría de Estado de Turismo) mantienen desde hace años, especialmente desde la creación del club de producto Rutas del Vino de España, el ministro de Industria y Turismo del Gobierno de España, Jordi Hereu, visitó el pasado 12 de septiembre Alcázar de San Juan, sede de Acevin.

La reunión sirvió para compartir los proyectos desarrollados y planificar nuevas colaboraciones, implementando las realizadas hasta el momento como, por ejemplo, la promoción internacional del enoturismo de Rutas del Vino de España a través de Turespaña y las acciones desarrolladas en colaboración con las Oficinas Españolas de Turismo en el extranjero.

"Para mantener el liderazgo turístico necesitamos impulsar la sostenibilidad social y económica de nuestro modelo, diversificar productos y desestacionalizar. Y todo esto que impulsamos desde el Ministerio lo representa Acevin y Rutas del Vino de España. La coordinación y el esfuerzo de las ciudades y empresas que forman parte de este club de producto lo convierten en uno de los mejores ejemplos de lo que queremos para el turismo de nuestro país", declaró Hereu ante los medios. "La trayectoria y el trabajo de Acevin, con el producto de tan alta calidad como es Rutas del Vino de España, es un ejemplo que hay que trasladar a otras posibles actividades", apuntó.

Por su parte, la presidenta de Acevin, Rosa Melchor, quiso señalar que el objetivo fundamental de todo ese trabajo es, desde, el principio, "la unión de todos nuestros territorios para generar riqueza y, al mismo tiempo, crear oportunidades para fijar población". Melchor mostró el avance de las acciones contempladas dentro del Programa 'Experiencias Turismo España', impulsado desde la Secretaría de Estado de Turismo y financiado a cargo de los fondos Next Generation EU, en el que Acevin cuenta con la aprobación de un ambicioso plan en el que se están desarrollando proyectos para impulsar importantes actuaciones en digitalización, formación y creación de experiencias turísticas, marketing digital, economía circular, comercialización y comunicación.❋





# Celler Masroig

## Vinos, aceite, depósitos centenarios y experiencias 'pet friendly'

Celler Masroig apuesta por el enoturismo con una amplia gama de experiencias que combinan la pasión por el vino, la tradición del territorio y la conexión con la naturaleza.



Esta bodega ubicada en El Masroig (Tarragona) pretende acercar el mundo del vino y el aceite a todo el mundo, tanto a los amantes del vino como a aquellos que quieran adentrarse por primera vez en este universo. Las actividades enoturísticas que propone la bodega destacan las particularidades de la D.O. Montsant, a la que está adscrita la bodega, y son una manera única de descubrir su esencia y conocer de cerca el proceso de elaboración del vino y el aceite, productos íntimamente ligados a la cultura mediterránea.

Una de las actividades más destacadas es la **Visita a la bodega con cata de vinos**, que ofrece la oportunidad de sumergirse en más de 100 años de historia vinícola. Durante el recorrido, los visitantes podrán conocer los antiguos depósitos subterráneos de 1917, así como la moderna nave de toneles, y aprender sobre la dedicación y el esfuerzo de generaciones de viticultores locales. La visita culmina con una cata guiada de tres vinos de la bodega y la degustación de su aceite de oliva virgen extra.

Otra propuesta muy atractiva es el **Almuerzo entre viñas,** que combina un almuerzo tradicional con productos locales con el paisaje espectacular de las viñas del Masroig. Los participantes pueden disfrutar de quesos, embutidos y pan con tomate, mientras prueban dos vinos y el aceite de oliva arbequina. La experiencia continúa con una visita a las instalaciones de la bodega, desde los depósitos subterráneos hasta la nave de toneles, y acaba con la cata de un tercer vino. Esta actividad es una manera excelente de empezar el día rodeado de naturaleza y productos de proximidad. Está disponible de lunes a domingo, pero entre los meses de noviembre y marzo el almuerzo se traslada al interior de la bodega.

Celler Masroig también ofrece actividades 'pet friendly' para aquellos que quieran explorar el paisaje con sus mascotas. La actividad **Pasea entre viñas con tu mascota** permite a los visitantes disfrutar de una caminata entre cepas y olivos, mientras degustan cuatro vinos al aire libre, en un entorno privilegiado y con la compañía de sus animales. Esta experiencia relajada y natural conecta perfectamente con la esencia de la vida rural del Priorat.

Además del vino, el aceite de oliva tiene un papel central en la región, y Celler Masroig propone una actividad de **Oleoturismo** para descubrir las fincas de olivos y los márgenes de piedra seca que dan forma al paisaje. Esta experiencia incluye una visita guiada entre olivos centenarios y una cata de aceite de oliva virgen extra, donde se desvela el proceso de elaboración de este producto esencial en la dieta mediterránea.

Con una amplia variedad de actividades enoturísticas que se adaptan a diferentes intereses, Celler Masroig abre sus puertas de lunes a domingo. ✻

### Información y reservas

**Tel.: 646 743 922**
**visites@cellermasroig.com**
**www.cellermasroig.com**

# Hispano Suizas

## Experiencias para el recuerdo

La bodega más glamourosa del Levante, auténtico *château* en el corazón de la meseta valenciana, ofrece estancias mágicas en un hotel boutique y la posibilidad de participar de los secretos de la bodega de los cavas y vinos de moda de Valencia.








El enoturismo está de moda, pero como ocurre con todos los modelos oferta turística, hay un abismo entre unas ofertas y otras. En Hispano Suizas, a pocos kilómetros de la Autovía de Levante entre Valencia y Madrid, han apostado por una oferta coherente con la trayectoria de éxito de sus vinos y cavas, convirtiendo sus visitas en auténticas experiencias para el recuerdo.

El turismo del vino de calidad tiene que mezclar lo mejor del gastronómico y del paisajístico. Vino sí, pero en su contexto, para entender por qué los cavas Tantum Ergo o los vinos tintos Bassus son tan originales.

En Bodegas Hispano Suizas el alojamiento se hace en la misma bodega, en un pequeño hotel boutique de cinco habitaciones construido sobre el mismo lugar en el que duermen las botellas.

El *terroir*, esa mezcla de paisaje, clima y saber hacer de los viticultores generación tras generación, es lo que distingue a Hispano junto con la práctica enológica más innovadora pero que nunca renuncia a las raíces para sacar el máximo provecho de la uva que crece alrededor de la bodega.

**Visitas para todos**

La visita a la bodega se personaliza y se adapta a los diferentes tipos de clientes, desde el enófilo más entusiasta a los que empiezan a interesarse por la cultura del vino y quieren conocer de cerca las mejores bodegas y viñedos de nuestro país. Pasando, por supuesto, por grupos de empresa, reuniones o incentivos, ofreciendo además actividades de *team building* según sus necesidades.

Se ofrecen tres propuestas, todas con el regalo final de una botella a elegir de las que elabora la firma.

La visita más sencilla es la que llaman **Experiencia enológica** (40 euros por persona) incluye la visita desde sólo dos personas y la degustación de cuatro vinos con aperitivo de la zona.

La **Experiencia Gastroenológica** (75 euros) está pensada para grupos de diez personas como mínimo y con una tarde o una mañana por delante para poder ver la bodega y los viñedos, disfrutar de cuatro vinos y una comida tradicional en el salón privado con maridaje de cinco vinos y dos cavas… todo un festín a base de productos de la zona con cuatro entrantes seleccionados más el plato principal a base de los embutidos que dan fama a Requena y las chuletillas asadas con sarmientos de la poda del viñedo.

Pero si lo que quieres es alojarte en este hotel boutique, lo mejor es el paquete **Relax entre Viñedos,** la experiencia más completa, que incluye todo eso más el alojamiento y desayuno. Consultar precio, aunque las cosas preciosas para disfrutar en compañía no tienen precio.❋

### Información y reservas

**Tel.: 962 349 370**
**enoturismo@bodegashispanosuizas.com**
**www.bodegashispanosuizas.com**

# Cava & Hotel Mastinell

## Un destino enoturístico único en el corazón del Penedès

El hotel de cinco estrellas con formas sinuosas, que recuerdan a grandes botellas de cava que descansan sobre la viña, invita al viajero a adentrarse en él y a descubrir las 'Experiencias Mastinell'.



Situado a solo 40 minutos de Barcelona, Cava & Hotel Mastinell es un lugar ideal para los amantes del vino y el bienestar. Destaca su espectacular diseño, que respeta el espíritu modernista tan característico de la arquitectura catalana con claras referencias al maestro Antoni Gaudí.
Por supuesto, aquí el cultivo de la vid es el protagonista. Los vinos y cavas de Mastinell están elaborados a partir de un esmerado proceso de vendimia de las mejores uvas en el momento óptimo de maduración.
Además, su respeto por el medio ambiente se refleja en prácticas sostenibles en la bodega y el hotel, que cuentan con certificaciones ecológicas.

**Experiencias para el disfrute**

El mayor atractivo del establecimiento es su oferta enoturística, enfocada en explorar la esencia de los cavas y vinos del Penedès. Los clientes pueden disfrutar de visitas guiadas que desvelan el proceso de elaboración del cava y vino, desde el cultivo de la vid hasta el embotellado. Estas visitas culminan con una cata de los productos más representativos. Además de la visita a la bodega, Cava & Hotel Mastinell ofrece una variedad de experiencias personalizadas que combinan la pasión por el cava con bienestar y aventura.
La *Experiencia Mastinell* permite vivir y degustar el Penedès, sentirse enólogo o bodeguero por unos días, participando en el proceso de elaboración del cava y el vino. En el restaurante En Rima ofrecen cocina de proximidad, con productos frescos, ecológicos y saludables, respetando la tradición gastronómica de la exquisita cocina catalana y mediterránea. Una cocina que puede degustarse con cualquiera de los cavas y vinos Mastinell.
Para quienes buscan una experiencia 360º ofrecen el *Pack Gastronómico* que incluye estancia, desayuno con vistas a los viñedos, una cena con un menú degustación formado de 7 platos maridados con vinos de Mastinell, terminando con la visita de la bodega y cata con 3 productos.
Este paquete permite a los huéspedes relajarse en un entorno idílico con vistas panorámicas a los viñedos.
También se ofrece el *Pack Experiencia Día*, ideal para quienes desean disfrutar de una jornada entre viñedos sin pernoctar. Realizando una visita, cata y un menú degustación en el restaurante.
Sin duda, también hay que destacar el pack más relajante, que es el *Pack Romántico* que incluye cena maridada , desayuno, visita y cata y un masaje simultáneo para dos en el centro de bienestar DO Wellness Mastinell.
Cava & Hotel Mastinell también se enfoca en actividades que fomentan la conexión con la naturaleza y el bienestar personal, como las sesiones de yoga al aire libre. Además, se ofrecen paseos a caballo o en bicicleta, ideales para explorar los viñedos del Penedès de manera única y relajante. En época de vendimia, los clientes pueden participar recogiendo y pisando la uva, y probando el mosto, además de realizar múltiples actividades más que desde Mastinell nos invitan a descubrir.✻

### Información y reservas

**Tel.: 931 156 132**
**info@hotelMastinell.com**
**www.mastinell.com**

# Canals & Munné

## Escapadas donde el vino, el cava, la gastronomía y la cultura son los protagonistas








La bodega Canals & Munné –ubicada en Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), la capital del cava– ofrece la oportunidad de poder realizar una excursión enoturística en la que destaca una visita guiada y comentada a la Cava Nova que permite al enoturista descubrir más de 100 años de historia convirtiéndose en enólogo por un día. Incluye degustación de un cava Reserva y Gran Reserva y pica pica y finaliza con una comida típica catalana en el Gran Centro de Ocio Canals & Munné (Cava Vella). También se puede disfrutar de sus famosas calçotadas, xatonadas, cargoladas y del Menú Marinero y Menú de setas.

Además, ofrecen el Paquete Excursión al País del Cava, una propuesta diferente para cada estación del año que también comprende visitas combinadas con la fábrica de chocolate Simón Coll.

La Cava Vella está dotada de 7 comedores, una espectacular barbacoa y un original parque infantil para que los más pequeños se diviertan solos dejando que los mayores sigan disfrutando.

En definitiva, las escapadas de Canals & Munné nos trasladan a un mundo lleno de alegría, ilusión, sabores, sensaciones y un infinidad de placeres.

Entra en el mundo de Canals & Munné y disfrutarás como nunca.❋

CANALS & MUNNÉ
Ctra. Sant Sadurní –Vilafranca , Km. 0,5
08770 Sant Sadurní D'Anoia (Barcelona)
Tel:. 938 910 318
www.canalsimunne.com




# Bodega Elías Mora

## Donde la tradición se encuentra con la excelencia

BODEGAS ELÍAS MORA
Don Juan Mora Garzón, s/n
47530 San Román de Hornija (Valladolid)
Tel.: 983 784 029 · www.bodegaseliasmora.com



Fundada en el año 2000 y actualmente dirigida por Victoria Benavides, la Bodega Elías Mora es un verdadero referente de la cultura vinícola tradicional de España. Situada en el corazón de los viñedos de San Román de Hornija (Valladolid), esta bodega combina a la perfección la sabiduría ancestral con la tecnología moderna, logrando vinos de alta calidad que se han posicionado entre los mejores del país.

El secreto de sus vinos reside en las uvas autóctonas como la tinta de Toro, una variedad que ha resistido el paso del tiempo sin ser afectada por la filoxera y que se cultiva en viñedos con siglos de historia. Estos viñedos, situados a 800 metros de altitud, se caracterizan por suelos pobres en materia orgánica y un clima extremo, lo que da como resultado vinos de gran cuerpo, complejidad y carácter.

La experiencia de visitar la Bodega Elías Mora es única. Invitan al enoturista a recorrer sus viñedos y descubrir el proceso de elaboración de sus vinos. Para ello, ofrecen diversas experiencias, como la **Elías Mora Básica,** que incluye una visita guiada y una cata de vinos de lunes a viernes. Para los amantes de la naturaleza, ofrecen la experiencia **El Vino en su Paisaje,** donde se pueden degustar sus vinos rodeados de un entorno natural incomparable, acompañados de quesos locales. Y si lo que se busca es una experiencia más exclusiva, recominedan la visita **Elías Mora Deluxe**, diseñada para aquellos que deseen sumergirse aún más en el mundo del vino. Sea cual sea la elección, desde la Bodega Elías Mora prometen vivir una experiencia inolvidable, donde la tradición y la pasión por el vino se unen para ofrecer lo mejor de la región.❋

# D.O. MONTERREI

## Un tesoro escondido



Ahora que no se deja de hablar de los inconvenientes del turismo de masas, hemos constatado que aún quedan territorios poco conocidos que esconden agradables sorpresas. Uno de esos territorios en los que el enoturismo es aún incipiente, es la Denominación de Origen Monterrei. Si viajáis hasta allí, al sudeste de la provincia de Ourense, haciendo frontera con Portugal, encontraréis paisajes donde el viñedo es el protagonista, cataréis vinos que reflejan ese paisaje y os enamoraréis de su gastronomía y de sus gentes como hemos hecho nosotros. Antes de partir ya desearéis volver.

**POR LAURA MORALES**

La de Monterrei es una de las cinco denominaciones de origen vinícolas gallegas. Está situada en la provincia de Ourense y abarca los municipios de Verín, Monterrei, Vilardevós, Riós, Oímbra y Castrelo do Val. Hay quien la califica como "La otra Ribera del Duero" ya que este territorio pertenece fluvialmente a la Cuenca Hidrográfica del Duero. Está conformada por 29 bodegas. Los viñedos de esta D.O ocupan un total de 720 hectáreas de territorio en las que trabajan 375 viticultores.

Aunque goza de una larga tradición vinícola que se remonta a la época romana, la Denominación de Origen Monterrei nació como tal en 1994. El 25 de noviembre alcanza los 30 años podríamos decir que en su mejor momento: si bien el 90% de sus vinos se venden en el mercado nacional, los últimos datos del informe del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación sobre las denominaciones de origen protegidas de vinos, revelan el crecimiento de la D.O. Monterrei en lo referente no sólo a volumen de vino calificado sino también a la comercialización en el exterior. Según recoge el mismo, si en la campaña 2021-2022 el volumen de vino calificado ascendió a 49.271 hectolitros, en la del 2022-2023 esta cifra se situó en los 50.308 hectolitros. De esta cantidad, 41.560 hectolitros se comercializaron en el mercado interior, y la restante cantidad, es decir, 8.748 en el exterior. Lo que significa que la D.O. Monterrei ha multiplicado por ocho sus ventas en el exterior. Los principales destinos son Irlanda, Holanda, Dinamarca, Alemania y Bélgica (países Unión Europea), Reino Unido, EE.UU., Suiza, México, Colombia o Japón (terceros países).



Viñedos de Bodegas Triay

### Variedades de uva y tipos de vinos

De los 50.308 hectolitros calificados en la última campaña, un total de 34.047 corresponde a vino blanco y 16.261 a tinto. El verdello (godello) es la variedad predominante (47%), le sigue la mencía (29%), verdello louro (treixadura) con un 11%, a las que se unen otras variedades en menor proporción como la araúxa (tempranillo) con un 4% o sousón (2,4%). Las blancas pre-



## No te puedes perder…

- **La fortaleza de Monterrei:** El castillo que aparece en el logotipo de la D.O. Monterrei forma parte de un recinto fortificado situado en una loma de 521 metros en los límites de los concellos de Monterrei y Verín desde donde se divisa el valle del río Támega. Si os alojáis en el Parador de Monterrei podréis hacer el camino andando. Un paseo que recomendamos hacer al atardecer.
- **El Lagar de Xan Petro:** Monterrei concentra la mayor cantidad de lagares rupestres (bases de prensas para el aplastado de la uva excavadas en afloramientos de roca natural) de todo el noroeste de España. Su datación los sitúa a principios de nuestra era. Uno de los más emblemáticos es el de Xan Petro. Os recomendamos visitarlo –como hicimos nosotros- a primera hora de la mañana, cuando el Concello de Oímbra, de donde parte la ruta, aún no se ha despertado. Os espera una hora de caminata por el monte que no solo os llevará a conocer el origen del vino en esta zona sino que os ayudará a recargar las pilas disfrutando de la naturaleza.



ferentes son godello, treixadura y dona branca; y las tintas preferentes mencía y merenzao. Estas variedades autóctonas son las que dan identidad a los vinos de Monterrei, unas variedades que reflejan en su interior los suelos (pizarrosos y esquistosos; graníticos y arenosos; y arcillosos y sedimentarios) y el microclima extremo (veranos calurosos y secos e inviernos fríos) en el que nacen, dando lugar a unos vinos con unas características diferenciadas, personales y con una gran complejidad de aromas.

### Nuestra visita

Como comentábamos al principio, tuvimos la oportunidad de conocer este territorio 'in situ'. Entre las actividades que llevamos a cabo se encontraron tres túneles de vino ('Valles', 'Añadas eméritas' y 'Variedades') y visitamos cinco bodegas: Daniel Fernández, Terras do Cigarrón, Triay, Ladairo y Gargalo, todas ellas nos abrieron sus puertas para que pudiéramos conocer de primera sus viñedos, instalaciones y sus vinos más característicos.

### Adegas Daniel Fernández

Con una cuidada selección de las mejores uvas extraídas de las 4 ha de viñedo propio, Adegas Daniel Fernández –que inició su actividad en 2015 en Verín de la mano de cinco socios que pertenecen al Grupo de restauración barcelonés El Reloj– elabora unos vinos con toques atrevidos, modernos y una personalidad propia, captando la esencia de Monterrei. Actualmente solo disponen de dos referencias con la variedad blanca y tinta más características de la zona: Galván Godello y Galván Mencía.

### Terras do Cigarrón

Esta bodega, situada en Albarellos de Monterrei, nació en 2005 de la mano de dos decenas de viticultores que constituyeron una sociedad cooperativa. Sus viñedos se encuentran situados entre los 400 y 500 metros de altitud, la mayoría en el valle o ladera, con suelos franco-arenosos. La uva godello es la protagonista en esta bodega que es empleada para elaborar vinos 100% varietales como Terras do Cigarrón o Mara Martín. Además, cultivan otras variedades. El vino Mara Moura, es un ejemplo, elaborado con godello y treixadura, del que cada año buscan el mismo perfil: un vino gastronómico con notas más balsámicas y minerales fruto del viñedo en altura. Destacar también las etiquetas de sus botellas, muy vinculadas a la cultura gallega como las 'mouras', unos seres mitológicos.

## Comimos en…






- **Casa Gandainas:** Ubicado en Fumaces, es un hotel gastronómico con una agradable terraza. Producto local y raciones generosas. Sus platos estrella son el bacalao y la ternera gallega a la brasa.
- **Sousón:** Ubicado en la Fortaleza de Monterrei, con unas preciosas vistas desde la terraza, esta 'Taberna ultramarina' está liderada por la aclamada cocinera Begoña Vázquez, propietaria de Regueiro da Cova, en Verín. Aquí ofrece platos sencillos en los que el producto es el protagonista como las volandeiras a la parrilla con salsa codium o la lasaña de ternera eco de razas autóctonas.
- **O Segredo do Retiro:** Este precioso restaurante ubicado en el hotel boutique O Retiro do Conde, apunta maneras para entrar en las mejores guías gastronómicas. Elabora sus platos con productos de temporada y de km0 del Valle de Monterrei. El Menú gastronómico elaborado por el chef y gerente José Luis Prieto, incluye platos como 'Tomate, anguila curada y ahumada, crema de almendra y perlas de vinagre de pasas o su afamadado Ravioli de Vieira, bisque, requeixo y aceite de cebollino. Ideal su tranquila terraza apta para celebraciones y banquetes.



Purificación García (Triay)

### Triay

Purificación García –propietaria y sexta generación de viticultores– lidera actualmente esta bodega familiar situada en Oímbra que se define como "vinos de familia hechos en familia", y es que su padre Isaac, ya jubilado, y sus hijos Iván y Lucía Álvarez forman parte del negocio. Purificación nos enseñó sus viñedos en época de vendimia, nos comentó con pasión su proyecto familiar –la bodega cuenta con una capacidad de 40.000 litros y 7 hectáreas de viñedos, divididos en diferentes parcelas situadas en las laderas de montaña de O Rosal en las que no utilizan herbicidas– y nos enseñó una parcela que tienen ya preparada para cultivar más godello, ya que es una variedad que se está demandando mucho en el mercado.
Elaboran vinos artesanales de producción limitada como Tres Mulleres Godello sobre Lías o Triay 38- Sousón, elaborado con una variedad muy escasa en la zona y que es un homenaje a Isaac García, nacido en 1938. Además, ofrecen experiencias enoturísticas para grupos reducidos: Descubre Triay, Esencia Rupestre y Experinecia entre lagares.

### Ladairo

Esta bodega familiar localizada en O Rosal, Oímbra, fue fundada en los años 80 por José Luís Vaz Vilera, el suegro del actual propietario que ha continuado con el negocio. José Luis heredó de sus padres una propiedad localizada en el valle de Ladairo, de ahí el nombre de esta bodega. Gracias a su esfuerzo e ilusión, y la ayuda de su esposa Josefa Vaz García, se ha convertido en un viñedo que hoy en día ocupa más de 20 hectáreas y en una bodega que Víctor López ha modernizado. Destacar que Ladairo fue la primera bodega inscrita en la D.O. Monterrei en el año 94.


Roberto Verino (Gargalo)



Bodegas Terras do Cigarrón


Adegas Daniel Fernández

bodega y nos transmitió su pasión por su tierra y por el vino: "Soy feliz haciendo feliz a la gente".

Fueron sus abuelos maternos, cultivadores de viñas en la Ribeira Sacra, quienes engendraron en él la curiosidad por la elaboración del vino. Actualmente elabora vinos de alta gama con variedades autóctonas respetando el medio ambiente.

"Nuestro interés es defender la calidad, no la cantidad. El buen vino es aquel que se abre con pasión, se disfruta en cada gota y uno se lamenta cuando la botella se ha terminado".

Gargalo es además una de las bodegas pioneras de la zona en ofrecer experiencias de enoturismo para grupos reducidos.✻

En sus comienzos fue conocida por sus tintos elaborados mayoritariamente con mencía pero ahora también apuestan por el godello, teniendo en cuenta que el 70% de su producción va destinada a la restauración y esta variedad está muy demandada.

### Gargalo

Bodegas Gargalo está situada en Verín, a los pies del Castillo de Monterrei. El famoso diseñado Roberto Verino, nacido en esa localidad, puso en marcha el proyecto Gargalo a principios de los años 90, descubriendo a la mayoría la Denominación de Origen Monterrei: "Fuimos pioneros aquí, la cuarta bodega de la D.O., entonces no existía interés por el vino de calidad", nos comentó Verino, que nos acompañó personalmente en nuestra visita a los viñedos y a las instalaciones de la

## Visita al Consejo Regulador



Jonatás Gago

**"Se trata de la tercera iniciativa de estas características realizada este año, y como en las anteriores, ha sido todo un éxito, ya que nos ha permitido mostrar en esta ocasión la vendimia y los procesos de recolección y elaboración relacionados con ella", manifiesta el presidente del Consejo Regulador de la D.O. Monterrei Jonatás Gago sobre nuestra visita junto con otros prescriptores especializados. "Además con estas acciones enseñamos nuestra historia y tradición vitivinícola, características edafoclimáticas, variedades de uva o tipología de vinos, así como el trabajo realizado por las cinco bodegas participantes en dicha iniciativa promocional".**

Potentes y únicos

# Vinos de la Comunidad Valenciana



Restaurante Villa Indiano - Burjassot (Valencia)

Los vinos de esta región son fruto de la pluralidad de su geografía, la variedad de sus suelos y la diversidad de su climatología. Unos vinos potentes y únicos que están avalados por las denominaciones de origen Utiel-Requena, Valencia y Alicante, a las que se suma la suprautonómica Cava.

Desde el portal Enoturismo Comunitat Valenciana afirman que degustar la Comunitat Valenciana a través de sus vinos es posible, y añaden: "La humedad del mar, su particular clima, las temperaturas y su singular orografía hacen de sus vinos caldos con actitud, potentes y únicos que no dejan indiferente al visitante que los degusta en bodega ni al comensal que los degusta en la mesa. Muchas de nuestras bodegas apuestan por la revalorización de las variedades autóctonas, lo que se traduce en vinos auténticos con personalidad propia y de gran singularidad. Vinos blancos, tintos, dulces… que armonizan a la perfección con la variedad gastronómica que se ofrece a lo largo y ancho de las tres provincias. De norte a sur, la Comunitat permite recorrer todo el territorio a través de paisajes idílicos y cambiantes, alojamientos singulares y plagados de encanto, vinos espléndidos, culturas ligadas estrechamente a la historia del territorio y, por supuesto, gastronomía única y exclusiva en la que degustar el Mediterráneo más natural".

Avalan la calidad de los vinos de esta comunidad autónoma tres denominaciones de origen (D.O. Utiel-Requena, D.O. Valencia y D.O.P. Alicante) a las que se añaden la supraautonómica D.O. Cava. Además está la IGP de Castellón y por último, las cinco Denominaciones Vino de Pago: El Terrerazo, Pago de Tharsys, Los Balagueses, Chozas Carrascal y Vera de Estenas.

Utiel - Requena



CRDO Utiel - Requena



**D.O. Utiel- Requena**

La tradición vitivinícola de Utiel-Requena alcanza los 2.700 años de historia. Los yacimientos arqueológicos encontrados en esta Denominación de Origen avalan la producción de vino y su comercialización ininterrumpida desde la época íbera hasta la actualidad.

La Denominación de Origen Utiel-Requena se encuentra en la meseta interior de la provincia de Valencia (España), a 70 km del mar. Posee un clima mediterráneo con rasgos de continentalidad, debido a sus 720 metros de altitud media.

El área de producción ocupa unas 32.000 hectáreas de viñas y comprende nueve términos municipales: Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.

Más de 4.300 agricultores y 116 bodegas viven de la vitivinicultura en esta denominación, por lo que el vino es el principal motor de la economía de esta zona. Actualmente la D.O. Utiel – Requena emite más de 30 millones de contraetiquetas de las que el 56% van al mercado internacional (86 países), aunque las ventas en el mercado nacional cada año continúan incrementándose.

Destacar que la variedad bobal es la estrella.

CRDO Utiel - Requena




Esta uva autóctona ocupa el 64% de la superficie total del viñedo (20.000 ha de las que 8.400 son de viñedos viejos de más de 45 años), y se adapta perfectamente a su clima y territorio. Los vinos elaborados con bobal tienen un color intenso y característico, con mucho cuerpo y aromas complejos y afrutados. Estudios científicos demuestran que la bobal es una de las variedades de uva con mayor contenido en resveratrol, que es la sustancia cardiosaludable y anticancerígena atribuida al vino. Esta uva, con gran potencial para la elaboración de vinos, es cada vez más popular entre los amantes del vino y los profesionales del sector, y muchas bodegas están ahora mismo centrando sus esfuerzos en la elaboración de vinos de alta calidad con esta variedad autóctona. Una variedad que no solo está llamando la atención en España, sino también fuera de nuestras fronteras. El crecimiento de las exportaciones de vinos de bobal respalda la opinión del Instituto Mexicano de Enología y Viticultura, que declaró que la bobal es "la nueva variedad insignia de la industria del viño española".

Otras variedades de uva autorizadas para elaborar vinos con D.O. Utiel-Requena son las tintas: tempranillo, garnacha tinta, garnacha tintorera, cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, petit verdot y cabernet franc; y las blancas: macabeo, merseguera, tardana, chardonnay, sauvignon blanc, parellada, verdejo y moscatel de grano menudo.

Finalmente, pero no menos importante, debemos resaltar que la D.O. Utiel-Requena es la cuna de la viticultura ecológica de la Comunidad Valenciana. A finales del pasado mes de

## Requena, candidata a Ciudad Europea del Vino 2025

**La candidatura busca destacar el legado vitivinícola de la ciudad valenciana de Requena y de toda la comarca para proyectar toda su riqueza patrimonial en la cultura del vino.**

**La D.O. Utiel-Requena respalda esta candidatura y el presidente del Consejo Regulador, José Miguel Medina, nos habla al respecto: "En la D.O. Utiel-Requena estamos totalmente comprometidos con la candidatura de Requena como Ciudad Europea del Vino 2025. Nuestro apoyo incluye la difusión en medios de comunicación y colaboración en redes sociales para promocionarla. También estamos involucrados en aspectos menos visibles del proceso, como la elaboración de informes y la gestión administrativa. La ciudad de Requena cuenta con gran potencial para defender y ostentar dicho título: tiene la Fiesta de la vendimia, la más antigua de España (este año celebró el 75º aniversario), ferias locales de vino consolidadas como Ferevin (Feria Requenense del vino), multitud de bodegas y viñedos ecológicos, yacimientos arqueológicos como La Solana de las Pilillas, que está en lista indicativa de UNESCO, además de albergar la Escuela de Viticultura y Enología de Requena (1961) y la Estación de Viticultura y Enología (1910). Esperamos que Requena sea elegida para poder celebrar un año lleno de eventos en 2025 que resalten nuestra rica tradición vinícola".**

**En caso de lograrlo, Requena se colocaría al nivel de otras regiones vinícolas icónicas en Europa, como Burdeos y Oporto. Este 2024 ostenta este reconocimiento la región del Alto Piamonte y Gran Monferrato (Italia).**

**Habrá que esperar unos meses para la resolución. Mientras tanto, desde el Ayuntamiento de Requena hacen un llamamiento para apoyar la candidatura en redes sociales a través de fotos y vídeos con el *hashtag* #ApoyoRequenaCiudadEuropeaDelVino2025 y etiquetando a @requena-ciudadeuropea25.**

CRDO Valencia



julio el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV) presentó su informe anual en la sede de la D.O. Utiel-Requena y de él se extrajo que existe una tendencia muy positiva a todos los niveles, por lo que destacaron la importancia de seguir impulsando y apoyando a los operadores ecológicos desde la administración y desde el CAECV. Los datos del CAECV sobre el viñedo ecológico en esta comunidad autónoma han destacado el compromiso de la D.O. Utiel-Requena con la sostenibilidad ambiental y social. Así, en 2023, de las 19.242 ha de viñedo ecológico de toda la Comunidad Valenciana, 14.792 ha están en la demarcación geográfica de la D.O. Utiel-Requena (77%) y un 91% respecto de la provincia de Valencia. Además, ha habido un incremento de 1.265 ha de viñedo respecto al año anterior.

Por otra parte, es evidente el compromiso de las bodegas de la D.O. Utiel-Requena por los vinos ecológicos, ya que actualmente 53 bodegas de la D.O. están certificadas por el CAECV para elaborar y/o envasar vinos ecológicos.

**D.O. Valencia**

La cultura vitivinícola de la demarcación geográfica de la Denominación de Origen Valencia es ancestral, encontrando sus raíces en los fenicios, quienes introdujeron las primeras cepas de vino en este territorio. A lo largo de los siglos, la actividad vitivinícola ha venido incrementando y consolidando su implantación en la zona, y consolidando extraordinariamente la comercialización de los vinos durante los últimos años.

Oficialmente el origen de la D.O. Valencia se remonta a 1932, tras la aprobación del Estatuto del Vino, convirtiéndose en una de las denominaciones más representativas e históricas del sector vitivinícola nacional, aunque es en 1957 cuando se aprueba el Reglamento del Consejo Regulador. Hoy día la D.O. Valencia es sinónimo de calidad, singularidad y origen.

Quienes conforman esta Denominación de Origen sienten especial respeto por la tradición, el arraigo al territorio y las variedades autóctonas ancestrales -como las blancas merseguera, verdil o moscatel y tintas como la forcallat, arcos o la bonicaire- que les diferencian, unidas a la aplicación de técnicas de vanguardia que han ido implementando las nuevas generaciones de enólogos formadas en las mejores escuelas. La sostenibilidad, en sus tres vertientes: la social, económica y medio ambiental es otro de los pilares en los que asienta su trabajo.

Actualmente las bodegas de esta región se han adaptado a las nuevas tendencias de mercado, captando la atención de los consumidores que buscan experiencias únicas y auténticas. Un enfoque estratégico que responde a la creciente demanda de vinos de alta calidad, especialmente blancos y espumosos o tintos más ligeros elaborados con variedades autóctonas.

Esta D.O. controla aproximadamente 8.000 ha. de viñedos repartidas entre 4 subzonas: Alto Turia (su área geográfica se identifica con el punto más al Noroeste de la provincia de Valencia), Valentino (subzona situada en la parte central de la provincia), Moscatel de Valencia (también situada en la parte central de la provincia) y Clariano (situada al sur), con cerca de

CRDO Valencia



3.000. viticultores inscritos. Su producción media anual es superior a los 550.000 hectolitros de vino y cuenta con 63 bodegas de las que más de la mitad son embotelladoras, estando su sector productor agrupado en un 85% en cooperativas.

Se trata de una denominación abierta, dinámica, con una gran vocación y tradición exportadora. En la actualidad sus vinos están presentes en cerca de 100 países de todo el mundo, con una cifra de comercialización de 40 millones de botellas, de las que un total de 25 millones se destinan a la exportación.

Además, estamos ante una denominación reconocida por los críticos nacionales e internacionales de mayor prestigio. Como muestra, el pasado mes de enero se dieron a conocer los prestigiosos puntos Parker que otorga el crítico Luis Gutiérrez con sus catas para *The Wine Advocate.* El experto cató 63 vinos con D.O. Valencia, considerando todos ellos entre muy buenos y excelentes. Otro ejemplo lo encontramos el pasado mes de marzo, cuando el Master of Wine Pedro Ballesteros, reconocido internacionalmente, junto con María Antonia Fernández-Daza, experta en vinos, realizaron un apasionante viaje de exploración a la D.O. Valencia para sumergirse en la rica diversidad de vinos y proyectos vitivinícolas. Durante su visita pudieron catar, de la mano de sus bodegueros, más de un centenar de referencias de vino en las cuatro subzonas que componen la Denominación. Sus responsables tuvieron la oportunidad de contarles de primera mano sus proyectos vitícolas y las particularidades de las diferentes zonas. Ambos expertos les trasladaron la importancia que, en un mundo tan globalizado y competitivo, tiene transmitir la esencia del territorio de origen. Destacando la significativa influencia de la variedad de uva, el terruño y los métodos de elaboración en esta experiencia sensorial única. Además, pusieron de manifiesto el acierto que supone para esta indicación de calidad, la vuelta a los orígenes con variedades autóctonas que le confieren personalidad y autentificación.

"La Denominación de Origen Vinos de Valencia está construyendo una identidad vinícola propia, singular y altamente interesante", destacaba el Master of Wine. Sus variedades autóctonas, el profundo conocimiento del territorio y la historia vitivinícola regional, junto con la determinación de ponerlo en valor por un grupo de jóvenes enólogos y bodegueros, comprometidos con su zona de producción y sus raíces, están dando lugar a vinos de excepcional calidad. Son vinos que rompen el tópico erróneo que se utiliza al hablar de vinos mediterráneos. "Encontramos frescura, vivacidad y expresividad" no la pesadez y calidez a la que, erróneamente nos quieren conducir al hablar de este bello mar. "Me parecen vinos delicados,

CRDO Valencia



sin pesadez, florales" comentaba Ballesteros. El Presidente de la D.O. Valencia, Salvador Manjón, se mostró orgulloso por las impresiones que se llevaban estos grandes expertos y se mostraba convencido de que "con esta calidad y tipicidad los reconocimientos de la crítica situarán a la Denominación de Origen Valencia como una de las referencias en el panorama vinícola".

Finalmente, destacar que al cierre de esta estas páginas, la campaña de vendimia 2024 continuaba su curso con un 40% de la cosecha ya recolectada. Se prevé una vendimia de gran calidad, aunque con una ligera reducción en la producción respecto al año anterior. El presidente de la D.O. Valencia, Salvador Manjón, ha destacado que "el estado sanitario del fruto es impecable este año. Los parámetros organolépticos, como el grado, el pH y los polifenoles, están perfectamente equilibrados, lo que sin duda dará lugar a una añada de gran calidad. Nos encontramos ante una cosecha que podría ser excepcional si las condiciones se mantienen". Con la vista puesta en el cierre de la campaña, la D.O. Valencia confía en que esta vendimia marque un nuevo hito de calidad, consolidando el prestigio de sus vinos en el panorama nacional e internacional.



CRDO Valencia

### D.O.P. Alicante

En la provincia de Alicante fueron los íberos los que empezaron a cultivar la vid para uso familiar aunque ya existía anteriormente de forma silvestre. A ellos les siguieron los romanos, grandes cultivadores de este fruto, encontrándose incluso restos arqueológicos de grandes *villae*, destinadas a la viticultura así como una fábrica de ánforas de vino. No obstante el despegue de los vinos de Alicante se produce a

CRDOP Alicante






partir de 1510, cuando Fernando el Católico prohibió la distribución en Alicante de vinos procedentes de otras tierras, confirmado este privilegio Felipe II en 1596. Durante los siglos XVII y XVIII continúa con auge la producción de vino alicantino y el siglo XIX se convierte en el 'Siglo de Oro' de la producción vitivinícola de Alicante, beneficiándose de las plagas que asolaron lo viñedos franceses. En el siglo XX se produce una cierta frenada del cultivo ya que cambia el modelo productivo y económico de la provincia. La D.O.P. Alicante se crea en 1932 aunque su primer Consejo Regulador no se constituyó hasta el año 1957. En la década de los 90 comienzan a llegar nuevas bodegas que suman innovación a las tradicionales y vuelve a hablarse otra vez de los vinos de Alicante, hasta alcanzar el momento de madurez que viven hoy, con nuevas instalaciones, nuevos vinos, enólogos y viticultores jóvenes y premios y reconocimientos .

En cuanto a los tipos de vinos que aquí elaboran, son fruto de la diversidad de climas, comarcas (Alicantí, Vinalopó Medio, Vinalopó Alto, Vinalopó Bajo, L'Alcoiá, El Comtat, La Marina Alta y La Marina Baja) y variedades de uva que se cultivan en las 10.500 ha de viñedo (más del 30% ecológico). Desde la D.O. afirman: "Alicante presenta un catálogo de lo más surtido en cuanto a tipos de vinos. Lejos de querer ser una D.O. temática y solo con una categoría por imperativos del marketing, aquí somos creativos, diversos y variados como reflejo del espíritu mediterráneo que nos ha acompañado desde siempre. Por eso somos los Vinos Alicante (en plural) y por eso tenemos estilos de vinos. Curiosamente casi ninguno pasa desapercibido y todos hablan de su origen. Hay un vino alicantino para cada tipo de consumidor".

El presidente del Consejo Regulador, José Juan Reus, añade: "Nos enorgullece mostrar al mundo entero el gran patrimonio histórico que tenemos y que la gente empiece a conocer los nuevos vinos mediterráneos, que son únicos".

Su mayor producción consiste en vinos tintos, aunque en los últimos años, vinos blancos y rosados han ganado posiciones en el mercado. Los vinos blancos principales en esta zona son los moscatel, especialmente los elaborados con moscatel de Alejandría de la Marina Alta. Son vinos de color pálido, aromas florales y ligeros en boca, además de persistentes y con una muy buena acidez. También se elaboran blancos con merseguera –tan mediterránea y con más estructura-, chardonnay, sauvignon blanc… todos muy frutales y frescos. En cuanto a los tintos, el más característico es el elaborado con la variedad monastrell, sola o acompañada de otras. Jóvenes o de

CRDOP Alicante



CRDO Valencia



crianza, pero siempre intensa, poderosa, con fruta madura y toques tostados, bien por el sol o bien por las maderas. A esta variedad se unen otras que tienen un magnífico comportamiento en la zona, como la syrah o la merlot, y la clásicas cabernet, pinot noir y petit verdot. En cuanto a los rosados, los que se elaboran con monastrell, suelen ser intensos, con ligeros toques aromáticos a fresas y con una muy buena estructura y cuerpo. También se elaboran vinos dulces, vinos de licor y espumosos. Finalmente, no podemos dejar de mencionar el famoso Fondillón, ni seco ni dulce, posee una gran intensidad aromática y una potente boca, con un largo postgusto y un buen equilibrio a pesar de la larga crianza, ya que los fondillones son los únicos vinos añejos naturales del mundo.

**Enoturismo**

El enoturismo en la DO Utiel- Requena permite disfrutar de forma cautivadora de vinos, paisaje, cultura y gastronomía. La Agenda del Vino D.O. Utiel-Requena '24, nos propone coger una copa de vino y embarcarnos en un viaje lleno de alegría, descubrimiento y momentos inolvidables. Esta Agenda del Vino ofrece al enoturista planes entretenidos donde profundizar sobre el conocimiento del vino, del territorio, de la cultura y de la gastronomía en la D.O. Utiel-Requena. Un recorrido por los nueve municipios donde el vino es el protagonista y donde el visitante solo tendrá que preocuparse de disfrutar, divertirse y enamorarse de los vinos de esta D.O. Lugares a los que volver para coger aire y disfrutar de las pequeñas cosas que forman el sentido de la vid(a). Además de esta Agenda, elaborada por la D.O. Utiel – Requena, los enoturistas también pueden consultar todas las actividades que ofrece La Ruta del Vino Uriel – Requena, compuesta por más de 50 establecimientos, entre bodegas, restaurantes, hoteles, casas rurales, museos…

Por otro lado, sumergirse en la Ruta del Vino Valencia es también una experiencia única para los amantes del enoturismo. Un recorrido inolvidable a través de la provincia de Valencia, donde descubrir sus diferentes paisajes del vino. Cultura, gastronomía, naturaleza unidas por el argumento del vino en un espacio único con hectáreas de viñedos por recorrer. Bodegas centenarias, alojamientos singulares o la más tradicional gastronomía local, acercan al visitante a la cultura del vino valenciano. Un territorios donde los viñedos se entremezclan con campos de girasoles, almendros, trigo y olivos haciendo que cada estación se tiña de diferentes contrastes de colores. Este territorio se divide en cinco espacios turísticos con identidad propia. Espacios que cuentan con entornos naturales, paisajes, construcciones y variedades muy locales que hacen de cada uno de ellos una experiencia diferente y de alto valor singular; Alto Turia/Valentino, Clariano, Terres dels Alforins, Moscatel y Valencia ofrecen la oportunidad de descubrir los entornos naturales y patrimoniales que dan esencia a sus vinos.Un viaje que comienza en la ciudad de Valencia y que transporta al enoturista hacia municipios y regiones históricas vinculadas a la cultura del vino donde descubrir todos los secretos de su elaboración.

Finalmente, la Ruta del Vino de Alicante cuenta con 80 miembros –entre ellos una amplia lista de bodegas centenarias- que ofrecen al enoturista un gran abanico de posibilidades para sumergirse en un fascinante viaje que une el Vinalopó al sur y la Marina Alta al norte, regiones en teoría diferenciadas, pero en la práctica unidas por su culto al vino.❋

# Entrevista al Presidente de la D.O. Utiel - Requena: José Miguel Medina

## "El creciente interés en el mercado interior muestra que vamos en la dirección correcta"

**¿Qué diría que hace diferentes a los vinos de Utiel – Requena con respecto a los de otras zonas?**
Lo que realmente distingue a nuestros vinos es la combinación de nuestras condiciones climáticas y el factor humano que las trabaja. Respecto al clima, destaca la amplitud térmica entre el día y la noche, que proporciona una acidez fresca a los vinos, o los suelos calizos, que ofrecen aromas florales en blancos, frutas rojas en rosados y matices balsámicos en los tintos. La otra parte de la balanza son los cerca de 4.500 viticultores que trabajan y cuidan estas tierras, ya que hacen que nuestros vinos, especialmente los de bobal, reflejen la autenticidad y la calidad que tanto nos enorgullece.

**Aunque la tinta bobal es la variedad estrella de esta D.O, la variedad autóctona blanca llamada tardana está empezando a 'redescubrirse' ¿Cómo es y cómo son los vinos resultantes?**
La tardana es una variedad autóctona con mucho potencial. Se distingue por su maduración tardía, lo que le permite desarrollar aromas frescos y una excelente acidez natural. Los vinos elaborados con tardana son elegantes, con notas cítricas, perfectos para quienes buscan vinos frescos y equilibrados. Les invitamos a descubrir la tardana, una verdadera joya que complementa perfectamente cualquier ocasión.

**La DO Utiel-Requena fue pionera hace años en la implantación de la viticultura ecológica en la Comunidad Valenciana, imaginamos que el Consejo Regulador apoya a las bodegas en ese sentido...**
Efectivamente, fuimos pioneros en la viticultura ecológica y seguimos apoyando a nuestras bodegas en esa dirección. La Comunidad Valenciana es la tercera autonomía con más viñedo ecológico en España, y en nuestra demarcación se encuentran más de 13.000 hectáreas, lo que representa el 91% del viñedo ecológico de la provincia de Valencia y el 78% de la Comunidad Valenciana. Además, contamos con 53 bodegas certificadas para la elaboración de vino ecológico por el CAECV. Estos datos reflejan el fuerte compromiso de DO Utiel-Requena con la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente.




**¿Desde el Consejo Regulador se apuesta por intentar que los vinos de Utiel Requena sean valorados en España tanto como lo son fuera?**
Sin duda, aunque nuestro éxito internacional es muy importante, estamos centrando esfuerzos en fortalecer el reconocimiento de nuestros vinos en España. A través de campañas de promoción, eventos y catas, buscamos que el consumidor nacional descubra la calidad y autenticidad de los vinos Utiel-Requena. El creciente interés en el mercado interno muestra que vamos en la dirección correcta, y seguiremos apostando por destacar el valor de nuestros vinos dentro del país.

**"El 91% del viñedo ecológico de Valencia está en la demarcación de la DO Utiel-Requena"**

**¿Tienen previstas acciones de promoción para este último trimestre del año?**
Sí, el último trimestre del año será muy activo. Tenemos programadas nuestras Jornadas Técnicas, que incluyen la Jornada de Viticultura para viticultores y un Foro más especializado para bodegas y el sector horeca. Además, participaremos en eventos como Utiel Gastronómica, y organizaremos catas mensuales para el público final, acercando aún más nuestros vinos a los consumidores. También estaremos presentes en el Túnel del Vino de Mediterránea Gastrónoma, y la tradicional campaña de Navidad, una cita clave para descubrir nuestros vinos en esta época del año.

**¿Qué retos/objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?**
Queremos consolidar la D.O. Utiel-Requena como una referencia de calidad global, aumentando nuestra presencia en mercados internacionales y fortaleciendo nuestras contraetiquetas. Estamos enfocados en promover nuestras variedades autóctonas, como la bobal o la tardana, e innovar en sostenibilidad y técnicas de vinificación.✻

# Clos de Gallur

Clos de Gallur es uno de los vinos más representativos del nuevo estilo vinícola de Bodegas Vicente Gandía, proyecto liderado por Diego Morcillo, nuevo director técnico.

La finca Clos de Gallur –de donde proviene las uvas con las que se elabora este vino– está ubicada en el término municipal de Caudete, a 600 m de altura sobre el nivel del mar, y se encuentra dentro de las zonas más interiores de la denominada "Toscana Valenciana" donde la pluviometría es aún más escasa dando vinos de inusitada concentración. El municipio de Caudete pertenece en la actualidad a la provincia de Albacete, pero históricamente perteneció al Reino de Valencia. Después de la Guerra de Sucesión de 1707 Caudete fue declarada rebelde y se anexionó a la Corona de Castilla. Debido a su ubicación dentro de la "Vall dels Alforins" y a su carácter histórico, la Finca Casa Gallur es un pago de excepción donde se permite elaborar vinos de la Denominación de Origen Valencia.✻




## NOTA DE CATA

**D.O.:** Valencia
**Variedad:** Shyrah, tempranillo y cabernet sauvignon
**Características**: Crianza durante un año en barricas de roble francés, de grano muy fino para una evolución pausada y con un secado de más de 48 meses. Destaca por su color rojo rubí con reflejos del mismo color. Alta intensidad de fruta roja madura con excelente complejidad y delicado recuerdo de madera nueva de roble. Carnoso, redondo, elegante y con un larguísimo final.
Este fantástico vino merece ser disfrutado con alta gastronomía elaborada con productos de la mejor calidad. Perfecto para disfrutar de una ocasión especial o regalar una magnífica experiencia hedonista.

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






# Sericis Cepas Viejas

## Elegancia de aromas y suavidad en el paladar

La gama Sericis Cepas Viejas de Bodegas Murviedro se caracteriza por su suavidad y elegancia, inspirada en la antigua tradición de los tejidos de seda que se producían en Requena.

Los Sericis Cepas Viejas de Murviedro son una colección de cinco vinos elaborados con uvas de cepas muy viejas. Cada uno de ellos rinde homenaje a los artesanos que, con sus telares, contribuyeron a la fama de la villa valenciana de Requena. La estética de sus etiquetas refleja esta herencia, presentando una imagen elegante y distinguida. Al igual que la seda, sus vinos ofrecen una experiencia refinada y delicada en cada sorbo.

**Sericis Cepas Viejas**
**Bobal 2020**
Este vino encarna el valor de las cepas de bobal casi centenarias de parcelas seleccionadas. Su baja producción concentra la fruta, aportando frescura y equilibrio. Elaborado con mínima intervención, se afina en depósitos de hormigón y se cría durante 8 meses en barricas de roble francés y americano. Destaca por su aroma intenso y complejo, con notas de frutos silvestres, ciruelas y toques balsámicos de tofe y vainilla. En boca es fresco, sedoso y carnoso, con un postgusto largo.

**Sericis Cepas Viejas**
**Monastrell 2019**
Las cepas viejas también protagonizan este tinto, proveniente de una parcela única en Villena (Alicante). La monastrell, reina del arco Mediterráneo, brilla en este vino de aromas intensos a fruta negra compotada sobre un fondo de roble tostado. En boca es carnoso, complejo y untuoso, con un final persistente y sedoso.

**Sericis Cepas Viejas**
**Pinot Noir Rosé 2023**
Este rosado, elaborado con mosto lágrima fermentado a baja temperatura y con una corta crianza en fudre de roble francés, destaca por su color rosa pálido y su aroma frutal con notas de frutas rojas y lácteos. En boca, es sedoso, con una acidez equilibrada y un final largo que enamora.

**Sericis Cepas Viejas**
**Merseguera 2022**
Se elabora con uvas de cepas de más de 60 años de merseguera, la principal uva blanca autóctona del interior de la provincia de Valencia, donde sus viñedos llegan a superar los 900 metros de altitud. Este vino blanco emplea el método de maceración carbónica, inusual en blancos. Su color amarillo brillante con matices verdosos da paso a un aroma rico en notas de fruta de hueso, flor blanca y toques balsámicos. En boca es untuoso y frutal, recordando albaricoque, mango y membrillo, con una acidez equilibrada y un final persistente.

**Sericis Cepas Viejas**
**Viognier 2023**
Varietal minoritaria, la viognier da lugar a un vino con gran estructura y sedosidad en boca. Fermentado en barricas nuevas y criado sobre lías durante cuatro meses, su aroma evoca frutas de hueso como melocotón y albaricoque, con notas florales y un fondo mineral. En boca es untuoso, con acidez equilibrada y un final largo y persistente. Sublime para la buena mesa.❋

**Más información: www.murviedro.es**

# LoAlto

## Su paisaje habitado se abre a los viajeros del vino

Visitar los viñedos de LoAlto es una experiencia única. Además de recorrer las parcelas de las que nacen sus vinos, puedes alojarte en su casa de labranza y disfrutar de sus atardeceres en un paisaje idílico.

Situada en la cumbre de una colina entre pinos y carrascas, dentro del Parque Natural de las Hoces del Cabriel, Casa Lo Alto es un enclave histórico. Fundada en 1796 en el término de Venta del Moro, esta bodega valenciana ha decidido, desde hace unas cosechas, destacar la identidad única de cada parcela a través de sus vinos.




**Vinos de Parcela**

Los Vinos de Parcela de LoAlto capturan la esencia de cada terreno con una complejidad y profundidad que refleja su carácter mineral. Cada vino es un testimonio de las características singulares de los viñedos y su terruño.Actualmente, LoAlto cuenta con dos Vinos de Parcela:

**LoAlto Los Álamos A 2022** es un vino de garnacha blanca que destaca por sus aromas cítricos, hierbas de montaña y flores blancas. En boca, ofrece sabores frescos y vibrantes, con un final largo y cremoso.

**LoAlto El Guindal G 2022** es un tinto de garnacha tinta que sorprende con su expresión fina, compleja y fluida. Aromas de bayas silvestres, monte bajo y especias llenan el paladar, mientras que las notas de tomillo, romero y aceituna negra añaden profundidad.

**Vinos de Paraje**

Los Vinos de Paraje son más frescos y frutales, representando de manera directa el entorno que los rodea.

La bodega ofrece tres opciones:

**LoAlto Tardana 2022:** Elaborado con la variedad blanca autóctona tardana, de ciclo muy largo, este vino ofrece aromas florales y de fruta blanca, junto con notas de hierbas frescas y un toque de hinojo. Complejo.

**LoAlto Garnacha 2022:** Fermentado en cemento durante diez meses, este vino refleja la esencia pura de la garnacha tinta. Su amplia paleta aromática incluye frutas rojas, granada y mora, acompañadas de hinojo y sabores de la garriga.

**LoAlto Bobal 2022:** Un vino de bobal de color rojo oscuro con reflejos violáceos, destaca por sus aromas intensos de fresas, cerezas y arándanos, con notas balsámicas. En boca, es jugoso y equilibrado, con taninos de grano fino.




**Una experiencia de lujo en LoAlto**

LoAlto abre sus puertas a los amantes del vino para ofrecer una experiencia inolvidable. Los visitantes pueden disfrutar de recorridos por los viñedos, donde se aprecian las diferencias entre las parcelas, sus orientaciones y la idoneidad de cada suelo para las distintas variedades de uva. La visita incluye una parada en la bodega, donde se puede observar el proceso de elaboración, sencillo pero preciso, que garantiza la pureza de los vinos de LoAlto, cada uno reflejando el carácter de su entorno.

Para quienes deseen prolongar la experiencia, es posible alojarse en la casa de labor, una vivienda totalmente equipada para garantizar el confort. LoAlto ofrece una estancia en medio de la naturaleza, ideal para aquellos que buscan una conexión más profunda con el vino, su paisaje y para vivir una aventura idílica. ❋

**Más información: www.casaloalto.com**

Tesoros del Mediterráneo

# Restauración de la Comunidad Valenciana

La restauración es uno de los grandes activos de la Comunidad Valenciana, un reclamo turístico innegable que surge de la calidad de los productos del territorio, de su diverso y bien surtido recetario y de la fértil imaginación de sus chefs.



Restaurante Monastrell

Restaurante Orobianco



La Comunidad Valenciana es tierra de sabores, de contrastes, de platos tradicionales convertidos en auténticos clásicos de la gastronomía española. Y es que no en vano esta comunidad autónoma puede alardear de contar con una de las mejores despensas naturales de nuestros días. Tanto en Valencia como en Alicante y Castellón es posible encontrar numerosos productos autóctonos, tanto naturales como elaborados, de fama reconocida y respaldados por Consejos Reguladores, Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas. De hecho, tanto la gastronomía como la restauración se han convertido en un reclamo turístico de primer nivel para la Comunidad Valenciana, que se suma a factores como la amable climatología, unas playas interminables y su célebre hospitalidad.

**Grandes propuestas culinarias**

Son muchos los restaurantes de calidad que salpican las tierras valencianas, y entre una amplia oferta encontramos desde excelentes bares de barrio hasta estrellas Michelin. De estos últimos, la Comunidad suma un total de 25 (entre los que se reparten 31 estrellas), dado que la guía francesa ha mantenido este año todas las distinciones otorgadas en 2023, a las que ha añadido tres incorporaciones: Casa Bernardi, Fraula y Orobianco.

Casa Bernardi (Benissa, Alicante) es el proyecto de Ferdinando Bernardi, un chef natural de Rímini de reconocido talento, que define su espacio como "ese lugar en el que la intalianità –hospitalidad italiana- se encuentra con el entorno". Casa Bernadi apuesta por una cocina italiana actual que mima las elaboraciones. Destacan sus sabrosos platos mediterráneos y su pasta al dente, que ensalzan el producto alicantino de temporada.

Por su parte, Fraula, en Valencia capital y situado a pocos meros del Mercado de Colón, es un restaurante actual-minimalista que toma su nombre de la palabra "fresa" en valenciano. Al frente de los fogones se encuentran los chefs Roseta Félix y Daniel Malavía, que alternan su trabajo en la cocina con el servicio en sala, buscando la complicidad con el comensal. Ofrecen tres menús degustación de tinte actual (Cebera, Alfabega y Fraula, más uno llamado Exprés, solo al mediodía y de martes a viernes), elaborados con productos de temporada y de proximidad, por lo que la huerta cobra un protagonismo especial.

En cuanto a Orobianco (Calpe), este restaurante recupera la estrella de 2018 perdida en

## Valencia, Capital Verde Europea

**Cabe destacar que Valencia ha estrenado este año el reconocimiento de Capital Verde Europea, en lo que mucho tiene que ver su restauración. Entre otros motivos, la Comisión Europea ha otorgado esta distinción a la ciudad por su gastronomía de km 0, basada en el mar y la huerta. Estos productos frescos y de gran calidad pueden encontrarse en el mercado valenciano más antiguo, el del Grao, así como en nuevos espacios *foodies*, como el Mercado de la Imprenta o Mercader.**

Restaurante Fierro





Quique Acosta

2021 tras la salida de Ferdinando Bernardi. Ahora, bajo la batuta de Paulo Casagrande, Orobianco ha recuperado todo su esplendor. Orobianco, ofrece, a través de dos menús degustación (Corto y Largo), una cocina transalpina, fusionada con producto local, sabores nítidos y acertados maridajes.

**El triple estrellado Quique Dacosta**

Quique Dacosta Restaurant (Denia) es un caso único en la Comunidad Valenciana. Ostenta tres estrellas Michelin y ha sido recientemente posicionado en el número 14 del mundo de la prestigiosa lista internacional *The World's 50 Best Restaurants.* Su propuesta refleja la personalidad del chef homónimo, y está definida por un marcado carácter estético. Toman el protagonismo productos icónicos de la casa junto a otros menos conocidos, con los que el chef aporta detalles inesperados. Su filosofía busca llevar a la mesa el entorno mediterráneo, con una clara apuesta por la economía circular.



Mª José San Román (Monastrell)



## D*na Festival 2024

**En su séptima edición, el D*na Festival, que contó con cerca de 30.000 visitantes, supuso una auténtica carta de amor a la tierra, la huerta y sus gentes. Su última jornada estuvo llena de emociones y sabores, de la mano de chefs de renombre como Begoña Rodrigo, del restaurante La Salita (Valencia), Susi Díaz de La Finca (Elche), Luis Valls, de El Poblet (Valencia) y el cocinero catalán afincado en Madrid Ramón Freixa, entre muchos otros. En un escenario de lujo frente al mar Mediterráneo, los cocineros compartieron reflexiones y técnicas culinarias que giraron en torno al uso de productos frescos y de temporada, reforzando la idea de que la excelencia en la cocina empieza en el campo.**



Restaurante La Farola



Restaurante Atalaya



### Tierra de Soles

Si la lista de restaurantes con estrella Michelin es extensa en la Comunidad Valenciana, más lo es la de Soles Repsol, ya que en 2024 se eleva hasta 60 (40 con un sol, 15 con dos soles y 5 con tres soles).

Con un sol Repsol se han estrenado Cisoria (Villena, Alicante), con Ignacio Cano en la cocina y Carmen Navarro como jefa de sala; Flama (Valencia), con Eduardo Espejo (jefe de cocona) y Ricardo Espíritu (sumiller); La Farola (Altura, Castellón), con los cocineros José Vicente Garnés y María Adrián; La Masía de Chencho (Elche, Alicante), con Adrián Becerril; Origen (Carcaixent, Valencia), con Àlex Vidal, y el ya mencionado Orobianco, también nueva estrella Michelin. Atalaya (Alcossebre, Castellón), por su parte, es el nuevo dos Soles Repsol de la Comunidad Valenciana. Dirigido por Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci, busca sus sabores en el mar, la huerta y la sierra.



## La paella valenciana en *streaming*

**Según la encuesta 'Turismo y gastronomía (II)' del Centro de Investigaciones Sociológicas (CIS), "la paella es uno de los platos más típicos y representativos de la gastronomía española para un 63% de la sociedad", solo ligeramente por detrás de la tortilla de patatas (66,2%). Sin embargo, fuera de nuestro país no existe demasiado conocimiento sobre los ingredientes, modo de preparación y tradición referidos a este delicioso plato. Estas son algunas de las cuestiones en las que profundiza ARTE.tv, la plataforma europea de *streaming* gratuita, en un episodio de Karambolage, una colección de programas de animación breves y didácticos que profundizan en la cultura española. El episodio centrado en la paella valenciana explica los secretos de esta especialidad culinaria a internautas de todo el mundo.**



Restaurante Monastrell



La Barra del 7 Portes

## Productos icónicos

Estos son algunos de los productos que configuran la gastronomía y la restauración valencianas.

- **Cítricos:** desde finales del siglo XVIII adornan el paisaje valenciano. Forman parte insustituible de la dieta y la cocina de la Comunidad.
- **Alcachofa de Benicarló:** su sabor, características organilépticas y propiedades nutrutivas, así como su versatilidad en la cocina, la convierten en un ingrediente esencial de todo tipo de platos.
- **Peix de llotja:** "Peix de llotja" es una distinción creada recientemente por la Generalitat Valenciana para identificar el pescado obtenido de una manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente por 22 cofradías de pescadores de las provincias de Alicante, Castellón y Valencia. En esta categoría se incluyen pescados como salmonetes, lubinas, merluza, sepia, sardinas, calamares, pulpo y pescadillas.
- **Clóchina valenciana:** es este un molusco que se cultiva en Valencia desde finales del siglo XIX. Su tamaño es menor que el del mejillón y destaca por su alto valor nutricional.
- **Tomate de El Perelló:** se caracteriza por su forma de globo, su pulpa carnosa con pocas semillas y su piel de color rojo encarnado.
- **Arroz de Valencia:** se cultivan las variedades de tipo Senia y el Bomba. Las primeras absorben extraordinariamente bien el sabor, tienen una textura muy cremosa y una vez cocidas resultan muy jugosos. En cuanto a las segundas, presentan una alta capacidad de absorción del sabor y se caracterizan, sobre todo, por ofrecer un grano firme y suelto.
- **Chufa de Valencia:** este pequeño tubérculo es sinónimo de calidad, naturaleza, cultura y patrimonio. Contiene numerosas propiedades beneficiosas para el organismo y es especialmente digestiva y saludable por su alto contenido en almidón y aminoácidos.
- **Turrón de Jijona y Alicante:** las empresas que se dedican a la elaboración de este postre de reconocimiento internacional mantienen la elaboración artesanal del producto, aunque año tras año incorporan innovación a sus ingredientes. ❋

## Restaurantes destacados

Casa Bernardi. https://casabernardi.es
Fraula. https://fraula.es
Orobianco. https://orobianco.es
Quique Dacosta Restaurant. www.quiquedacosta.es
Cisoria. https://restaurantecisoria.com
Flama. www.restauranteflama.com
La Farola. https://lafarolarestaurante.com
La Masía de Chencho. https://lamasiadechencho.com
Origen. www.origencarcaixent.com
Atalaya. https://atalayarestaurante.com
La Salita. https://www.anarkiagroup.com/inicio/la-salita
La Finca. https://lafinca.es
Fierro. https://fierrovic.com
Monastrell. https://monastrell.com



Restaurante Monastrell

# Monastrell

## Alta cocina mediterránea



Este restaurante alicantino que debe su nombre a la uva autóctona de la zona, está liderado por la chef María José San Román. Posee una estrella Michelin, dos soles Repsol y un sol sostenible que avalan la calidad de una cocina basada en la honestidad, la búsqueda de la excelencia, la sostenibilidad y la alimentación circular.



María José San Román creó Monastrell en 1996. Como un ser vivo y en constante evolución, ocupó diferentes espacios y, en 2016, se trasladó a un edificio histórico del puerto de Alicante que se respetó al máximo, así como el entorno portuario. En línea con ello, destaca por un interiorismo elegante, sobrio, bañado por la luz y energía del Mediterráneo. Sin duda, el mar ejerce su influjo en la atmósfera y también en su razón de ser: la alta cocina.

**Los ingredientes**

En opinión de la chef, el desconocimiento acerca de los alimentos básicos de la dieta mediterránea es extenso y, en cada servicio de su restaurante, ella al menos intenta, desde la humildad y la generosidad, arrojar luz y generar curiosidad. Entusiasta de su riqueza y variedad, ha convertido estos humildes ingredientes en ejes centrales de su apuesta actual en Monastrell: junto al vinagre, los AOVE y el pan de su propio obrador, están también el



## La chef

**Toda una vida consagrada a la gastronomía y a hacer felices a quienes se sientan en su mesa, María José San Román es un ejemplo de vitalidad y curiosidad inagotables. Y es así desde 1975 cuando abrió su primer establecimiento especializado en salchichas frankfurt y que se convirtió en un referente en la ciudad. Desde entonces, ha creado junto a su familia cuatro restaurantes y un obrador de pan, pero es Monastrell el que mejor refleja lo que siente, lo que mueve y lo que apasiona a la chef, investigadora y divulgadora.**

**Comprometida con su profesión y con el mundo que habita, trabaja cada día por ser parte de los momentos de felicidad de quienes eligen su restaurante, pero también por proteger el entorno y cuidar de su máxima fuente de inspiración, el Mediterráneo.**

**Por su labor de desarrollo, investigación y divulgación, María José San Román ha sido reconocida como embajadora española de la dieta mediterránea y premiada en 2022 con la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes. Quienes deseen aproximarse a su particular visión de la alta cocina mediterránea y de los alimentos, a su creatividad y particular interpretación, sin duda, tienen en Monastrell la mejor invitación.**





azafrán, el arroz, los cítricos, las verduras y hortalizas, las hierbas aromáticas y los brotes que crecen en Terramón, su finca situada a 10 kilómetros de la capital, en Mutxamell.

### Los menús y la bodega

La filosofía de vida de María José San Román se traduce en tres menús (129€, 99€ y 79€). En cada uno de ellos, la chef demuestra su obsesión por encontrar el mejor producto desde las costas de Alicante y hasta las tierras de Salamanca y Galicia, con el objetivo de crear una experiencia culinaria que perdure en el recuerdo. En cada bocado se aprecian sabores auténticos, se constatan técnicas innovadoras, pero sobre todo se disfruta de la riqueza del Mediterráneo.

Destacan platos como Sabayón de café, garbanzos, hinojos y perifollos; Quisquilla cítrica en hot-pot ibérico con piñones; Crudo de bogavante con suquet de termidor y brotes de mostaza; Arroz con sepionets, calabaza y alcachofa; o Bacalao al pil pil con colmenillas. Entre los postres, Melocotones con flor de hinojo, piñones y menta, y Té Earl grey helado con chocolate Piura.

En cuanto a la bodega, alberga en torno a 270 referencias, y es un pilar fundamental para ensalzar cada plato de la alta cocina que firma la chef. Si el comensal así lo desea, cada uno de los tres menús se marida *ad hoc* elevando la experiencia gastronómica. ❋

MONASTRELL
Av. del Almirante Julio Guillén Tato, 1
03001 Alicante
**Tel.:** 965 126 640 · www.monastrell.com
**Horario:** Mi: 19:30 - 22:30. J- D: 13:30 – 15:30 y 19:30 – 22:30

# Gastronomika 2024

## El decano de los congresos gastronómicos se abre a San Sebastián

Del 7 al 9 de octubre la 26 edición de Gastronomika pondrá el foco en San Sebastián, la ciudad que siempre lo acoge. Parte de las actividades se realizarán al margen del Kursaal para compartir protagonismo con bares y restaurantes de la capital donostiarra.






San Sebastián, ciudad abierta, título de un poema de Gabriel Celaya, será el lema de San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country 2024. Y es que tras el éxito que supuso el año pasado el 25 aniversario del congreso gastronómico más longevo, para esta edición Gastronomika busca inspirarse en la ciudad que lo acoge: San Sebastián. Y, con esa idea, la organización del congreso se ha basado en el poema de Celaya para preparar un programa que tratará de reconectar el congreso con la sociedad guipuzcoana, de anclarse aún más en su entorno y de abrirse a todos los formatos posibles.










Para ello, este año mirará hacia el territorio, la hostelería, los restaurantes, los bares o las sociedades gastronómicas de la misma forma que lo hace hacia las grandes estrellas.
San Sebastian Gastronomika – Euskadi Basque Country es un referente a nivel mundial en el ámbito de los congresos gastronómicos porque tiene una mentalidad abierta que todo lo acepta. Por eso quiere superar sus propias murallas. Para ello, programará parte de sus actividades al margen del Kursaal para compartir protagonismo con bares y restaurantes de la capital donostiarra y llevar a los congresistas a conocer algunas de las sociedades gastronómicas más importantes.

Además, Gastronomika también contará con el espacio dedicado a la feria, que ocupará el cien por cien del espacio habilitado en el Kursaal, con más de 150 empresas expositoras en la lista de participantes este año.

**Comité de fundadores y comité asesor**

Benjamín Lana, nuevo director de San Sebastian Gastronomika – Euskadi Basque Country entendió que tras las bodas de plata llegaba el momento de reformar también el comité técnico: «Necesitábamos una nueva tripulación que estuviera en conocimiento de lo que pasa en el mundo. Hace 25 años la realidad era diferente y tenemos que estar preparados para seguir siendo relevantes». Por eso, por un lado, han creado un comité de fundadores, con figuras históricas como Juan Mari Arzak (Restaurante Arzak), Pedro Subijana (Akelarre), Karlos Arguiñano (Restaurante Karlos Arguiñano), Martín Berasategui (Restaurante Martín Berasategui), Hilario Arbelaitz y la hasta el año pasado directora de Gastronomika Roser Torras. Y por otra parte, se ha creado un nuevo grupo, que pasará a llamarse comité asesor y «que tirará de la trainera a partir de ahora». A este nuevo comité pertenecen Elena Arzak (Restaurante Arzak, San Sebastián), Eneko Atxa (Azurmendi, Larrabetzu), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, Errenteria), Aitor Arregi (Elkano,




Getaria), Roberto Ruiz (Hika Gastronomiko, Villabona), Josean Alija (Nerua, Bilbao), Nieves Barragán (Sabor, Londres, UK), Paulo Airaudo (Amelia, San Sebastián), Edorta Lamo (Arrea!, Kanpezu), Aitor Zabala (Somni 2.0, Los Ángeles, EE.UU.), la periodista gastronómica afincada en Copenhague Lisa Abend y Toni Massanés, director de la Fundació Alícia.

**Ponentes internacionales**

El programa incluye muchos nombres internacionales importantes. Cocineros de diferentes ciudades abiertas en los que la gastronomía ha jugado un papel importante como Copenhague, Lima, Londres o Florencia estarán en San Sebastián. Desde Dinamarca aterrizará Kristian Bauman (Koan**, Copenhague), chef de origen surcoreano, conocido por su enfoque innovador y su habilidad para fusionar la cocina nórdica con influencias asiáticas.

A sus 34 años, el cocinero francés Fabien Ferré (La Table du Castellet***, Le Castellet) conquistó el pasado mes de marzo a los inspectores de la guía Michelin cuando otorgaron de una sola vez las tres estrellas a su restaurante. También está confirmada para San Sebastián la presencia de una de las estrellas más fulgurantes de la cocina londinense, el británico de raíces chinas Andrew Wong. Entre los ponentes internacionales también destacan Karime López (Osteria Gucci da Massimo Bottura*, Florencia), la primera mujer mexicana en recibir una estrella Michelin, y el austriaco afincado en Berlín Sebastian Frank, al mando del biestrellado Horváth.

**Chefs que repiten y chefs que se estrenan**

Entre los grandes nombres de chefs que aportarán su conocimiento en Gastronomika 2024 figuran también Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (Disfrutar***, Barcelona), que llegan al auditorio del Kursaal tras lograr las tres estrellas Michelin en la última gala de la guía roja y el galardón de mejor restaurante del mundo de la lista 50Best alcanzado el pasado mes de junio en Las Vegas. Junto a ellos, también volverán a estar sobre el escenario donostiarra otros grandes referentes en innovación y creatividad culinaria, como Joan Roca (El Celler de Can Roca***, Girona), Pedro Subijana (Akelarre***, San Sebastián), Eneko Atxa (Azurmendi***, Larrabetzu), Paco Morales y Paola Gualandi (Noor***, Córdoba); Elena Arzak (Restaurabte Arzak***), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz**, Errentería, Gipuzkoa), Paulo Airaudo (Amelia**, San Sebastián), Jonathan y Juan Carlos Padrón (El Rincón de

## Portugal, país invitado

**José Avillez (Belcanto**, Lisboa) vuelve a Gastronomika siete años después. Forma parte del nutrido grupo de cocineros que estarán en San Sebastián Gastronomika representando a Portugal, que en esta edición será el país invitado. La cocina portuguesa vive un momento muy especial y junto a él viajarán otros chefs consagrados del país vecino como Rodrigo Castelo (Ó Balcão, Santarém), João Rodrigues (Canalha, Lisboa), Marlene Vieira (Marlene, Lisboa), Ana Moura (Lamelas, Porto Covo) y João Oliveira (Vista* Portimao).**



Juan Carlos**, Adeje, Tenerife), Iván Cerdeño (Restaurante Iván Cerdeño**, Cigarral del Ángel, Toledo), Pepe Solla (Casa Solla*, Poio, Pontevedra), Edorta Lamo (Arrea!*, Santa Cruz de Campezo, Álava) o Luis Alberto Lera (Restaurante Lera*, Castroverde de Campos, Zamora).

Quienes se estrenarán en ese mismo auditorio serán el andaluz Pedrito Sánchez (Bagá*, Jaén), los madrileños Jorge Muñoz y Sara Peral (Restaurante OSA*, Madrid) -últimos ganadores del premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión-; los castellanomanchegos Javier Sanz y Juan Sahuquillo (OBA*, Casas-Ibáñez, Albacete), o el vizcaíno Julen Baz (Garena*, Lamindao, Vizcaya), otro de los jóvenes cocineros que destaca con su cocina basada en la cultura de los caseríos vascos.




## Premio Homenaje a Pedro Subijana

**Este año se reconocerá la trayectoria de uno de los cocineros más importantes de los últimos 50 años y uno de los padres de la nueva cocina vasca, Pedro Subijana, al frente de Akelarre*** desde 1970, quien recibirá el Premio Homenaje de esta edición. Subijana es además el único cocinero que ha estado en las 25 ediciones celebradas hasta ahora de San Sebastián Gastronomika como ponente.**

### Foro de Tabernas y Taberneros

Gastronomika será también mucho más que ponencias este año. Un congreso que mirará más que nunca al sector y a la ciudad. Partiendo del Kursaal como centro de operaciones, en el que tendrán lugar las sesiones del auditorio, los talleres y actividades, los concursos y donde se ubicarán los diferentes estands en la parte de feria, el congreso saldrá a la ciudad y estrenará este año un nuevo foro, el I Foro de Tabernas y Taberneros, un espacio que contará con la presencia de los taberneros más importantes para debatir de la realidad de un colectivo que agrupa a más del 64% de los establecimientos de hostelería. Además, algunos de los mejores taberneros de otras provincias traerán su producto y sus platos a las barras de tabernas del centro de San Sebastián.

El I Foro de Tabernas y Taberneros arrancará el domingo 6 de octubre con el Campeonato del Mundo de Callos, que desde esta edición se celebrará regularmente en Gastronomika. Ideado por el cocinero asturiano Pedro Martino, este concurso llegará al Kursaal en una jornada en la que además se desarrollarán charlas y mesas redondas sobre este típico plato de la cocina tabernaria. La periodista Ana Vega hará un repaso por la historia de los callos y uno de los grandes nombres del mundo del vino, Ferran Centelles, hablará sobre las bebidas en las tabernas medievales. El Foro también acogerá el martes el I Campeonato de Sopa de Pescado de San Sebastián Gastronomika.

El Foro se desarrollará lunes y martes en una carpa instalada en una de las terrazas del Kursaal y en él participarán grandes nombres del mundo de la taberna como el sevillano Enrique Becerra, Xavier Zabaleta






(Aratz, San Sebastián), Pablo Loureiro (Urola, San Sebastián), Samuel Ruiz (Bar Verónicas, Murcia), Carlos Crespo (El Solórzano, Santander), Trifón Jorge (Fogón de Trifón, Madrid), Gonzalo Córdoba (El Faro, Cádiz), Pepe Torres (Bodegas Castañeda, Granada), Carlos Bosch (El Portal, Alicante), Jesús González (La Tana, Granada), Kim Díaz (Taberna Soleá, Barcelona), Manuel Urbano (Bar Campillo, Madrid), Ming Heng Chen (Casa Delfín, Madrid), Eduardo Camiña (Taberna La Guiña, Lieux, Pontevedra), Jaume Jalmar (Quimet, Barcelona), Enrique Valentí (Hermanos Vinagre, Madrid), Francisco Martín (Bar FM, Granada), Gabriela Alkorta (Berria, Madrid), César Álvares (A Fuchela, O Carballiño), José Juan Castelló (Piripi, Alicante), Miguel Ángel Jiménez (La Catapa, Madrid), Javier Cabrera (Astrolabio, Valladolid) y Casa Pepe (Córdoba).

Cocineros que han apostado por la taberna entre sus modelos de negocios como Ricard Camarena (Bar X, Valencia), Carles Abellán (Tapas 24, Barcelona), Paulo Airaudo (Ibai,





**Premios**

Se premiará con el Gueridón de Oro este año al enólogo y bodeguero vallisoletano Mariano García (Valladolid, 1944), en reconocimiento a una trayectoria de éxito que le ha convertido en un referente internacional y en una figura a seguir. Un hombre dedicado a ayudar a los demás a saborear la vida haciendo grandes vinos. Su trayectoria elaborando vinos emblemáticos le ha convertido en una figura admirada por quienes se dedican a la viña y el vino. Su contribución al prestigio alcanzado por los vinos de Ribera del Duero es indudable.

Y el Premio de Periodismo gastronómico Pau Albornà i Torras será para la periodista estadounidense Lisa Abend, que escribe regularmente para la revista *Time*, el *New York Times* y muchos otros periódicos y revistas en lengua inglesa. Afincada primero en Madrid y ahora en Copenhague, ha cubierto ampliamente el panorama gastronómico europeo y es autora del libro "The Sorcerer's Apprentices: A Season in the Kitchen of Ferran Adrià's elBulli". Abend es doctora en Historia por la Universidad de Harvard y actualmente trabaja en un nuevo libro sobre la gastronomía en el siglo XXI.❋

San Sebastián), Gorka Txapartegi (Taberna Alameda, Hondarribia, Gipuzkoa) o que tienen 'espíritu tabernario' en sus restaurantes como Sacha Hormaechea (Sacha, Madrid), Juanjo López (La Tasquita, Madrid), Edorta Lamo (Arrea!, Campezo), Pepe Solla (Casa Solla, Poio) o Luis Alberto Lera (Lera, Castroverde Campos, Zamora) también estarán en este novedoso foro. También estará el juez Andrés Sánchez Magro, autor del libro 'Tabernas de Madrid. Lo castizo en el siglo XXI'.

## Inteligencia Artificial

**Desde el mundo científico aportará su conocimiento y talento el físico Eneko Axpe, colaborador de la NASA y profesor en Harvard, un ejemplo de cómo la ciencia puede integrarse con la gastronomía para innovar y crear soluciones sostenibles, demostrando que el conocimiento interdisciplinario puede abrir nuevas fronteras tanto en la investigación científica como en la cocina. Axpe acude a Gastronomika para realizar en directo una demostración sobre la aplicación de la Inteligencia Artificial en la alta cocina en colaboración con el chef andaluz Juanlu Fernández.**

# APUESTA POR LA FORMACIÓN



**La D.O Penedès trabaja estrechamente con centros de formación estatales e internacionales para que los futuros profesionales del sector tengan un amplio conocimiento de los vinos Penedès y de su calidad. En los últimos dos años, la D.O. Penedès ha estado presente con sus vinos en casi una veintena de centros de formación, cursos y titulaciones vinícolas.**

## Protos presenta novedades

Bodegas Protos, junto con el Grupo Viñafiel, presentó recientemente en Sevilla sus principales referencias para 2025, incluido Carroa, el próximo vino de marca de Ribera del Duero que verá la luz en el primer trimestre del próximo año.






## *Aceite renovado*

La almazara Pago de Valdecuevas revoluciona su aceite de oliva virgen extra General Blake, presentando una nueva imagen y una fórmula renovada. Elaborado con aceitunas picual (50%), manzanilla cacereña (35%) y arbequina (15%), recolectadas manualmente en su estado óptimo, da como resultado un aceite de carácter fresco, herbáceo y con un sabor prolongado en boca.

# ESPUMOSOS DE ALTURA




**Pandemonium Blanco de Blancas y Blanco de Tintas, estrenan la añada 2020, la segunda de este proyecto de espumosos elaborados en altura en La Rioja por la Compañía de vinos Vintae. La combinación de altitud, clima extremo y suelos privilegiados de su zona de origen, el Alto Najerilla, es el secreto para conseguir el perfil afilado y fresco que los caracteriza.**




## Scala Dei celebra su medio siglo

La bodega Scala Dei, la más antigua del Priorat y la primera en hacer vino embotellado en origen, celebró hace unas semanas su 50º aniversario en la Cartuja d'Escaladei (Tarragona). En el acto, Sergio Fuster, CEO de Raventós Codorníu, grupo copropietario de la bodega, destacó la responsabilidad que comporta cuidar las tierras que, hace más de 800 años, los monjes cartujos eligieron para empezar a hacer vino en la zona.




## EDICIÓN ESPECIAL

**La exitosa marca *Mucho Más* de Félix Solís –con más de 20 millones de botellas vendidas en los 65 países donde se encuentra presente– ha añadido a su gama la Edición Limitada 'Mucho Más Starlite'. Una edición exclusiva que se estrenó en el festival marbellí este verano. Además, *Mucho Más* de Félix Solís patrocinará el Festival Christmas by Starlite, que tendrá lugar el próximo mes de diciembre en Madrid.**
**Félix Solís Ramos, Director General Comercial y Marketing de la compañía señaló que "estamos muy satisfechos de poder llevar a cabo esta colaboración con el Festival Starlite Occident de Marbella, ya que su espíritu y ambiente concuerdan a la perfección con el carácter de *Mucho Más*, un vino que invita a ser auténticos y a disfrutar de cada momento. Starlite es mucho más que un festival y como el Festival, *Mucho Más* es un vino dinámico, moderno y diferente que siempre está por encima de las expectativas".**

## Viaje de la mano de Bacalao de Islandia

Marta Oti, estudiante de la Escuela Superior de Hostelería Barcelona y ganadora del CECBI III (Concurso de Escuelas de Cocina de Bacalao de Islandia), fue premiada por parte de Bacalao de Islandia con un viaje a la fascinante tierra del hielo y el fuego, acompañada por los alumnos ganadores de Italia y Portugal del mismo certamen. Todos ellos disfrutaron de un recorrido gastronómico por la isla.





## *Experiencia náutica*

Hasta el próximo 27 de octubre, la ciudad de Barcelona es el epicentro del mundo náutico al acoger la 37ª Copa América Louis Vuitton. Para quienes desean sumergirse en esta experiencia única, H10 Hotels ofrece una variedad de alojamientos y servicios para disfrutar plenamente de Barcelona: H10 Port Vell, The One Barcelona y H10 Casa Mimosa.



## Escenario de película

La D.O. Cariñena participa en la producción de la película “Cariñena, vino del mar” basada en la novela de Antón Castro y protagonizada por Diego Garisa, Itziar Miranda y Nacho Rubio. Su director, el aragonés Javier Calvo, trabaja para que se estrene a comienzos de 2025 y subraya que “el escenario es un personaje más”.




## *Entre lo mejores aceites del mundo*

El reconocido aceite de oliva virgen extra Diezdedos se ha alzado con el prestigioso Gold Quality Award en la London International Olive Oil Competition 2024. Este galardón, otorgado a su nuevo *coupage* Esencia, posiciona nuevamente La marca nacida en la comarca del Matarraña (Teruel) entre los mejores aceites del mundo.

## Rueda acepta nuevas variedades

**Un total de 6 variedades de uva blanca y 2 de tinta se incorporan al portfolio de la D.O. Rueda. Se trata de la culminación del trabajo de bodegueros y viticultores en torno a la adaptación al terreno de determinados tipos de uva y de su aportación a las cualidades organolépticas de los vinos que actualmente se demandan en el mercado.**



# 40 ANIVERSARIO




Bodegas Aragonesas, ubicada en Fuendejalón (Zaragoza), celebró sus cuatro décadas como referente de la garnacha de Aragón en el mundo con un gran evento abierto al público el pasado 27 de septiembre, en el complejo Aura de Zaragoza. Hubo vino, tapas, sorteos y música.

## Tres años premiada

**La sidra de hielo Valverán 20 Manzanas 2022, que elabora Masaveu Bodegas en su llagar de Sariego en Asturias, ha sido elegida la Mejor Sidra Especial en el concurso Internacional “World Cider Awards” por tercer año consecutivo. Se trata de una bebida fresca y sorprendente que armoniza a la perfección con foie, quesos y postres poco dulces.**



# INAUGURACIÓN OFICIAL DE GRAN MELIÁ TORRE MELINA







**Con todas sus renovadas instalaciones y servicios en pleno funcionamiento –como sus espacios gastronómicos Erre Barcelona (el asador de lujo de Íñigo Urrechu), Beso Pedralbes (un *beach club* urbano que fusiona la esencia mediterránea con toques vascos) y L'Amaranta (un espacio de *all-day-dining* que ofrece un servicio de cocina ininterrumpida)–, este emblemático establecimiento de la Ciudad Condal celebró el pasado mes de septiembre su gran inauguración oficial.**

**El evento, celebrado en los jardines con la propuesta gastronómica creada para la ocasión por los hermanos Torres, conmemoró la culminación de un proyecto ambicioso que redefine el concepto de hotelería de lujo en Barcelona.**

## Llegan las jornadas más dulces

El municipio de Flix (Tarragona) volverá a convertirse del 20 al 22 de octubre en el epicentro del mundo pastelero, la cocina dulce, los helados y los postres con la celebración de la séptima edición de GastroEbre, renombrado este año como GastroDolç Flix. El certamen contará con algunas de las figuras más reconocidas del universo "goloso", como Oriol Balaguer, Miquel Guarro o Gessamí Caramés, que ofrecerán sesiones magistrales y demostraciones culinarias en directo, para reivindicar el papel de la cocina dulce en la gastronomía.






## Entrega de los XV Premios AEPEV 2023

La AEPEV hizo entrega el pasado mes de septiembre de sus premios anuales. El Premio como Mejor Vino del año 2023 fue para A Luar do Sil 2022, de Pago de los Capellanes, de la D.O.P. Valdeorras. En el curso del acto se presentó la nueva imagen de la AEPEV a cargo del asociado Jordi Catalá, y su presidente, José Luis Murcia, presentó la próxima Cena de la Comunicación, que se celebrará el 19 de noviembre en Madrid en la que se rendirá homenaje a Isabel Mijares, presidenta de Honor de la Asociación.

Ruta del Vino Rioja Alta



## DO.Ca. Rioja

**Con más de 66.000 hectáreas, la DOCa. Rioja se conforma de tres zonas con características vitivinícolas diferentes: Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental. Una pluralidad que garantiza diferentes tipologías de vinos, que ponen en valor el origen singular y la diversidad, siempre con una alta calidad garantizada.**

## Jamón & embutidos ibéricos



El jamón ibérico es un producto gourmet muy apreciado en todo el mundo por su sabor y calidad inigualable. Los embutidos ibéricos, aunque menos conocidos fuera de nuestras fronteras, son como el jamón, deliciosos y saludables.

Hotel Arts Barcelona




## Gastronomic Forum Barcelona

**La cita referente de este otoño en el sector de la gastronomía, la hostelería y el *foodservice* se celebrará del 4 al 6 de noviembre en el Recinto Montjuïc de la capital catalana. Reunirá a cerca de 350 expositores y contará con la participación de un centenar de ponentes.**

## Vinos de Aragón

**Cuatro Denominaciones de Origen comparten el territorio aragonés: Calatayud, Campo de Borja, Cariñena y Somontano. A ellas se unen el vino de Pago Aylés y espumosos con D.O. Cava.**



D.O. Cariñena

## Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y Campeonato Mundial de Tapas




Valladolid celebrará en la Cúpula del Milenio del 11 al 13 de noviembre estos dos emblemáticos concursos en los que se premian los mejores pinchos y tapas a nivel nacional e internacional.

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

# DESCUBRE EL SENTIDO DE LA VID

CON VINOS
UTIEL REQUENA

utielrequena.org

GENERALITAT VALENCIANA

Cofinanciado por la Unión Europea






*El joven de quien hablamos era un chaval de Morales de Toro, un pueblo noble del interior de Castilla. Hijo de viticultor, a él se le imputaban miles de anécdotas. Un zagal muy aguerrido, y que, en una noche sin luna, quiso homenajear a todos los agricultores. En plena vendimia, El Pillo hurtó de un túnel en construcción algo de explosivo y usando carriletes de cartón armó ciento y un cohetes. A medianoche, lanzó todo su arsenal desde el punto más alto. El brillo se prolongó tanto que todos vieron desde lo lejos por primera y última vez la belleza y esplendor nocturno de sus viñedos. Este vino hace honor todo ello.*

*El Pillo Viñas rebeldes es un vino de color cereza oscuro con ribetes granates. Es rico en aromas a frutas rojas y negras con notas especiadas y tostadas. En boca es potente, carnoso, con taninos pulidos y muy elegante. Un vino que ya ha recibido el reconocimiento en concursos nacionales e internacionales como la Guía Peñín, Mundus Vini o Frankfurt International entre otros.*

PAGOS
DEL REY