JAMÓN Y EMBUTIDOS IBÉRICOS: SINÓNIMO DE EXCELENCIA

Nº 267-NOVIEMBRE-5 €

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

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES







Toño Pérez y Oriol Castro

Presidentes del jurado del XX Concurso Nacional y VIII Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid

ESPECIAL RIOJA

Pionera en turismo enológico

Vinos de Aragón

D.O. Calatayud • D.O. Campo de Borja

D.O. Cariñena • D.O. Somontano

Gastronomic Forum Barcelona

El talento emergente será protagonista

#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja

Distinto de siempre, lo mismo de nunca



#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja **ponmeotrorioja.com**

VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

Redacción:
Pilar Ansola, Isabel Fernández

Colaboradores: Miquel Sen, Enrique García Albelda, Joan Capell, Xavier Agulló, David Janer, Javier Campo, Meritxell Falgueras y Alfred Peris

Departamento Publicidad:
Lola Beceiro
publicidadrevistas@curtediciones.com

E-mail publicidad:
lcurt@curtediciones.com

Distribución y suscripciones:
distribucion@curtediciones.com
Suscripción anual: 55 €
Precio ejemplar: 5 €
Canarias y aeropuertos: 5,20 €
Impresión: 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



Restaurante Zareen Shaukat (India) - Tapa finalista 2023

Un otoño lleno de citas imprescindibles

Noviembre llega 'cargadito' de citas imprescindibles a nivel vinícola y gastronómico, así que, como no podía ser de otra manera, os damos buena cuenta de ellas en este número.

En la capital catalana tendrá lugar del 4 al 6 de noviembre Gastronomic Forum Barcelona, la cita referente del otoño en el sector de la gastronomía, la hostelería y el *foodservice*. Y casi paralelamente a la cita barcelonesa, del 4 al 10 de noviembre, Jerez se proyectará al mundo a través de la International Sherry Week. La siguiente cita a apuntar en la agenda tendrá lugar en Valladolid del 11 al 13 de noviembre. La ciudad, como cada año por estas fechas, se convertirá en el epicentro de la cocina en miniatura de la mano del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y el Campeonato Mundial de Tapas, que presidirán Toño Pérez y Oriol Castro, respectivamente. Estas son las tres grandes citas que hemos destacado con reportajes, pero las podéis ver todas si echáis un vistazo a nuestros 'planes del mes', donde incluimos por ejemplo Tapalma en Palma de Mallorca y Gastrónoma en Valencia.

Además, hemos dedicado gran parte de este número a la DOCa Rioja y hemos seleccionado algunas referencias interesantes. También os ofrecemos un amplio reportaje sobre los 'Vinos de Aragón', y nuestro colaborador Javier Campo nos ilustra sobre los poco conocidos 'Vinos de Pago'. A nivel gastronómico, hemos elaborado un amplio reportaje sobre el jamón y los embutidos ibéricos, protagonistas sin duda de las próximas fiestas, que están ya a la vuelta de la esquina. Lo mismo que ocurre con la Gala de la Guía Michelin España 2025, para la que ya contamos los días, pues se celebrará en Murcia el día 26 de este mes. En el próximo número os ofreceremos todos los detalles.

Barcelona y Valladolid acogerán eventos este mes

Laura Curt

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



NOVIEMBRE 2024



6

Vino del mes



Viña Arana Gran Reserva 2016

Viña Arana, con su singular carácter, elegancia y sedosidad, ha cautivado al mundo desde su primera cosecha.

32 DOCa. Rioja

La pasión de las nuevas generaciones de bodegueros y viticultores a la hora de mostrar su terruño y su compromiso con la sostenibilidad anuncian una nueva e interesante etapa.

48 Vinos de Aragón

Aragón es una tierra de excelentes vinos que cuenta con cuatro Denominaciones de Origen vinícolas (Calatayud, Campo de Borja, Cariñena y Somontano). Unos vinos elaborados a partir de una perfecta simbiosis entre modernidad y tradición que poseen una personalidad propia.





66 XX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y VIII Campeonato Mundial de Tapas

La capital vallisoletana volverá a acoger del 11 al 13 de este mes las dos principales competiciones consagradas a la tapa –auténtico patrimonio nacional– que han convertido a la ciudad en todo un referente.

72 Gastronomic Forum Barcelona

El salón, que se celebrará del 4 al 6 de noviembre en el recinto Montjuic de Fira de Barcelona, reunirá a más de 350 empresas expositoras de la gastronomía, la hostelería y el *foodservice*. Contará con un programa con un centenar de actividades y más de 130 ponentes.

80 Jamón y embutidos ibéricos

El jamón ibérico se consolida como un producto tradicional en nuestro país y uno de los más populares. A él se unen los embutidos ibéricos, cada vez más valorados por los consumidores.







05-24/ 11
Espacio Vino



Espacio Vino regresa a Madrid con un amplio programa. Promovido por la Interprofesional del Vino de España, reúne en un mismo espacio conciertos, talleres gastronómicos, catas y propuestas creativas en torno al vino.
Más información: www.espaciovino.es

09/ 11
Festa del Vi Novell del Celler Masroig

Esta fiesta de la bodega Masroig (D.O. Montsant) que celebra el 'vi novell' (vino joven), el fin de la vendimia y da la bienvenida a la nueva cosecha, estrena novedades. Este año habrá un programa musical doble, se podrá acceder en bus desde Tarragona y Reus y habrá una programación dedicada al público infantil.
Más información: cellermasroig.com/es



04-10/ 11
International Sherry Week 2024

Los amantes del jerez de todo el mundo, desde el Reino Unido hasta Brasil, pasando por Bélgica y Colombia, se unirán para celebrar la edición más ambiciosa de esta semana dedicada a rendir homenaje a estos vinos únicos del sur de España.
Más información: www.sherry.wine/es/sherryweek



18-19/ 11
XXIV Salón de los Mejores Vinos de España

Peñín volverá a congregar en Madrid, en un solo evento, a las bodegas más importantes del país. En el Salón, los visitantes podrán conocer más de 1.800 vinos elaborados por 350 bodegas.
Más información:
www. guiapenin.wine/eventos-xxiv-salon-mejores-vinos-espana





22-24/ 11
Temps de Priorat Enoturisme

Esta fiesta nace con una misión clara: celebrar el rico tapiz del territorio, las tradiciones, la naturaleza, la cultura y la hospitalidad de las gentes del Priorat. Y lo hará con un programa transversal con una amplia oferta de actividades destinadas tanto a profesionales como a público final.
Más información:
www.prioratenoturisme.com



11-13/ 11

XX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y VIII Campeonato Mundial de Tapas

Valladolid volverá a acoger las dos principales competiciones consagradas a la tapa –auténtico patrimonio nacional– que han convertido a la ciudad en todo un referente. Toño Pérez y Oriol Castro presidirán los jurados nacional y mundial respectivamente.

Más información: www.concursonacionaldepinchosytapas.com

11/ 11

Concurso Sparkling Wine Máster by Tantum Ergo

Este concurso –que se llevará a cabo en el marco de Gastrónoma– busca ensalzar el conocimiento, pasión, habilidades y experiencia de los sumilleres con los vinos espumosos, pero es también un reconocimiento a todo lo que simbolizan.

Más información: www.sparklingwinemaster.es



04-06/ 11

Gastronomic Forum Barcelona 2024

La próxima edición de Gastronomic Forum Barcelona, que se celebrará en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, volverá a ser la cita referente de este otoño en el sector de la gastronomía, la hostelería y el *foodservice*.

Más información: www.gastronomicforumbarcelona.com



10-12/ 11

Gastrónoma – Feria Gastronómica del Mediterráneo



Hosteleros, cocineros, panaderos, pasteleros y sumilleres, entre otros, se darán cita en la feria gastronómica más importante del Mediterráneo para descubrir las últimas tendencias y novedades del sector.

Más información: www.gastronoma.es

25/ 11 – 01/12

TaPalma Mallorca 2024

El concurso de tapas y cócteles TaPalma Mallorca se celebrará el 25 de noviembre en el Palacio de Congresos. En cuanto a la ruta de tapas y cócteles del mismo nombre, se llevará a cabo del 27 de noviembre al 1 de diciembre por diferentes zonas de la capital balear.

Más información: www.tapalma.com



Viña Arana Gran Reserva 2016

50 años de personalidad y elegancia



La emblemática bodega La Rioja Alta, S.A. celebra durante este 2024 el primer medio siglo de vida de uno de sus vinos más especiales. Viña Arana, con su singular carácter, elegancia y sedosidad, ha cautivado al mundo desde su primera cosecha. Celebramos el legado de esta marca que, convertida hoy en un Gran Reserva de referencia, mira al futuro orgullosa de su personalidad y estilo diferenciado.



Viña Arana Gran Reserva 2016

Tipo: Tinto
Graduación: 14,5%
Variedad: 95% tempranillo y 5% graciano
D.O.Ca.: Rioja
Formatos: 150 cl. y 75 cl.
PVP: 35€

Intenso y fragante con una amplia gama de notas balsámicas (brioche, pan tostado, vainilla, tofe y canela) envolviendo finos aromas de ciruelas negras, fresas silvestres, grosellas maduras y moras rojas, aportando un frutal y balsámico bouquet. En boca destaca por su buena estructura, equilibrio, agradable frescura y por sus suaves y amables taninos procedentes de su cuidada crianza en barrica. Su final, fresco y delicado, deja un retrogusto de larga amplitud.

LA RIOJA ALTA, S.A.
Avenida de Vizcaya, 8
26200 Haro (La Rioja)
Tel.: 941 310 346
info@riojalta.com
www.riojalta.com

8 de marzo de 1974. Aquel día se registraba de manera oficial la marca Viña Arana relevando al llamado '6º Año' de la casa del Barrio de la Estación y que pasaba a denominarse con el apellido del entonces Vicepresidente de la bodega, D. José María Arana y Aizpurua. Así comenzaba, con la cosecha de 1969, la singular historia, carácter y trayectoria de una referencia que siempre ha manifestado un estilo propio, en su día en riesgo de extinción, de las históricas elaboraciones de la zona de Haro (La Rioja). Aquel arquetipo de vino que los bordeleses que trabajaron en las bodegas llamaron 'Rioja Claret' para diferenciarlo de los denominados 'tintos', normalmente elaborados mediante la mezcla de los vinos recios de la ribera baja y navarra del río Ebro.

Una singladura de cinco décadas en la que Viña Arana ha sabido mantener innegociables, aunque en permanente evolución, sus señas de identidad aun cuando el mercado global, especialmente a comienzos de los 90, apostaba claramente por sucumbir ante la moda de la extracción, el color, el alcohol, la fruta madura y la barrica nueva. Un vino que siempre ha ocupado un lugar imprescindible, aunque en ocasiones discreto, junto a banderas del clasicismo riojano como Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Ardanza y Viña Alberdi.



Viña Arana ha cumplido sus primeros 50 años de vida repleto de armonía, equilibrio y sofisticación



El enólogo Julio Sáenz

De Reserva a Gran Reserva

La añada 2012 fue la elegida para que Viña Arana diera el salto. Su elegancia, sedosidad, suave acidez y una extraordinaria capacidad de guarda fueron los mimbres esenciales para que La Rioja Alta, S.A. decidiera que este Reserva de culto pasara a formar parte, en pleno siglo XXI, de una categoría –Gran Reserva– que ha hecho a los vinos de Rioja mundialmente ensalzados y demandados. Un momento histórico que convertía a la bodega presidida por Guillermo de Aranzabal en la única casa del país con tres Gran Reserva en su portfolio, junto a sus aclamados Gran Reserva 890 y Gran Reserva 904. Una decisión meditada durante una década en la que el enólogo Julio Sáenz dirigió diversos estudios y pruebas en la Nave de Experimentación, que concluyeron que las virtudes tradicionales de Viña Arana se veían potenciadas por una más estricta selección de las añadas y, además, por su nuevo coupage de tempranillo y graciano (que pasaba a sustituir al mazuelo) procedentes de viñe-



La añada 2012 fue la elegida para que Viña Arana diera el salto de Reserva a Gran Reserva

dos propiedad de la bodega de más de 40 años ubicados en las localidades de Rodezno y Fuenmayor. Dos variedades que se complementan a la perfección: la estructura y elegancia del tempranillo y la intensidad aromática y acidez del graciano.

Así es como Viña Arana ha cumplido sus primeros 50 años de vida repleto de armonía, equilibrio y sofisticación. Sabiendo además que continuará creciendo con cada nueva cosecha, reafirmando su personalidad y su merecido lugar entre los grandes. ❋

Ensalzado por la crítica y la gran restauración

Viña Arana Gran Reserva puede presumir de soplar estas 50 velas acumulando elogios procedentes de algunos de los paladares más exigentes. Andrés Proensa, autor de la Guía homónima asegura que Viña Arana "dejó a un lado el clasicismo triunfante y entró en la fresca modernidad, la que muestra su base frutal y su larga crianza para anunciar el futuro venturoso de un gran tinto de guarda". Amaya Cervera, alma máter de Spanish Wine Lover, afirma que "es la puerta de entrada de La Rioja Alta, S.A. a la categoría de Gran Reserva, un clasicismo bien reconocible, equilibrio y texturas sedosas" mientras que Santi Rivas no lo duda: "Es una referencia histórica. Uno de los vinos que mejor mejora con los años, que eso es norma de la casa. Los años buenos de Viña Arana son de talla mundial". Comprobar que Viña Arana Gran Reserva en formato Magnum es el vino de la casa con etiqueta personalizada de templos como Arzak avalan la elección. Su sumiller, Mariano Rodríguez, así lo atestigua: "Es una 'joya' con paso 'sublime' en boca".



Mariano Rodríguez, sumiller de Arzak con el Viña Arana Gran Reserva Magnum personalizado especialmente para el restaurante

SILVIA ORTÚÑEZ



ES UNA DE LAS SUMILLERES MÁS DEMANDADA EN CATAS, GUÍAS, JURADOS Y RESTAURANTES DE PRESTIGIO. ACTUALMENTE DIRIGE LA IMPRESIONANTE BODEGA DE KABUKI MADRID, UNO DE LOS RESTAURANTES DE MODA DE LA CAPITAL, QUE ALBERGA MÁS DE 600 REFERENCIAS, INCLUYENDO UNA EXTENSA SELECCIÓN DE VINOS, CHAMPAGNES, RIESLINGS Y SAKES.

Vallisoletana de Olmedo, donde su familia continúa trabajando en la hostelería, Silvia prácticamente nació en una cantina. Y eso le hizo desarrollar una simpatía y una afabilidad fuera de lo común. "Mis padres abrieron una cervecería y empecé a trabajar con ellos. Allí me di cuenta de que mucha gente pedía una cerveza porque no sabía qué vino pedir. No podía comprender cómo algo tan nuestro podía dar miedo. Así que decidí que tenía que hacer algo", afirma. Ese fue el inicio de una vocación. Trabaja con pasión porque le gusta lo que hace y eso se nota. Desde que Kabuki Madrid abrió sus puertas hace un año y se convirtió en la gran sensación de la temporada, Silvia se ha ganado el elogio de críticos, prensa y comensales por su dedicación incansable, la excelencia en el servicio y su capacidad para maridar a la perfección la oferta gastronómica del chef Alejandro Durán. Y es que con su profundo entendimiento de la interacción entre la comida y el vino, Ortúñez ha creado experiencias sensoriales memorables que perduran en la memoria de aquellos que tienen el privilegio de disfrutarlas.

En la aclamada bodega de Kabuki Madrid destaca una extensa oferta de champagnes y rieslings y sus más de 40 referencias de sake, la tradicional bebida nipona que quieren dar a conocer. "En Kabuki Madrid entendemos que dentro de la cultura nipona el Nihonshu o Sake ocupa una parte importante en la gastronomía y su historia. Nuestro compromiso es proporcionar una experiencia auténtica y educativa sobre esta bebida emblemática", asegura. "En nuestra variada carta de sakes, los clientes pueden encontrar una amplia gama de estilos y prefecturas que reflejan la diversidad y la riqueza de la producción de sake en Japón. Entre los diferentes tipos, destacan el Sake Nigori, Genshu, Sparkling y Koshu, cada uno con sus características únicas y perfiles de sabor distintivos", confirma la *Head Sommelier* de uno de los restaurantes de moda de la capital.*

Trayectoria

La actual *Head Sommelier* de Kabuki Madrid –donde además de dominar una bodega 600 referencias de vinos, champagnes y sakes, también asesora sobre tés, cervezas y cócteles– decidió formarse en el conocimiento del vino. Es diplomada en Viticultura y Enología y sumiller profesional tras estudiar en la Cámara de Comercio de Valladolid. En 2020 fue campeona de sumillería de Castilla y León. Este año 2024 ha sido doblemente galardonada en la lista *Top 100 Sommeliers* 2024 España, la lista de profesionales del vino con talento en el sector hostelero que ha celebrado su primera edición. Ortúñez recibió el diploma que la sitúa en la posición 35 de los mejores 100 sommeliers de España y, además, fue incluida en la prestigiosa selección de los *Ones to Watch,* los 5 sommeliers a los que no perder la pista.



Icono de Rioja

Elaborado con tempranillo, graciano y mazuelo Faustino I Gran Reserva 2014, es un vino icónico de Rioja. De color rojo rubí brillante, en nariz aparecen recuerdos a frutos silvestres acompañados de agradables notas especiadas. En boca es elegante y redondo, con un final largo y aterciopelado.



Goloso y complejo

Portia Summa Edición Limitada 2020 es un Ribera muy intenso, con aromas de especias (clavo, canela), notas de chocolate negro y recuerdos a frutos rojos. Entrada amplia, sabroso, buena acidez, homogéneo, muy suave. Final muy largo. Goloso y complejo.

Primer merlot de Cigales

Lezcano ha elaborado por primera vez un tinto 100% merlot en la D.O. Cigales. Se llama Diplodocus y es de la añada 2020, calificada como Excelente por el Consejo Regulador. Suave y con mucho volumen. Es un vino pleno, intenso y muy largo en el posgusto final.



Un tinto muy singular

Contracorriente 2023 es un tinto muy singular elaborado a partir de la variedad tinta de Toro. Se trata de la última creación de Francois Lurton en España. En este vino de color rojo picota claro predominan aromas de fresa, moras trituradas y arándanos. También tiene toques de pimienta negra y especias. Vibrante, con sabores ácidos a fresa. Muy inmediato, redondo y jugoso. Realmente agradable y bebible.





CALIFICACIÓN EXCEPCIONAL

Conde Valdemar Edición Limitada 2019 ha recibido una brillante puntuación de 96 puntos de la revista *Wine Enthusiast*. Este reconocimiento subraya el meticuloso trabajo de selección realizado tanto en los viñedos como en la bodega, donde cada detalle es cuidado con esmero para ofrecer un vino que encanta y sorprende a cada sorbo.



Vino conmemorativo

Clos Galena 25 años de un sueño 2022 es el vino que conmemora el nacimiento de la bodega familiar fundada en el Priorat por Miguel Pérez y su esposa Merche Dalmau. Solo se han elaborado 1.398 botellas a partir de las uvas de cinco de sus parcelas más especiales. Un tinto que comienza su recorrido de manera sutil y delicada para ir desarrollando todo su carácter.

Frescura inusitada



Corimbo 2020 refleja una Ribera más frutal y elegante, donde la crianza en barrica durante 14 meses acompaña, pero no enmascara. Un vino de frescura inusitada, creado en una añada marcada por el confinamiento, que hizo que aflorara el lado más libre y salvaje de la viña. Destaca la frescura, pero con profundidad, lo que le aporta una grata personalidad.



Montsant evocador

Entre los vinos con los que Josep Grau recupera el patrimonio vitivinícola de la D.O. Montsant está El Pas de l'Estudiant. El nombre del viñedo, que también da nombre al vino, tiene su origen en el recorrido que hacía a diario a pie un niño de la Sierra de Almos hasta Capçanes para ir a la escuela.



Audaz y poderoso

Con una elaboración clásica (tempranillo, mazuelo y graciano) e imagen rompedora, El Rayo Olarra 2021 rompe los cánones tradicionales de Rioja. Presenta un color rojo oscuro de alta intensidad con gran equilibrio entre los aromas complejos de los frutos rojos, el regaliz y los toques especiados del roble nuevo. Paladar marcado por el volumen.



INTENSO Y CON PERSONALIDAD

Para quienes deseen disfrutar de un vino intenso y con personalidad, la Edición Limitada Tempranillo de Ramón Bilbao es una opción ideal. Se trata de un vino de alta intensidad aromática donde sobresalen las notas de fruta negra fresca. La crianza en barrica le aporta una estructura robusta.

Blanco de viñedo singular

Izadi El Regalo Blanco Viñedo Singular está elaborado con viura y malvasía de una de las parcelas más emblemáticas de Rioja Alavesa, plantada en el año 1936. Es untuoso y muy aromático; su viva acidez aporta equilibrio y un final de boca eterno. Excelente para disfrutar en estos momentos y con gran potencial de guarda.





CÁNTABRO PREMIADO

Mar de Fondo 2023, de Bodegas Miradorio de Ruiloba, es el primer vino cántabro de la IGP Vinos de la Costa de Cantabria en obtener los 96 puntos de Tim Atkim. Combina las variedades riesling, hondarrabi zuri, albariño y godello. Un vino fresco, aromático, de gran elegancia, sutil y complejo al mismo tiempo, con gran estructura y equilibrio.





Ideal para el otoño

El vino 'naranja' de la bodega ampurdanesa Terra Remota es un canto a la estación más melancólica del año. Tardor – 'otoño' en catalán– es un blanco brisado elaborado con uvas chenin y garnacha blanca ideal para acompañar una escalivada, un queso de cabra o unas costillas de cordero a la brasa.

Complejidad y frescura

Roda I Blanco 2021 es la tercera añada del gran blanco de guarda de Bodegas Roda, con el que extrae el enorme potencial de los viñedos viejos de viura, en un vino que aúna complejidad y frescura. Un blanco excepcional perfecto para el otoño y su gastronomía.



Propuesta innovadora

Bodegas Riojanas recupera sus orígenes con una innovadora propuesta, el nuevo Monte Real Blanco Gran Reserva de la Colección Larrendant. Se trata de un *coupage* 80% viura y 20% malvasía de elaboración completamente artesanal. Goloso y cremoso en boca, se revela como un vino profundo que mantiene la tensión gracias a su excelente acidez.



¿Están sentenciados los tintos?

Con el vino tinto está sucediendo un fenómeno extraño del que no he conseguido encontrar el origen. Probablemente se trate de un rechazo inconsciente al ascenso de la temperatura.



Escriben los historiadores sobre lo difícil que es situar en el tiempo los cambios en las costumbres y en las modas. Vale la pena estar atentos a la distinción porque la costumbre es, por sí, duradera, mientras la moda tiene marcada tendencia a la volatilidad.

Durante la Alta Edad Media los nobles no comen queso, porque huele mal, a establo, a campesino sucio. En cambio, devoran todo tipo de peras. Entre tanto, la plebe sigue dándole al queso y a las manzanas, pero un buen día se cruza el destino de la pera con el del *fromage* y el resultado es para siempre, alcanzando rápidamente a todas las clases sociales. No sabemos cómo.

Quizás por la necesidad de aprovechar todas las proteínas existentes, una forma de máxima utilización de los recursos que huele a inicios de capitalismo. El caso es que hemos pasado de una moda a una costumbre.

Con el vino tinto está sucediendo un fenómeno extraño del que no he conseguido encontrar el origen. Probablemente se trate de un rechazo inconsciente al ascenso de la temperatura. El calor es una señal de alarma que nos lleva a buscar lo fresco. Resultado: en Burdeos el precio de las botellas que no son de colección, alias especulación, cae en picado. Lo mismo sucede en otras regiones vinícolas célebres –en el Ródano cambian viñas por pistachos–, mientras que los aguardientes a los que no les va bien el hielo, por ejemplo el coñac, sufren una apabullante reducción de consumo. Puede pensarse que todo ello se deba a una postura de rechazo al alcohol, pero esta lectura se pierde en cuanto añadimos un cubito de hielo a la ginebra, nos lanzamos sobre los rosados, que arrasan, o los vinos blancos que se pueden beber a grandes sorbos muy fríos. Dicen los expertos que las reacciones de nuestros mecanismos internos ante cambios como puede ser el climático no se pueden juzgar hasta pasados muchos años. No obstante, y dentro de una sala climatizada como puede ser un comedor de restaurante, la elección del comensal muestra últimamente una preferencia muy marcada por los líquidos helados y un rechazo sistemático de los tintos. Cabe la posibilidad de que la dieta veraniega marque la elección, pero hasta hace bien poco muchos platos de las cartas se acompañaban de tinto. Lo mismo valía en el *txikiteo*. Ahora, exceptuando zonas concretas que aún mantienen un clima propicio en verano, el blanco, la cerveza y el rosado se imponen, dejando un oscuro rincón al consumidor clásico, generalmente de edad más avanzada.

"EL BLANCO, LA CERVEZA Y EL ROSADO SE IMPONEN"

No es de extrañar que se impongan. Al margen de las razones dichas, los elaboradores afinan sus botellas cada vez con mayor precisión. Como ejemplos los de Sierra Cantabria, los de Eulogio Pomares, Raúl Pérez o el Sot Lefriec, de Alemany i Corrió. Si hace unos años hubiera hecho muy poco caso de los vinos de Fonsagrada, próximos al río Navia, ahora tengo que dar la noticia de que son sorprendentemente logrados. Concretamente el Nesta Ourela (en esta orilla), elaborado con una variedad poco frecuente al 100%, la branca lexítima. Una acidez muy lograda, con el mágico paso por acero y madera que le da una sedosidad magnífica, potenciada por unos 14,5 grados. Otra sorpresa, a medias, el alcohol da sedosidad, pero hemos quedado en que espanta al público. Parece que no es el caso en estos vinos de color casi traslúcido. Lo mismo hemos entrado en otra Edad Media.❋



Un champagne y tres diseños

El homenaje del champagne Dom Pérignon al artista Jean-Michel Basquiat se plasma en una edición especial del vintage 2015, en los estuches y en la etiqueta de las botellas, creada en tres variantes de color con el emblema híbrido de la corona de tres puntas superpuesta al escudo.

Innovador y sorprendente



Pradorey Rosado es el favorito de muchos por innovador, constante, elegante y sorprendente y cuenta con una legión de incondicionales. La última añada –2023– es fresca y equilibrada, poco alcohólica y muy aromática. "Probablemente, la mejor que hemos elaborado hasta la fecha", señala Fernando Rodríguez de Rivera, director general de la bodega.



Aterciopelado y delicado

El Vintage Rosé 2017 de Louis Roederer es un champagne único que captura el carácter distintivo de una añada desafiante. Elaborado con un 60% de pinot noir y un 40% de chardonnay, es aterciopelado y delicado en boca, con una textura sedosa que evoca frescura y perfumes especiados, culminando en un final largo y salino, con notas de chocolate.

Perfecto para grandes celebraciones

El cava Alta Alella Laietà Gran Reserva 2019 en formato Magnum (1,5L) combina sofisticación, lujo y singularidad. Su botella larga y esbelta resalta su carácter excepcional incluso antes de ser descorchada. Con 49 meses de crianza sobre lías, el resultado es un cava estructurado y refinado.





NUEVA IMAGEN

Los cavas Paratό, Brut y Brut Nature, lucen una nueva imagen que intenta transmitir al cliente la sensación de disfrutar de un producto de máxima calidad, elaborado siguiendo el método tradicional pero con la tecnología más actual. Una larga crianza en la silenciosa cava durante un mínimo de 18 meses, dan como resultado unos cavas únicos y equilibrados.



La finura del tiempo

Sumarroca Gran Reserva Brut Nature es un *coupage* clásico (macabeo, xarel·lo y parellada) con 36 meses de crianza. Posee una boca fresca, suave y con una burbuja muy fina. Final elegante, largo y seco. Medalla de oro en "The Champagne & Sparkling Wine World Championships 2024".



Marida con la cocina mediterránea

Museum Rosé 2023 es un rosado con D.O Cigales elaborado con 50% tempranillo, 25% verdejo y 25% garnacha. Destaca por su color salmón pálido. En nariz, presenta aromas de flores blancas y bayas, con notas a especias y panadería, mientras que la sensación en boca muestra una refrescante acidez. Marida a la perfección con la cocina mediterránea.

Sensual, delicado y sugerente

Esos adjetivos resumen la esencia de Tamaral Rosé. Elaborado con uvas tempranillo, proviene de una vendimia nocturna y manual en la Ribera del Duero, cuidadosamente realizada bajo la enigmática luz de la luna. En boca, es untuoso y voluminoso, destacándose por su frescura y su sabor goloso.





El mejor espumoso español

Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva 2019 sigue sumando reconocimientos, ahora de la mano del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que lo ha premiado como 'Mejor espumoso de España'. Se trata de un cava de extraordinaria elegancia, propiciada por la variedad pinot noir, la variedad predominante, que se completa con trepat y xarel·lo.



Champagne rosado singular

Krug Rosé 28ème Édition es un ensamblaje de 32 vinos de 6 años diferentes, el más joven de los cuales es de 2016, mientras que el más antiguo se remonta a 2010. El resultado es un inesperado champagne rosado que logra un asombroso acto de equilibrio entre la finura y la sustancia.

Espirituoso cítrico

Cointreau Citrus Series es una nueva gama de botellas de edición limitada diseñada para que los *bartenders* profesionales puedan crear cócteles exclusivos e innovadores. Para este primer lanzamiento, el ingrediente protagonista es el corsican pomelo. Con él se consigue un destilado que destaca por su armonía entre dulzura, acidez y un sutil toque amargo que aporta profundidad.





Para disfrutar en casa

Con sus dos variedades, Santa Teresa 1796 o Santa Teresa 1796 Speyside, la marca de ron propone cócteles para disfrutar desde la comodidad de tu hogar, como por ejemplo, el Espresso Martini Santa Teresa, que además de 50 ml de ron, lleva 20 ml de licor de café, 5 ml de sirope simple y un *shot* de café espresso.



Homenaje a la naturaleza

Le Tribute Countryside es una ginebra ultra-premium de edición limitada, que consta solo de 7.000 unidades. Se inspira en los aromas y paisajes del campo mediterráneo. Combina a la perfección notas intensas y especiadas con toques suaves y florales.

Ginebra con un toque salino



Lilou es una marca-personaje con espíritu rebelde cuyo origen está en el Château de Saint-Martin en la Provenza Francesa (productor de la ginebra), pero que actualmente disfruta su vida al máximo en Nueva York. Esta doble cara de Lilou se representa a través de una ginebra única con los mejores cítricos y lavanda de la Provenza Francesa y un toque salino proveniente de las ostras.

YA EN ESPAÑA



El tequila 818, lanzado en 2021 por Kendall Jenner ha llegado a España de la mano de Osborne. La reconocida modelo y empresaria ha trabajado mano a mano con maestros tequileros de Jalisco (México), para crear un producto que respeta las tradiciones de la destilación mientras innova con prácticas ecológicas y responsables.



TEQUILA QUE INSPIRA

Inspirado por la icónica botella de 1800 Cristalino, el artista Simmon Said captura la elegancia y el espíritu de México en su diseño, para plasmarlo sobre una sudadera única que se sorteará entre los amantes de este emblemático tequila. Una pieza exclusiva que refleja los nuevos colores y la esencia de la marca.



Diseño contemporáneo

Tequila Brix es un tequila blanco 100% agave que se presenta en una botella negra inspirada en la icónica piedra obsidiana, de diseño contemporáneo y con elementos gráficos coloridos mexicanos. Está elaborado por la Destilería Orendain (Tequila, Jalisco), un socio estratégico y un referente en la industria del tequila con 100 años de historia.

Cóctel otoñal

Capturar la esencia del otoño en cada sorbo, es lo que nos propone Gin MG con el cóctel Bijou. Se trata de una mezcla que refleja los colores de tres gemas: el diamante (ginebra), el rubí (vermut rojo) y la esmeralda (chartreuse verde). El resultado es un cóctel dulce con un toque amargo al final.



Sabor a mango

Puerto de Indias nos vuelve a sorprender con un lanzamineto que, sin duda, no dejará a nadie indiferente: Puerto Mango, una nueva ginebra que captura la esencia tropical y refrescante del mango. Para su elaboración ha apostado por el mango Kent, una variedad que se cultiva en la costa tropical de Andalucía.



Brandy premiado



Torres 20 de Juan Torres Master Distillers, la división de destilados de Familia Torres, ha conseguido la máxima distinción en el certamen International Spirits Challenge 2024 y se ha alzado con el 'Trophy' en la categoría de Brandy. Destaca por sus cálidos aromas de especias y su noble paladar aterciopelado.

COCO MONTES
recoge un premio por Pabú



La Cofradía de la Buena Mesa ha otorgado a Pabú el premio "Restaurante del Año" en la Comunidad de Madrid, por su apuesta por una cocina creativa, innovadora y respetuosa con el producto y un servicio excepcional. Abierto hace solo un año, es ya uno de los referentes de la alta gastronomía en la capital de la mano de su chef, Coco Montes, discípulo del reconocido Alain Passard.



ÁLVARO CASTELLANOS E IVÁN MORALES
están de aniversario

Los visionarios detrás de Grupo Arzábal que ahora cumple 15 años, han conseguido lo que pocos imaginaban en 2009: convertir una taberna de barrio en un verdadero imperio gastronómico reconocido por su calidad, autenticidad e innovación constante. "Queremos seguir siendo un referente que combina lo mejor de la cocina clásica con toques contemporáneos", asegura Álvaro Castellanos.

JAVIER ALFARO
rompe moldes



En la escena gastronómica madrileña, pocos nombres resuenan con tanta fuerza como el de Javier Alfaro. Como chef ejecutivo de Rosi La Loca y Bestial by Rosi La Loca, Alfaro ha logrado un lugar destacado reinterpretando platos icónicos como la tortilla de patatas, las patatas bravas o la tarta de queso, con propuestas que rompen los moldes tradicionales. Su enfoque es una oda a la creatividad, donde los clásicos adquieren un nuevo significado.

FELIPE BAO
eleva la cocina china a un nivel superior



El éxito del Grupo China Crown está respaldado por la dedicación con la que Felipe Bao –su chef ejecutivo– diseña, innova y ejecuta cada plato, reinventando sabores tradicionales con toques modernos, siempre utilizando ingredientes de la más alta calidad para lograr sabores excepcionales. Sin duda, es el impulsor que ha elevado la cocina china en Madrid a un nivel superior.

Roger Alsina



MAURIZIO GORGA

apuesta por la pasta en clave vegana

El joven chef italiano lidera 26kg, un nuevo restaurante abierto en el barrio de Poblenou de Barcelona focalizado en pasta artesanal acompañada de suculentas salsas elaboradas según el recetario tradicional italiano, todo en clave vegana. La carta cuenta con 9 propuestas fijas de pasta con su salsa a las que se suma la pasta del día y 5 entrantes o antipasti.



MIGUEL ÁNGEL EXPÓSITO

recrea La Mancha en el plato

Expósito recrea en su restaurante Retama, galardonado con una estrella Michelin, una experiencia gastronómica que refleja el entorno. En un ambiente elegante y acogedor, los comensales disfrutarán de una cocina que fusiona tradición y modernidad, ofreciendo el final perfecto para un día de disfrute en La Caminera Club de Campo, el lujoso hotel de 5 estrellas de Torrenueva (Ciudad Real) donde se ubica el restaurante.

CARME RUSCALLEDA Y RAÜL BALAM

celebran los 15 años de Moments



El restaurante Moments del hotel Mandarin Oriental, Barcelona, acaba de cumplir 15 años. Para celebrarlo, Ruscalleda y Balam han creado un menú de aniversario, especial y efímero (disponible hasta febrero), que reúne las propuestas más icónicas de toda su trayectoria. "En este menú llamado 'Els Moments' hay un relato muy potente, de celebración, de euforia y de estar contentos por lo que se ha hecho y se hará", afirman.

MARK VAESSEN

lleva a los comensales a un viaje sensorial

Oku Restaurant –restaurante perteneciente al hotel de lujo, Oku Ibiza– ofrece una refinada cocina de fusión (japonesa con toques asiáticos y sudamericanos), elaborada por el chef ejecutivo Mark Vaessen, que lleva a los comensales a un viaje sensorial que provoca una explosión de sabores en cada bocado. Su filosofía es sencilla: "cocinar con todo el corazón y el alma utilizando los mejores productos sin hacerlo demasiado complicado".





ESPÍRITU OCHENTERO

El espíritu ochentero de Los Tortíllez llega al barrio de Sant Antoni de Barcelona tras el éxito de su primer local en la calle Consell de Cent. Este 'hermano pequeño' mantiene intacta la esencia del primero: cocina tradicional basada en tortillas en un entorno inspirado en los hogares de los 70 y 80. Ahora estrena platos de temporada como la sepia estofada con guisantes perla y azafrán o el cap i pota.

LOS TORTÍLLEZ
Manso, 50 · 08015 Barcelona · Tel.: 937 216 027 · www.lostortillez.com

Icono de la cocina italiana en Barcelona



Para celebrar su 20 aniversario en Murivecchi ofrecen dos nuevos platos: los tagliatelle con ceps, guanciale, azafrán y yema de huevo y la pizza con carpaccio de carne madurada, rúcula y trufa. Ambas recetas ejemplifican la voluntad de este restaurante del Born desde sus inicios: ofrecer una cocina italiana casera y popular para todos los públicos.

MURIVECCHI
Princesa, 59
08003 Barcelona
Tel: 933 152 297
www.murivecchi.com

Vegetales divertidos



Los tacos vegetales de Botànic se han convertido en uno de sus platos estrella. Se comen con las manos, mezclan sabores frescos con toques exóticos, y resultan extremadamente crujientes. Diseñados para compartir, representan a la perfección el lema del primer restaurante *plant forward* de Mallorca: *#greenisthenewsexy.*

BOTÀNIC
Forn de la Gloria, 14 · 07012 Palma de Mallorca (Illes Balears) · Tel.: 971 750 550
www.eatbotanic.com



Experiencia nipona en Madrid

Mateo Honten, la taberna japonesa situada en el barrio de Justicia, presenta una renovada propuesta gastronómica y coctelera que invita a disfrutar de una experiencia nipona en pleno corazón de Madrid. Nuevos platillos para compartir y nuevas piezas de sushi (como el Maguro Tataki, elaborado con atún sellado y salsa de ostras acompañado de ensalada wakame y sésamo), se suman a los clásicos de su carta.

MATEO HONTEN San Mateo, 14 · 28004 Madrid · @mateo.honten

PARA DISFRUTAR DE SEVILLA AL MÁXIMO





Esta temporada Casa Ozama trae el mejor tardeo, música y tragos para alargar la noche en el mejor ambiente, pero también estrena nuevos platos para incluir en la agenda de cualquier gourmet, especialmente los de cuchara como el puchero con todos sus avíos. También destacan sus arroces como el de carabineros y clásicos como el revuelto de setas y langostinos de Sanlúcar.
El restaurante, abierto todos los días de la semana, es ideal además para tomar unas tapas de lujo (asequibles) para compartir. Todo ello acompañado de una cuidada carta de vinos con denominación de origen.
Y para finalizar, no te puedes perder los postres caseros como la pavlova con fresa y yogur. Tras la comida o cena, la diversión continúa en su amplia terraza donde puedes disfrutar de copas premium y cócteles de autor al ritmo de la mejor música.

CASA OZAMA Avenida de la Borbolla, 59 · 41013 Sevilla · Tel.: 955 517 405 · www.casaozama.es

Renovación de un clásico



El emblemático palacete del siglo XIX, situado en la icónica calle Fortuny, resurge con una nueva identidad gastronómica que promete cautivar tanto a madrileños como a visitantes. El Jardín de Fortuny combina una cocina mediterránea de vanguardia, coctelería de autor y una espectacular terraza que invita a desconectar del bullicio de la ciudad.

EL JARDÍN DE FORTUNY
Fortuny, 34 · 28010 Madrid · Tel.: 618 266 458 · www.fortunyhomeclub.com

El Mediterráneo en el plato

Los Hermanos Torres junto a Pantea Group han abierto ese restaurante para todos los barceloneses con el que soñaban: Eldelmar, en el que rinden homenaje a la cocina mediterránea con productos del mar a través de un *all-day-menu* y vistas al mar. Extraordinaria la carta con más de 400 referencias de vinos seleccionados por el sumiller Xavi Nolla. También es posible disfrutar del tardeo con combinados, snacks y platillos frente a una acogedora chimenea mientras se disfruta del atardecer.

ELDELMAR
Balcón Gastronómico, Local 3 · Port de l Gregal, 18 · 08005 Barcelona
www.eldelmarhermanostorres.com



Algo más que cocina de mercado

La Antxoeta Art Restaurant, ubicado en el Soho malagueño y fundado en 2016 por el chef Pablo Caballero, acaba de sumar un nuevo reconocimiento a su peculiar oferta culinaria: el 'Plato de Oro' de los Premios Nacionales de Gastronomía. Como a Caballero le gusta recordar, La Antxoeta es el lugar donde "la gastronomía y cocina de mercado se fusionan con el mejor #RockandRoll".

LA ANTXOETA ART RESTAURANT
Barroso, 7 · 29001 Málaga · Tel.: 951 956 192 · www.antxoeta.com



Un steakhouse diferente



Chambao renueva su carta con una propuesta que desafía las expectativas de lo que un *steakhouse* tradicional ofrece, integrando una fusión de sabores que equilibran la intensidad de la carne con la ligereza y frescura de ingredientes contemporáneos. Destacan platos como el tiradito de pargo, donde el pescado se mezcla con sutiles toques picantes y cítricos, creando una explosión de sabor, y el carpaccio de pulpo con salsa oximel.

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

25 AÑOS SORPRENDIENDO



El restaurante Egun-On celebra su 25 aniversario con una propuesta gastronómica renovada. Bajo la dirección de Edu Collado desde 2018, combina la tradición culinaria vasca y gallega con propuestas innovadoras como la carne de reno salvaje, uno de los ingredientes estrella de los últimos meses.

EGUN-ON
Paseo del Zurrón, 31 · 28042 Madrid · Tel.: 913 290 111
www.restauranteegunon.com

La milanesas artesanas llegan a Poblenou

Chalito, la reconocida marca de restauración especializada en milanesas artesanales con *toppings*, celebra su octava apertura, esta vez en el barcelonés barrio del Poblenou. Este nuevo local sigue con la misma fórmula de éxito de los otros establecimientos, donde las milanesas son las reinas, además de otras delicias de elaboración propia como pizzas y empanadas.



CHALITO POBLENOU
Rambla del Poblenou, 123 · 08018 Barcelona · Tel.: 932 726 734 · www.chalito.es



NUEVA EXPERIENCIA

Arcano estrena una nueva experiencia gastronómica y cultural: "Las Joyas Escondidas del Born". Un recorrido de dos horas que busca abrir el apetito del comensal paseando previamente por las callejuelas del emblemático barrio barcelonés para saborear después un menú diseñado por el chef Nicolás Limarino, en el que destaca el compromiso con ingredientes frescos de proximidad y las carnes a la brasa.

ARCANO
Mercaders, 10 · 08003 Barcelona · Tel.: 932 956 467 · www.arcanobarcelona.com

Galicia en Las Ramblas



Ubicado en el edificio del Centro Gallego de Barcelona, un hermoso palacete al final de la Rambla, rinde homenaje a los sabores del Atlántico, desde el huerto a la granja y el mar, ofreciendo algunos de los platos más representativos de la gastronomía gallega pero presentados, cuando la ocasión lo requiere, con un giro moderno y gourmet.

LOURO
Rambla del Caputxins, 35
08002 Barcelona
Tel.: 937 308 280
www.lourocgb.com

Lujo sostenible y tradición castiza



La propuesta de los hermanos Sandoval en Coquetto combina recetas castizas con técnicas contemporáneas. La idea es recuperar sabores tradicionales de la cocina madrileña pero con un giro moderno, obteniendo platos más ligeros, sostenibles (los productos de origen local son la base de la propuesta) y, por tanto, más saludables.

COQUETTO
Fortuny, 2
28010 Madrid
Tel.: 916 256 292
www.coquettobar.com

Cocina mediterránea y ambiente sofisticado

En su tercera temporada Jacqueline sigue recibiendo a la gente más *cool* que vive o visita Barcelona. El chef Dani Pedró ha diseñado nuevos platos –como la Lubina a la brasa al estilo Donosti con puré de coco y lima y verduritas salteadas– pero manteniendo algunos de sus clásicos como el aguacate braseado con bogavante. Otra novedad son las invitaciones mensuales a grandes chefs para que presenten un plato que podrá ser degustado durante una semanas en Jacqueline.

JACQUELINE BARCELONA
Enric Granados, 66 · 08008 Barcelona · Tel.: 930 467 511 · www.jacquelinebarcelona.com





Atmósfera bohemia con sabor gallego

Arume, situado en el edificio del barrio del Raval de Barcelona que vio nacer a Manuel Vázquez Montalbán, es laberíntico, bohemio y acogedor, ideal tanto para una cena íntima como para grupos. En la cocina, Pedro Mendonça ofrece una cocina gallega viajera que combina el producto de allí con el de proximidad. Atención al pan –que llega de una de las mejores panaderías de Galicia– y a la carta de vinos, con más de 80 referencias.

ARUME
Carrer d'en Botella, 11 · 08001 Barcelona · Tel.: 933 155 760 · www.arumerestaurant.com

El producto madrileño es protagonista



Cornamusa actualiza su carta pero siguiendo con su filosofía de homenajear a Madrid empleando, en su mayoría, materia prima local. Entre los nuevos platos –que firman Manuel Berganza y Jesús Almagro– encontramos la vianda de un cocido madrileño en tres vuelcos o el pollo de corral en pepitoria hecho un canelón, crestas confitadas y setas escabechadas.

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

Para saciar el hambre del alma

Luis Alberto Granados ha elaborado un nuevo menú a base de los mejores productos de temporada que sacian el "hambre del alma". Entre los platos estrella de este otoño: tarrina de foie de pato, manzana y queso de cabra; atún laminado con salsa de soja, wasabi y trufa; y ceviche mixto al estilo caribeño.



EL D3S3O Almagro, 20 · 28010 Madrid · Tel.: 913 256 760 · www.eld3s3o.es

TAPAS Y PLATILLOS GOURMET

Viana, situado en dos ubicaciones a pocos metros de la Plaza Real de Barcelona, ofrece un homenaje a la gastronomía española con un enfoque moderno y guiños internacionales. Basten como ejemplo las croquetas caseras de pulpo, las exquisitas zamburiñas con pisto de verduras o el imprescindible canelón de ternera Black Angus.

VIANA / GRAN VIANA
Vidre, 7 y Escudellers, 24 · 08002 Barcelona · Tel.: 933 152 525 / 933 485 594
www.vianabcn.com





DOS AÑOS DE ÉXITO

Dicharachero celebra dos años de éxito en Chamberí gracias a su propuesta innovadora de tapas para compartir. Debes probar sus pavés, que se han convertido en su sello de identidad. Se trata de una deliciosa base de milhojas de patata que se puede pedir con diferentes ingredientes como pulpo, tartar de atún o sobrasada con miel y queso comté.

DICHARACHERO
Luchana, 13 · 28010 Madrid · Tel.: 914 321 721 · www.dicharacheromadrid.com

Encuentro entre Perú y Nueva York

Llama Inn fusiona lo mejor de la cocina peruana con un toque moderno: desde ceviches frescos hasta platos de parrilla con influencia neoyorkina. Entre los nuevos platos de temporada destacan la urta, con mantequilla de alcaparras, ají panka y choclo frito y la vieira con puré de coliflor. Atención a su amplia gama de cócteles y a su *brunch* dominical.

LLAMA INN
Conde de Xiquena, 2 · 28004 Madrid · Tel.: 915 561 548
www.llamainnmadrid.com



Destino ideal en pleno otoño

En Péndulo Beach Club, inaugurado el pasado agosto, la sensación de verano continúa en otoño. Situado en la playa de Castelldefels (Barcelona), cuenta con un ambiente sofisticado, las mejores vistas al mar y una carta reconocida por sus arroces, platos de pescado y tapeo chic. También ofrece una animada propuesta de ocio nocturno.



PÉNDULO BEACH CLUB
Carrer Ribera de Sant Pere, 1 · 08860 Castelldefels (Barcelona) · Tel.: 932 525 824
www.pendulobeachclub.com

Una sinfonía a la tradición renovada

El restaurante gastronómico del Palau de la Música tiene un nombre musical: Pizzicato, aquel fragmento, dentro de la ejecución de una pieza con instrumento con arco, que se ejecuta con las manos. Aquí las manos de su chef, la argentina Luciana Russo, dan lugar a platos basados en la tradición catalana en clave latina, con la brasa como hilo conductor.

PIZZICATO Palau de la Música, 6 · 08003 Barcelona · Tel.: 933 105 623 · www.pizzicato.barcelona/es



Jordi Domènech

THE BAY LOUNGE



Comer con vistas a las islas de Lanzarote y Lobos

El restaurante del hotel Secrets Bahía Real Resort & Spa de Fuerteventura –uno de los mejores hoteles gastronómicos de Canarias– ofrece las mejores vistas y el mejor sabor isleño de la mano de Gustavo Guerra, su chef ejecutivo. Guerra es un amante del producto local, especialmente del pescado y marisco del Atlántico, que prepara con innovadoras técnicas y aderezos autóctonos como el mojo y el millo.

Secrets Bahía Real Resort & Spa
www.hyattinclusivecollection.com

GASTROVÍA 71



Vuelven los jueves de cocido

El plato por excelencia de la gastronomía castiza, el famoso Cocido Madrileño, vuelve a Gastrovía 61, restaurante de cocina de autor de Grupotel Mayorazgo. En este icónico hotel ubicado en pleno corazón de la Gran Vía, enaltecen este plato preparándolo con paciencia y cariño, a fuego lento y sirviendo en los 3 vuelcos que dicta la tradición.

Grupotel Mayorazgo
www.hotelmayorazgo.com

MERCER RESTAURANTE



Nuevo menú ejecutivo

Mercer Barcelona lanza un menú ejecutivo, Patio de los Naranjos, para los almuerzos otoñales. Ha sido diseñado por su chef ejecutivo, Xavier Lahuerta, y es una oda a la temporalidad con una cocina donde el producto es el protagonista. Incluye copa de bienvenida y aperitivo, un entrante a elegir, un plato principal y postre. Se sirve en el patio principal del antiguo palacio que alberga el hotel.

Mercer Barcelona
www.mercerbarcelona.com

LEÑA



Barcelona se rinde a las brasas

El reconocido chef malagueño Dani García debuta en el hotel Grand Hyatt Barcelona 5* con las brasas de Leña, cuya propuesta gira alrededor de la brasa –la carne y sus diferentes modos de prepararla son los protagonistas–, los mejores productos, afinadas técnicas y guiños a la tradición gastronómica catalana.

Grand Hyatt Barcelona
www.hyatt.com/grand-hyatt/es



RISTORANTE DON GIOVANNI SOLDEU

Calidad, innovación y tradición

Andrea Tumbarello apuesta una vez más por Park Piolets para abrir su nuevo proyecto, un restaurante para acercar los sabores más tradicionales de Italia a Andorra. Destacan auténticas y variadas pastas frescas y platos de autor como la lassagna della mamma, risottos y pizzas romanas entre otros, aunque lo más recomendado son sus platos con trufa, la especialidad del prestigioso chef italiano.

Park Piolets MountainHotel & Spa
www.parkpiolets.com

ISOLA RISTORANTE ITALIANO Y AMMOS GREEK



Italia y Grecia en Marbella

Isola ofrece una atmósfera relajada con eventos de música en directo, que sirven de telón para su exquisita gastronomía del sur de Italia, elaborada con técnicas tradicionales. Las pinsas son protagonistas, así como las pastas caseras y risottos. Ammos Greek, por su parte, ofrece, junto a mariscos y pescados de la lonja de Estepona, clásicos griegos tan reconocidos como el tzatziki, el souvlaki y la pasta orzo.

METT Hotel & Beach Resort Marbella – Estepona
www.metthotelsandresorts.com/marbella/es/

CORTIJO SANTA MARÍA 1962



Sabores de Andalucía

El restaurante Cortijo Santa María 1962 ofrecerá hasta final de año una edición especial de su experiencia gastronómica *Bistronomy* centrada en el marisco, con tres propuestas diferentes de menús para saborear lo mejor del mar, con platos como la ostra Amelie crujiente con salsa barbacoa, manzana verde y vinagreta de yuzu; o el tartar de navaja en su jugo a baja temperatura con aceite de tomate y crujiente de jamón.

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



SOMNI RESTAURANT

Creatividad y tradición

El chef Miguel Muñoz deleita este otoño a los comensales del *fine dining* del exclusivo hotel de lujo The One Barcelona con una exquisita selección de clásicos catalanes con un toque creativo como el fricandó de ternera ecológica del Pirineo con boniato, remolacha y calabaza; guisos de mar y montaña, como el bacalao con garbanzos; y una seductora oferta de arroces mediterráneos y fideuás.

The One Barcelona
www.hotelstheone.com/es/barcelona



ALAMBÍ

Espíritu renovado

Ubicado en el recientemente renovado Hesperia Sant Just, a tan solo 15 minutos de Barcelona, Alambí se presenta como un espacio gastronómico que combina a la perfección tradición, diseño contemporáneo y un profundo respeto por los productos de proximidad. Destacan los platos elaborados en su horno de piedra como el lechazo de Aranda de Duero.



Hesperia Sant Just
www.hesperia.com

RESTAURANT INTERNACIONAL



Espacio renovado

Tras una completa renovación y un cambio de marca, el conocido AC Hotel Cuzco se transforma en The Westin Madrid Cuzco. Su restaurante, con un diseño a doble altura y cocina abierta, ofrece una propuesta mediterránea basada en productos frescos y de temporada, disponible desde el desayuno hasta la cena.

The Westin Madrid Cuzco
www.marrriott.com



TERRA

Para altos ejecutivos

El Hyatt Regency Barcelona Tower es un hotel fuertemente vinculado con el ámbito de los negocios y por eso Juanjo Martínez, chef del restaurante Terrum, ha ideado un menú para ejecutivos que refleja sus preferencias. La fórmula triunfadora es una ensalada –como la caprese con salmorejo de fresones– acompañada de un plato principal, aunque existen otras opciones como las pastas frescas y las cremas, como la de lentejas al curry rojo con coco y gambas salteadas.

Hyatt Regency Barcelona Tower
www.hyatt.com

VIBRA SPEAKEASY



Glamouroso y clandestino

Adentrarse en Vibra Speakeasy, el misterioso restaurante ubicado en el sótano del hotel Room Mate Anna, en pleno centro de Barcelona, significa viajar de un plumazo a los felices años 20 del pasado siglo. Su menú consta de delicatessen como foie, lubina o wagyu de kobe, que se combinan con una carta de cócteles creativos que se caracterizan porque se maduran en las barricas que se encuentran en el local.

Hotel Room Mate Anna
www.room-matehotels.com/es/anna/



L'ALBUFERA

Lo mejor de Valencia en Madrid

L'Albufera, fundado en 1983 dentro del Hotel Meliá Castilla, cuenta desde el inicio con el chef Enrique Paños al frente de los fogones. Este restaurante es la referencia indiscutible para aquellos que buscan la excelencia en la elaboración de arroces, sin importar cuál sea su variedad preferida.

Meliá Castilla
www.melia.com/es/hoteles/espana/madrid/melia-castilla/albufera



SOLRAIG

Para los amantes de la cocina marinera

Ubicado en primera línea de mar de la localidad barcelonesa de Castelldefels, Solraig es el lugar ideal para disfrutar de los mejores arroces y de una exquisita oferta de cocina marinera. Entre los nuevos platos de temporada destacan el Calamar relleno de pies de cerdo y rossinyols y el Arroz con setas de temporada y butifarra de perol.

Hotel Bel Air
www.solraig.tibu-ron.com
www.grup-soteras.com/hotel-bel-air



LA FINCA Y EL CORTIJO

Nuevo interiorismo

La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel 5*GL ubicado en la Sierra de Loja (Granada) sorprende redecorando sus restaurantes. La Finca, el restaurante con estrella Michelin, estrena un nuevo proyecto de decoración inspirado en las icónicas paredes encaladas andaluzas y en su artesanía. El restaurante El Cortijo apuesta por un nuevo comedor que viaja a la Toscana Granadina.

La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel 5*GL
www.barcelo.com/es-es/la-bobadilla-a-royal-hideaway-hotel

SESSIONS RESTAURANT



A ritmo de rock & roll

Este restaurante, ubicado dentro del Hard Rock Hotel Madrid, es el *place to be* del barrio de Atocha, especialmente para aquellos que buscan disfrutar de una experiencia gastronómica a ritmo de rock & roll. Este otoño, en su carta destacan las hamburguesas gourmet que se deshacen en el paladar, o las icónicas croquetas de mac & cheese.

Hard Rock Hotel Madrid
www.hotel.hardrock.com/madrid/es/



FIRE

Propuesta otoñal única

El restaurante de W Barcelona reconocido por su cocina estacional, presenta hasta finales de año su nueva propuesta gastronómica, donde vuelve a fusionar lo mejor de los ingredientes locales y de temporada con la esencia del fuego, elemento icónico de sus cocinas. Entre los entrantes sobresale el huevo de Calaf, acompañado de puré de apionabo, níscalos y un toque de aceite de trufa.

W Barcelona
www.marriott.com



SOLC

Cocina mediterránea moderna y sostenible

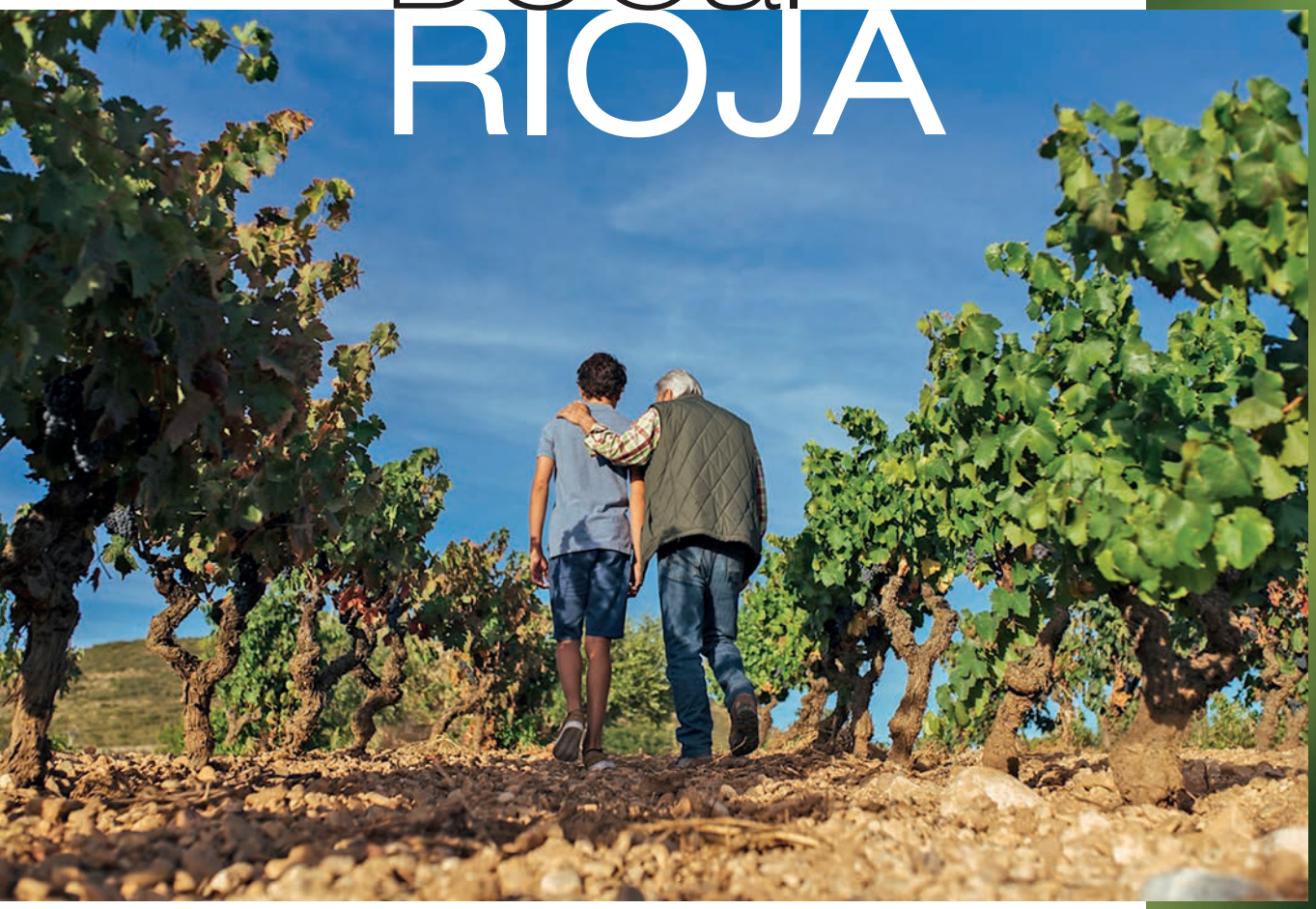
Ubicado en la primera planta del Majestic Hotel & Spa Barcelona ha sido incluido en la Guía Michelin 2024, consolidándose como referente gastronómico en Barcelona. Su propuesta –diseñada por David Romero, junto a la asesoría de Nandu Jubany–, es de línea mediterránea con un marcado ADN catalán, poniendo en valor la riqueza de los productos locales.



Majestic Hotel & Spa Barcelona
www.majestichotelgroup.com/es/barcelona/hotel-majestic

Comprometida con su tierra, su entorno y su gente

DOCa. RIOJA



El carácter pionero de Rioja no ha hecho sino crecer y consolidarse con el paso del tiempo. La pasión de las nuevas generaciones de bodegueros y viticultores a la hora de mostrar su terruño y su compromiso con la sostenibilidad anuncian una nueva e interesante etapa para Rioja. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL CRDOCA RIOJA**

En el norte de España, a ambos márgenes del río Ebro, flanqueada por las majestuosas Sierra de Cantabria y Sierra de la Demanda, se encuentra la milenaria región vitivinícola de Rioja. Se caracteriza por sus grandes contrastes de climas, valles, altitudes, municipios, paisajes, variedades de uva, colores y estilos de vino. Por eso, se habla de Rioja y sus 100 kilómetros de diversidad.

La elaboración de vino ha sido y continúa siendo, motor y seña de identidad de esta región, cuya singularidad ha deleitado a generaciones de aficionados y abrió el camino de los mercados internacionales al vino español.

Profeta en su tierra

Rioja es la primera Denominación de Origen de España, data de 1925, y la primera en recibir la certificación de Calificada, en 1991, título que le posiciona como una de las Denominaciones de Origen del mundo que mayores garantías ofrece respecto a la calidad y autenticidad de sus vinos.

Su carácter pionero, así como su apuesta por la innovación y la sostenibilidad, le han llevado a alcanzar su posición de referencia en el mercado nacional, una posición que cada año se consolida y tiene reflejo en sus campañas de promoción.

Plano internacional

En el plano internacional, Rioja ha afianzado su liderazgo exportador y se sitúa en la élite de las denominaciones de origen históricas europeas. Actualmente la marca Rioja es una de las cinco con mayor notoriedad entre las zonas vinícolas más prestigiosas del mundo y



un referente de marca España fuera de nuestras fronteras.
Bajo el slogan 'Rioja, Spain's Finest', la Denominación de Origen Calificada continúa consolidado su presencia en todo el mundo, activando campañas permanentes en mercados clave, como Reino Unido, México, Estados Unidos, Canadá, Irlanda, Alemania, China o Suiza,

Pionera en controles de calidad

Rioja, sin duda, ha sido pionera en muchas cosas pero destaca especialmente en ser pionera en el buen hacer del vino. Y es que ya en 1925 –hace prácticamente un siglo– implementó el primer sello de garantía de origen y las primeras contraetiquetas de crianza en 1974.
Desde el año 2000 además de la información de calidad, origen, añada y categoría de envejecimiento reflejadas en cada precinta, añadió un sello holográfico que garantiza la autenticidad del producto. La garantía de calidad y origen de los vinos de Rioja se atestigua desde la vendimia y no finaliza hasta concluir la fase de comercialización, uno de los momentos clave donde aplica el sistema de inspección.

+ 66.000 ha de viñedo inscrito	**+14.000** viticultores	**14** variedades autorizadas (5 tintas y 9 blancas)	**+ 600** bodegas	**136** países



Tipos de vino

Rioja ha logrado tener una diversidad de vinos incomparable, siempre manteniendo su personalidad diferenciada y sujetos a la garantía de calidad que ofrece la denominación.
Los vinos pueden ser clasificados por Origen (de Zona, de Municipio, de Viñedo Singular) y Envejecimiento (Genérico, Crianza, Reserva, Gran Reserva).

El Consejo Regulador aplica, por su parte, un control de calificación a las bodegas para verificar y validar partidas de vino calificadas por la bodega. Recientemente, el Consejo Regulador ha puesto en marcha un proyecto pionero, desarrollado de la mano del Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV), con el fin de elevar aún más los estándares de calidad del vino de Rioja e incrementar su valor. Se trata de un procedimiento General para el Panel de Cata que, a través de una avanzada metodología de control de calidad sensorial para los vinos de la Denominación, estandariza los parámetros y atributos sensoriales implicados en la aptitud de los vinos que se valoran, definiendo de manera más precisa lo que es la calidad para la denominación.

Año tras año, en la renovación y aprobación de los presupuestos, el Consejo Regulador de la DOCa Rioja destina una importante partida al control, preservación y mejora de la calidad dentro de la denominación.

La sostenibilidad, clave de su desarrollo

La DOCa. Rioja está comprometida con su tierra, su entorno y su gente. Desarrolla su trabajo de forma sostenible, con amor y respeto en cada fase del proceso de cultivo y elaboración de los vinos de Rioja.

En su afán por mejorar y superarse cada día, el Consejo ha definido la sostenibilidad como uno de sus pilares estratégicos, con el firme objetivo de desarrollar una posición de liderazgo en este sentido, impactar de forma positiva en su territorio y contribuir a garantizar su futuro, buscando que los momentos memorables puedan ser disfrutados también por las generaciones futuras. Una sostenibilidad que no solo tiene en cuenta el cuidado del entorno, también se traslada al vino que llega al consumidor mediante la elaboración de vinos ecológicos y biodinámicos, sometiendo todas las fases del proceso y cadena de valor a los más altos y estrictos estándares de sostenibilidad, sin perder la calidad.

Si viajas a Rioja encontrarás bodegas contemporáneas, centenarias, familiares, urbanas y singulares





¿Sabías que...?

- La variedad tempranillo ocupa el 80% de la superficie de la denominación.
- La DOCa. Rioja abarca 144 municipios (118 en La Rioja, 18 en Álava y 8 en Navarra).
- Es la región que más litros y botellas de vino comercializa en España y la que más vino exporta.
- Concentra el mayor parque de barricas del mundo, con más de 1.331.000.
- Pioneros en la creación de la distinción cualitativa 'Viñedo Singular', con más de 130 reconocidos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Rioja recibió en la última edición de Fitur el premio a la "Mejor Región para el Enoturismo de España".
- Rioja ha renovado su colaboración con la Academia de las Artes y las Ciencias Cinematográficas de España, como vino exclusivo y oficial de los Premios Goya, que se entregarán el 8 de febrero de 2025 en la ciudad de Granada.

Si quieres aprender...

Para aquellos que se quedan con ganas de conocer más acerca de Rioja, sus vinos y la Denominación, pueden acceder a *Rioja Wine Academy*, una plataforma digital gratuita que a nivel internacional ofrece programas de formación, tanto para aficionados al vino, la gastronomía y el enoturismo, como para profesionales del sector.

Este espacio innovador y pionero se puso en marcha en 2020 y, desde entonces, cuenta con más de 18.000 inscripciones de usuarios de más de 125 nacionalidades.



TINTAS

Tempranillo • Garnacha tinta • Graciano • Mazuelo • Maturana tinta

BLANCAS

Viura • Malvasía • Garnacha blanca • Tempranillo blanco • Maturana blanca • Chardonnay
Turruntés • Sauvignon blanc • Verdejo



Tres zonas diferenciadas

Tres territorios que, gracias a sus características particulares, dan lugar a una inmensa variedad de vinos con personalidad propia.

RIOJA ALTA: Tierra de Vinos Centenarios

- **La mayor concentración de bodegas centenarias del mundo se encuentra en esta zona, la zona más occidental de la DOCa Rioja.**
- **La influencia atlántica es notable y el terreno se divide equitativamente entre los suelos arcillo-calcáreos, de arcilla y hierro y aluviales, y está dominado por colinas y llanuras.**
- **El Barrio de la Estación de Haro es una parada obligatoria en la que disfrutar de la arquitectura del vino, pasando por los monasterios de San Millán de la Cogolla, Suso y Yuso, catalogados por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad y donde encontrar los primeros textos escritos de la Lengua Castellana y el Euskera.**

RIOJA ALAVESA: Encontrando el norte

- **En la orilla noreste del río Ebro, extendiéndose en algo más de 300 km² del sur de Álava, se encuentra Rioja Alavesa. Este mar de viñedos aúna bodegas y cosecheros históricos y arquitectura innovadora en un paraje único.**
- **Predomina la influencia del clima Atlántico y las terrazas y pequeñas parcelas de suelos arcilloso-calcáreos.**
- **Es un referente internacional en enoturismo donde descubrir desde monumentos megalíticos, pueblos medievales, hasta bodegas de diseño con los últimos avances en innovación vitivinícola.**

RIOJA ORIENTAL: La influencia del Mediterráneo

- **Formada por territorio riojano y navarro y antiguamente llamada Rioja Baja, es una tierra que respira vino desde tiempos del imperio romano.**
- **Posee un clima más seco y más cálido en los viñedos a menor altura, debido a la mayor influencia del Mediterráneo. No obstante, las áreas montañosas de esta zona, son consideradas de las más frías de la Denominación, lo cual da lugar a enormes contrastes y una enorme diversidad. Los suelos son predominantemente aluviales y arcillo-ferrosos.**
- **Un lugar único en sus paisajes y también privilegiado por la fertilidad de los mismos, destacando por su exquisita gastronomía basada en la verdura de la huerta regada por las aguas del Ebro y sus afluentes. Cuevas rupestres, museos, centros de interpretación, balnearios y pozas de aguas termales hacen que la naturaleza, historia y gastronomía sean la esencia de esta zona.**

¿Brindamos con un espumoso riojano?

Además de tintos, blancos y rosados, en Rioja también se elaboran espumosos. La elaboración de los vinos espumosos de calidad por el "Método Tradicional" permite todas las variedades de uva autorizadas por la DOca Rioja, contemplándose la obtención de rosados y blancos. En la etiqueta deberá figurar "Método Tradicional" y tipo de espumoso: Brut, Extra Brut y Brut Nature. Portan un documento de garantía específico.❋

Otoño y Rioja

La pareja perfecta





Viajar en globo, degustar la gastronomía local, catar los mejores vinos, descansar y sumergirse en cultura y aventura... Rioja ofrece un sinfín de alternativas de ocio para una escapada en otoño enmarcada entre viñedos y belleza natural. ¿Te apuntas?

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL CRDOCA RIOJA











Cuando los viñedos se tornan de tonos ocres, anaranjados y rojizos, resulta ser el momento idóneo para aventurarse en los múltiples encantos de Rioja. El otoño invita a descubrir una región única, que el pasado año atrajo a casi 900.000 visitantes, marcando un récord también en el sector enoturístico, con más de 200 bodegas que abren sus puertas a todo aquel que quiera deleitarse. Rioja propone un conjunto de experiencias inolvidables, que te permitirán sumergirte en el entorno y conectar con sus gentes. Disfruta de delicias gastronómicas y maridajes excepcionales, mientras te maravillas con su monumentalidad y la naturaleza de una singularidad incomparable, descubrirás un lugar que cautiva todos tus sentidos.

Para los más intrépidos

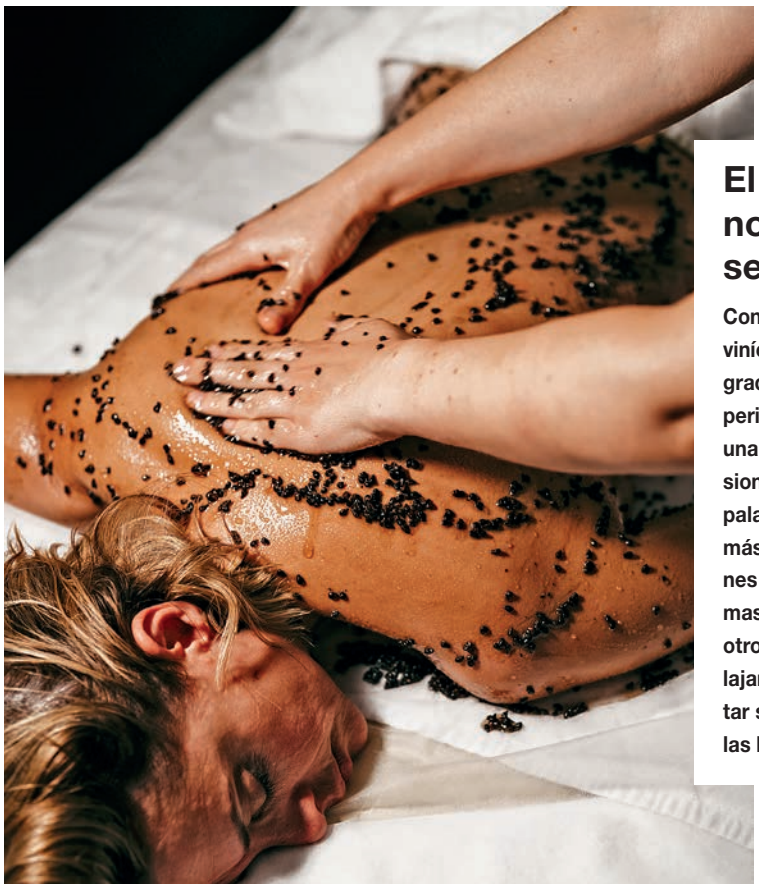
Montar a caballo por los senderos entre viñedos es una actividad clásica que ofrece una conexión profunda con el entorno natural y la herencia vinícola. Para quienes buscan una experiencia más activa, explorar los viñedos en bicicleta o *segway* puede ser una opción muy atractiva.



Por otro lado, la contemplación de los viñedos desde un globo aerostático permite apreciar en detalle la hermosa división del terreno, así como los valles y vaguadas que conforman el paisaje. A medida que el globo se eleva, los colores de los viñedos se despliegan como un tapiz vibrante, con tonos que varían desde el verde esmeralda hasta el dorado y el rojo intenso.

Para los más enológicos

La DOCa Rioja, con su mosaico de bodegas, es una oda viviente a la cultura del vino, un lienzo donde cada pincelada es una expresión de historia, sabor y pasión. Desde las bodegas más tradicionales, con sus muros de piedra y techos abovedados, cuentan historias de generaciones dedicadas al arte de la vinificación. En contraste, las bodegas con sus diseños vanguardistas y tecnologías avanzadas representan el futuro del vino. Esta coexistencia se refleja también en los métodos de producción, donde técnicas ancestrales se combinan con innovaciones sostenibles para crear vinos de calidad excepcional. Además, los eventos y festivales locales celebran esta dualidad, ofreciendo a los visitantes una experiencia completa que abarca desde catas tradicionales hasta exposiciones de arte contemporáneo.



El vino no solo se bebe

Con una rica tradición vinícola, Rioja ha logrado convertir la experiencia del vino en una aventura que fusiona los placeres del paladar con los demás sentidos. Sesiones de enoterapia, masajes con vino y otros tratamientos relajantes y de bienestar son posibles en las bodegas de Rioja.

Descubrir Rioja a través de su gastronomía

La gastronomía de Rioja es un verdadero festín para los sentidos. Las calles Laurel y San Juan en Logroño ofrecen un ambiente animado donde tanto locales como visitantes disfrutan de la rica gastronomía regional. Además de Logroño, otras zonas de la región también destacan por su oferta gastronómica. Haro, San Vicente y Laguardia son también un refugio gastronómico donde se puede disfrutar de tapas icónicas y platos tradicionales. Entre los platos más singulares se encuentran los caparrones (unas alubias pintas), las patatas a la riojana -un guiso que destaca por su sabor y sencillez- o las famosas chuletillas al sarmiento; platos que maridan perfectamente con un vino tinto de la DOCa Rioja para realzar los sabores. Otro plato emblemático es el bacalao a la riojana, preparado con pimientos y tomate, que resalta la frescura de los ingredientes locales. Para este plato, un vino blanco de la DOCa Rioja -por cierto, segunda Denominación de Origen ya de España en comercialización de vino blanco- elaborado con la variedad viura es la elección ideal.



Chuletillas al sarmiento




Patatas a la riojana

Tributo a la historia

Recorrer Rioja es sumergirse en un viaje a través del tiempo. Además de sus encantadores municipios, esta región, líder en enoturismo en España, ofrece una riqueza patrimonial y cultural que merece ser explorada. Desde los vestigios de la época romana, cuando la región era conocida como "Vareia" y famosa por sus vinos y riqueza mineral, hasta la Edad Media, donde Rioja fue un territorio muy disputado. La influencia visigoda y las incursiones musulmanas también dejaron su huella, con la Reconquista trayendo consigo la construcción de murallas y castillos defensivos. En la era moderna, la región experimentó un auge industrial en el siglo XIX, que transformó su paisaje y economía. Además, se pueden encontrar icnitas, las huellas de dinosaurios, que añaden un toque prehistórico a la rica historia de la región.✻

"Rioja ha sido un año más el vino de confianza y favorito de los españoles"

Con la inclusión de 14 nuevos Viñedos Singulares el pasado mes de julio, la DOCa. Rioja suma ya 162, ¿cómo se traduce eso en los vinos?

Representa un paso significativo para poner en valor el origen de estos vinos y hacia la promoción de vinos de calidad como son los de Rioja. Esta clasificación, creada en 2017, es una herramienta para los operadores para que puedan diferenciar sus vinos y busca destacar viñedos excepcionales con características únicas de terruño, microclima y cultivo, que se traducen en vinos con identidad y personalidad muy marcadas.

La expansión del número de Viñedos Singulares en Rioja no solo contribuye a una mayor diversificación de estilos y calidades dentro de la Denominación –cuando hablamos de Rioja, hablamos de sus 100 kilómetros de diversidad y contrastes y su amplio porfolio de vinos– sino que también ofrece a los consumidores vinos auténticos y conectados con su origen, consolidando a Rioja como la región referente tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

La cosecha de 2023 recibió la calificación de 'Muy Buena.' ¿Cómo ha ido la campaña de vendimia de 2024 y qué previsiones hay de cara a su calificación?

La vendimia 2024 en la DOCa Rioja ha estado marcada por condiciones climáticas variables, incluyendo lluvias intensas, que obligaron a acelerar la cosecha en algunas áreas. Las diferencias entre subzonas han sido notables: mientras que Rioja Alta y Rioja Alavesa mostraron un adelanto en la maduración, Rioja Oriental experimentó un retraso respecto a campañas anteriores.

Ha sido una cosecha corta, con menos kilos que en años anteriores; una proeza de los viticultores de la Denominación, que han tenido que mostrar todo su saber hacer, que no es poco, ante las inclemencias climáticas,

A nivel cualitativo, las condiciones son prometedoras, con buenos niveles de acidez y pH, y una alta concentración de color en las uvas. Creo que va a ser una añada de buscar las diferencias marcadas en los vinos, que tendrán una gran calidad.



¿Cómo valoran desde el Consejo Regulador la campaña #PonmeOtroRioja iniciada en mayo y que ahora llega a su recta final?

La exitosa campaña #PonmeOtroRioja encara la recta final del año con algunos ases bajo la manga. Tras su relanzamiento el pasado mes de mayo, la campaña logró 180 millones de impactos publicitarios en el ámbito nacional en aquella oleada de primavera y alcanzó una tasa de recuerdo del 77,3% entre los consumidores de vino en España, según el instituto de investigación de mercados Invest Group.

Con todo ello, la campaña aspira a acumular más de 230 millones de impactos publicitarios y un considerable aumento de la notoriedad, empujando de manera directa las ventas de Rioja de cara a la estación más importante del año desde el punto de vista comercial. Con este mismo fin, y como otra de las novedades, algunas de las piezas publicitarias que se lanzarán en redes incorporarán enlaces directos a la venta online de vinos de Rioja.

Esta campaña se engloba dentro del Plan Estratégico 2021-2025 de la DOCa, que tiene como visión posicionar internacionalmente a la región entre los referentes vitivinícolas mundiales. Además, es una campaña con la que estamos conectando con ese target de jóvenes adultos, winelovers y adeptos al vino de calidad.

Este año se han llevado a cabo acciones de promoción enfocadas a los blancos de Rioja ¿Son aún los grandes desconocidos por el gran público que asocia Rioja exclusivamente a tintos?

Aunque es cierto que Rioja es el rey indiscutible en tintos, y somos conocidos mundialmente por su calidad, es importante destacar que la DOCa Rioja es ya la segunda Denominación de España en vinos blancos (por elaboración y comercialización). Solo en 2023 se comercializaron 26,8 millones de litros, lo que equivale a unos 36 millones de botellas. Y es que los blancos de Rioja cada vez ganan más adeptos entre los consumidores del mercado nacional e internacional, y nos están dando muchas alegrías en concursos y certámenes internacionales, y entre críticos y expertos, obteniendo altas puntuaciones y, cada vez, mayor prestigio.

El año pasado, su consumo en el mercado do-

CRDOCa Rioja



“Hemos logrado importantes avances en áreas clave como la sostenibilidad y el enoturismo”

méstico se incrementó en un 7,13 % respecto al año anterior, y ya en 2022 habían experimentado un crecimiento de un 5,62% con relación a 2021.
Por tanto, no diría que son los grandes desconocidos, porque desde hace tiempo los blancos de Rioja vienen pisando fuerte y seducen cada vez a más consumidores.

El enoturismo en Rioja consolida su tendencia al alza reafirmando su indiscutible liderazgo a nivel nacional y se erige también como destino de referencia a nivel internacional. ¿Cuál es la clave del éxito? ¿Se ha trabajado mucho para conseguir ese liderazgo?
La gente busca experiencias y el enoturismo lo es. ¿Qué mejor escaparate para uno de los mejores vinos del mundo como es Rioja que la propia Denominación, que tiene unos paisajes, unos rincones y unas bodegas únicas en el mundo? El éxito del enoturismo en Rioja es resultado de un esfuerzo constante y estratégico que ha consolidado a nuestra Denominación como la más visitada de España, con 880.000 visitantes en 2023, y un claro referente internacional: un tercio de los que nos visitan, son extranjeros.
Como en otros muchos aspectos, Rioja fue pionera en apostar por el turismo enológico, tanto como una vía de negocio, como por el carácter hospitalario que nos define a los lugareños. Actualmente, más de 200 bodegas de las 600 que conforman la DOCa abren sus puertas para ofrecer una amplia oferta de experiencias únicas.
Tal y como apuntaba, este liderazgo no es casualidad, sino que es fruto de un plan estratégico que posiciona el enoturismo como palancas de crecimiento y en el que llevamos trabajando de forma profesional desde hace tiempo. Está claro que el modelo de enoturismo de Rioja es un modelo de éxito y, si bien algunas cosas pueden ser replicables, hay otras, como la riqueza cultural, paisajística y gastronómica de nuestra región, así como el carácter acogedor de nuestras gentes, y por supuesto, las auténticas catedrales del vino que son nuestras bodegas, muchas de ellas centenarias, que son únicas e irrepetibles.

¿Qué balance hace de este 2024 ahora que estamos finalizando el año?
Continuamos siendo cautos. Aunque es cierto que encaramos meses en los que se incentiva el consumo, sobre todo a final de año por las celebraciones navideñas, principalmente, y que Rioja ha sido un año más el vino de confianza y favorito de los españoles y la referencia a nivel internacional como buque insignia de los vinos españoles, hay que ser precavidos porque el contexto para el sector vitivinícola sigue siendo inestable. En este sentido, no desaparecen las incertidumbres, aunque se ven atisbos de esperanza. Hay que seguir trabajando y desplegar todo el potencial de Rioja.

“La DOCa Rioja es ya la segunda Denominación de España en vinos blancos”

El último Plan Estratégico tiene como horizonte 2025. ¿Qué puntos se han cumplido y qué retos quedan por alcanzar?
El Plan Estratégico con horizonte 2025 ha sido empleado como una hoja de ruta fundamental para consolidar nuestro liderazgo tanto en el ámbito enoturístico, como en la calidad y proyección de nuestros vinos. A pesar de los desafíos adversos que hemos tenido que ir enfrentado, muchos de ellos ajenos a nuestro control, como los cambios en el entorno económico o las dificultades derivadas de la pandemia, hemos logrado importantes avances en áreas clave, como la sostenibilidad, por ejemplo.
Otro gran logro ha sido el crecimiento exponencial del enoturismo, batiendo nuestro propio récord de visitantes. Nos marcamos como objetivo para 2025 en este campo alcanzar los 1,2 millones de visitantes a la región. Tenemos margen aún para lograr este y otros objetivos que nos propusimos.
Como buena hoja de ruta que es, también ha requerido de revisiones y ajustes frecuentes, y ha requerido también que seamos flexibles ante imprevistos y retos que no podíamos tener en cuenta y que se nos han presentado.
Como siempre, aún tenemos retos por superar y desafíos que enfrentar, pero siempre ha estado en el ADN de Rioja sortearlos, adaptarse y mejorar cada año. No es casualidad que vayamos a cumplir 100 años el año que viene. Una Denominación centenaria sabe lo que es enfrentar y superar retos e imprevistos. Y así lo seguirá haciendo para cumplir, por lo menos, otros cien más.❋

La clasificación de los vinos en función del origen de las uvas

En Rioja, son varios los debates de los que se habla últimamente, y quizás uno de los más relevantes, que podría incluso resolver otros asuntos que nos inquietan, es la clasificación de los vinos en función del origen de las uvas.

El origen marca el futuro de Rioja



POR JAVIER ARIZCUREN

DOCa Rioja



Durante las últimas décadas, hemos apreciado y valorado la clasificación basada en el tiempo que el vino pasa en barrica y botella, que ha sido fundamental para la comercialización de nuestros vinos. No hay nada que objetar a ese sistema. Sin embargo, parece haber un consenso: ya no es suficiente para responder a las demandas actuales de los consumidores ni para reflejar la diversidad de esta tierra, que es mucha. Aquí es donde entra en juego la nueva clasificación de zonas, pueblos y viñedos singulares que la DOCa Rioja introdujo en 2017.

Al mismo tiempo, la uva tempranillo, que ha dominado nuestro panorama vitivinícola en los últimos cincuenta años, está cediendo terreno, al menos en el discurso, a otras variedades que esperemos comiencen a ganar espacio en nuestros viñedos. Este enriquecimiento varietal es crucial para reflejar la verdadera identidad de Rioja, y otras cepas tradicionales empiezan a recuperar su merecido protagonismo en la narrativa de nuestros vinos.

Estos cambios, que ponen énfasis tanto en el origen específico de los viñedos como en una mayor variedad de uvas autóctonas, son especialmente significativos en Rioja Oriental. En zonas montañosas como la Sierra de Yerga, variedades de ciclo largo como el mazuelo, la garnacha y el graciano, perfectamente adaptadas a las características climáticas y del suelo de la región, están retomando el lugar que les corresponde. Aunque hoy en día son variedades minoritarias, durante siglos fueron fundamentales para definir la identidad de Rioja, especialmente en la Rioja Oriental.

> "EL ENRIQUECIMIENTO VARIETAL ES CRUCIAL PARA REFLEJAR LA VERDADERA IDENTIDAD DE RIOJA"

Este nuevo sistema de clasificación responde también a una tendencia cada vez más evidente entre los consumidores de todo el mundo. Frente a la homogeneización de una bebida globalizada, la especificidad de un vino que proviene de una parcela concreta y con características únicas otorga un valor añadido a la experiencia del consumidor. Cada botella se convierte en algo irrepetible, con un sentido especial de lugar.

El objetivo de esta nueva herramienta debe ser, en última instancia, establecer un estándar de calidad común entre los viñedos de una zona que compartan historia, clima, suelos y variedades. Cuando todos estos factores se alinean en un lugar, en un "terroir" que da lugar a grandes vinos, el consumidor reconocerá esa zona como algo especial y digno de prestigio.

En conclusión, la nueva clasificación de la DOCa Rioja basada en el origen de las uvas es un paso fundamental para poner en valor nuestra diversidad vitivinícola. Es también una respuesta a la demanda de consumidores y expertos que buscan autenticidad y especificidad en cada botella. Este es un camino largo, pero es el que nos permitirá comprender Rioja como una "zona de zonas", donde cada rincón contribuye con su propio prestigio a la grandeza de la DOCa Rioja.❋

Bodegas Murua

Celebra 50 años con un estuche premium

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



El estuche diseñado para celebrar esta efeméride, del que se han elaborado solo 500 unidades, y las referencias que se incluyen, revelan todos los matices y excelencias de las elaboraciones de Bodegas Murua.

Según explica José Masaveu y se especifica en este estuche, "apostamos por la calidad y por la elaboración artesanal y llevamos 50 años rindiendo homenaje al terruño de nuestros viñedos disfrutando de lo que mejor sabemos hacer: respetar la tierra y extraer la personalidad de cada una de nuestras parcelas. Hemos seleccionado estos vinos para que los clientes puedan disfrutar con nosotros de estos 50 años de historia brindando por los que aún están por llegar".

Dos vinos para brindar

Murua Blanco Fermentado en Barrica 2022 presenta un color amarillo pajizo. Su elaboración ha seguido un proceso tradicional, con la recolección manual de las uvas y una selección en bodega con una máquina de visión artificial de selección óptima grano a grano. El vino fermenta en barricas nuevas de roble francés y americano durante 15 días y, una vez concluida la fermentación, se cría en las mismas barricas, y sobre sus lías, durante nueves meses y medio antes de pasar a los botelleros de Murua.

Por su parte, *Veguín de Murua Gran Reserva 2016,* que solo se elabora en añadas excepcionales y ediciones limitadas, es un vino de un color granate intenso y brillante, de una elegancia infinita, con 24 meses de envejecimiento en barricas nuevas de roble francés y americano.

Este estuche conmemorativo se puede adquirir en la tienda online de Masaveu Bodegas: **https://tienda.masaveubodegas.com/estuches-y-gran-formato/454-murua-50-aniversario.html**

Comprometidos con la ecología y la viticultura regenerativa

Durante este medio siglo de vida la bodega, capitaneada por el director general de Masaveu Bodegas, José Masaveu, ha apostado por la elaboración de vinos de gran calidad, que nacen de las 80 hectáreas de viñedo propio cultivado 100% en ecológico y con un compromiso firme por la viticultura regenerativa.

Actualmente cuenta con cuatro bodegas y un llagar –Murua en Rioja; Fillaboa en Rías Baixas; Leda en Castilla y León; Pagos de Araiz en Navarra y Llagares Valverán en Asturias– y ha conseguido posicionarse como un referente en la elaboración de vinos de calidad, elaborando 250.000 botellas entre las cinco referencias que actualmente existen en el mercado: Murua Reserva, VS Murua, Veguín de Murua Gran Reserva, M de Murua y Murua Blanco Fermentado en Barrica.

Finca Valpiedra Reserva 2016



Finca Valpiedra, donde nace este vino, se ubica en el corazón de Rioja Alta, entre las históricas localidades vitícolas de Cenicero y Fuenmayor.

Es una bodega referente de Familia Martínez Bujanda, sinónimo de sus valores vitivinícolas: tradición, calidad y excelencia, que se transmiten a los vinos elaborados exclusivamente con las uvas del pago.

Se le puede considerar el principal exponente del espíritu emprendedor de la familia, que en 1994 iniciaron la construcción de una bodega en un viñedo privilegiado de su propiedad.

La bodega sigue el clásico estilo bordelés, con un único viñedo y cuatro vinos elaborados exclusivamente con las uvas de la finca. Los vinos de la finca se identifican con su característico suelo pedregoso, que junto con el microclima propio es lo que condiciona sus matices.

Finca Valpiedra forma parte de la Asociación Grandes Pagos de España y cuenta con la certificación "Sustainable Wineries for Climate Protection", un sello otorgado por la Federación Española del Vino (FEV) que, además de aprobar las buenas prácticas medioambientales, también ampara criterios de sostenibilidad social, económica y de gobernanza.❋

FINCA VALPIEDRA
El Montecillo, s/n · 26360 Fuenmayor (La Rioja)
Tel.: 941 450 876
www.familiamartinezbujanda.com/finca-valpiedra

NOTA DE CATA

Variedad: 93% tempranillo, 5% graciano y 2% maturana tinta
Características: Este vino envejece en barrica de roble francés entre 22-24 meses. Color rojo picota y ribete granate con destellos violáceos. Brillante y limpio con lágrima abundante y densa, su aroma es intenso con recuerdos de confituras de frutillos negros, chocolate blanco, endrinas y especias. La madera, muy bien integrada con la fruta, aporta aromas de cedro y especias del roble francés nuevo. En boca es un vino potente, con enorme frescura frutal, contundente, sin aristas, redondo, de tanino graso y agradable, mostrando gran finura.





NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Este vino ha envejecido en fudres de 5.000 litros y en barricas de roble americano y francés de la mejor calidad. Conserva el estilo de un tempranillo típico de Villabuena, potente y profundo, al tiempo que fresco y elegante, destacando en esta cosecha su atractiva y compleja frutosidad.

A la vista presenta un color rojo cereza medio. En nariz, sin mover la copa aparecen matices que recuerdan al regaliz, casis, cerezas y fondos lácticos persistentes. Al mover la copa, se aprecian matices a arándanos, grosellas y fondos de jengibre, con recuerdos torrefactos a tofe y vainilla y ligeros tonos a especias. En el ataque en boca es fresco y jovial. En el paso de boca aparecen taninos jugosos con recuerdos a tofe, casis, cerezas… Largo y gustoso en el retrogusto. Irá ganando complejidad con su permanencia en botella.

Finca El Ribazo 2018



La historia de Bodegas de La Marquesa, donde nace este vino, comienza en la segunda mitad del siglo XIX. Hoy en día, con la cuarta y quinta generación de la familia, siguen manteniendo con pureza el concepto de vinos de finca, como Finca El Ribazo, que proviene de un viñedo de 11 hectáreas localizado al Oeste y muy cerca del casco urbano de Villabuena. Consta de varias parcelas colindantes, plantadas con distintas variedades entre 1985 y 1988. Para este vino se utiliza exclusivamente una parcela de 5,05 ha de tempranillo, que fue la primera que se plantó, y que asegura todos los años la mejor calidad. La composición del terreno, su orientación y la edad del viñedo, le dan un carácter diferenciado y lo hacen óptimo para conseguir cosechas de gran calidad.❋

BODEGAS DE LA MARQUESA
Herrería, 76 · 01307 Villabuena (Álava)
Tel.: 945 609 085 · www.valserrano.com

Bodegas Rioja Vega

Pioneros del Tempranillo Blanco Reserva



Rioja Vega acumula más de 140 años de historia, experiencia y dedicación en busca de la máxima calidad posible en sus vinos, lo que le ha valido el reconocimiento de la prensa nacional e internacional, así como premios y medallas de los concursos de vino más prestigiosos. Es también pionera en la recuperación de una variedad única, minoritaria y autóctona, el tempranillo blanco, y desde hace una década elabora un vino blanco reserva tan atípico como prometedor.

Rioja Vega Tempranillo Blanco Reserva procede de la Fina Olagosa, un viñedo de secano plantado en vaso hace 12 años a 442 metros de altitud sobre el nivel del mar en las faldas de la Sierra de Cantabria. Se somete a una crianza sobre sus lías durante 6 meses y a trasiegas y crianza tradicional en barricas de roble francés durante 12 meses. Guarda en botella de 12 meses hasta su comercialización. De la añada del 2020 se elaboraron una producción limitada de 3.894 botellas. ❋



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo blanco

Características: Color oro, muy brillante con algún reflejo verdoso. La sensación en nariz es generosa, intensa y compleja. Llena de sensaciones desde el principio, melosa y ahumada con toques de té. Nobleza y autenticidad. Original desarrollo en nariz que nos relata incansable su historia de la copa a la cepa. Desde el bouquet complejo de su crianza y guarda a los varietales de las frutas blancas con toques cítricos. En boca tiene una entrada firme y fresca, envuelve los sentidos con su volumen equilibrado y una acidez bien ajustada. Final de boca largo y untuoso con ligeros matices minerales en su recorrido. Bien estructurado, expresivo y persistente. Marida con risottos, marisco, pescado blanco, embutidos o ahumados.

RIOJA VEGA Ctra. de Logroño – Mendavia, Km 92 · 31230 Viana (Navarra) · Tel.: 948 646 263 · www.riojavega.com

Marqués de Cáceres Reserva



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo y otras variedades

Características: Tras 20 meses en barricas de roble francés y un afinado en botella de dos años como mínimo, se obtiene este vino color rubí intenso. Muy profundo en nariz, potente a la vez que armonioso, destacando un fondo de madera noble y especiada con notas de vainilla y cacao. Se integran también la fruta negra, un dulce regaliz y un recuerdo a monte bajo. Buen ataque en boca, se aprecia su volumen y elegancia que van evolucionando con un posgusto rico en matices y sensaciones.

Ofrecer vinos de calidad para todas las ocasiones y para todos los consumidores. Ese es el propósito por el que Bodegas Marqués de Cáceres lleva apostando más de 50 años a través de proyectos innovadores y sostenibles pero sin perder el buen saber hacer que ha posicionado a sus icónicos vinos como referentes en las mesas de todo el mundo.

Ahora afronta un nuevo reto, la captación de nuevos consumidores, con un foco especial en los jóvenes, para dar así a conocer su amplio portfolio. Para ello, recientemente renovaron la imagen de la bodega y su gama más genuina, la colección Marqués de Cáceres, con unas etiquetas modernas y atractivas.

Además, el enoturismo juega un papel fundamental en esta nueva etapa. Las visitas guiadas recorren instalaciones inolvidables como su Salón de Cristal, rodeado de un botellero histórico o la Sala de Barricas Gaudium, donde descansan sus mejores vinos. La visita finaliza con una cata de 3 de sus vinos más premium. Cuentan con 2 catas gastronómicas de su gama Excellens, exclusiva para hostelería, maridada con quesos o chocolates. Además, también ponen a disposición de empresas y pequeños grupos sus salones y espacios exteriores. Completan la oferta su tienda y wine bar donde ofrecen copas y tapas. ❋



BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES
Av. Fuenmayor, 11 · 26350 Cenicero (La Rioja)
Tel.: 941 454 000 · www.marquesdecaceres.com

Vinos de Aragón

Aragón es una tierra de excelentes vinos que cuenta con cuatro Denominaciones de Origen vinícolas (Calatayud, Campo de Borja, Cariñena y Somontano). Unos vinos elaborados a partir de una perfecta simbiosis entre modernidad y tradición que poseen una personalidad propia.

Personalidad propia

Aragón tiene tres provincias: Zaragoza, Huesca y Teruel y cuatro denominaciones de origen vinícolas: Cariñena, Calatayud, Somontano y Campo de Borja.
Históricamente el vino más conocido de Aragón era el de Cariñena y era conocido por su rusticidad, alto grado y poca finura. Los tiempos modernos y la tecnología enológica los han afinado hasta convertirlos en vinos potentes, sabrosos y muy buscados, como los de las demás regiones vinícolas aragonesas.
Desde Turismo de Aragón describen así su área vitivinícola: "Aragón es un territorio con una gran diversidad de matices, donde los años de tradición y conocimiento han convertido a nuestros vinos en líderes de las nuevas tendencias. Bodegas con personalidad propia y vinos de gran calidad para saborear, en torno a una copa, toda la cultura, las tradiciones, los monumentos y los paisajes de Aragón".
Repasemos, a continuación, las particularidades de sus cuatro Denominaciones de Origen.


Ruta del Vino Somontano


SOMONTANO

D.O. Calatayud



D.O Calatayud

Calatayud es una de las zonas vitícolas de mayor altitud de nuestro país, en la que crecen viñedos centenarios en condiciones naturales extremas, con terrenos áridos de elevada pendiente, que son muy favorables en la elaboración de unos vinos de gran calidad y marcada personalidad. Esto hace que las labores de cultivo deban realizarse de forma manual. Además, esa climatología adversa –con inviernos muy fríos y veranos muy calurosos– contribuye a una maduración lenta de las bayas, lo que propicia la obtención de los excepcionales vinos de la D.O Calatayud. Sus características son, por tanto, el resultado de la interacción de un microclima singular, de la gran diversidad de tipos de suelo y de una uva, como es la garnacha, con una perfecta adaptación a la zona.

En la D.O. Calatayud se producen blancos y rosados, pero son los tintos elaborados con garnacha los que representan la esencia de esta denominación. Esa variedad es la predominante, su mayor patrimonio, con plantaciones que superan en muchos casos los 45 años de edad y que en la zona se denominan "viñas viejas". Es tan importante esta variedad que la D.O. Calatayud se alzó con 21 medallas en la última edición del Concurso Internacional "Garnachas del Mundo", celebrado el pasado mes de mayo.



D.O. Calatayud

También se cultivan otras variedades tintas como son la tempranillo, syrah, mazuela, merlot, cabernet sauvignon y monastrell, y, entre las variedades blancas, destacan la viura, garnacha blanca, malvasía, chardonnay y gewürztraminer.

Destacar que las viñas gozan de una sostenibilidad natural excepcional gracias a los vientos que barren los viñedos. Las bodegas, además, han adoptado medidas para reducir su impacto ambiental y mejorar su eficiencia energética, contribuyendo a preservar el entorno natural, el patrimonio cultural de la zona y potenciar la calidad excelente de sus vinos. El resultado son vinos que sorprenden al paladar con sensaciones excepcionalmente únicas y expresan su variedad con autenticidad y originalidad. Unos vinos que reflejan el *terroir* exclusivo y singular

D.O. Campo de Borja



a lo largo de la historia, sus habitantes lo han sabido aprovechar.

En esta D.O. se elaboran vinos blancos, rosados, tintos jóvenes, crianzas, reservas y grandes reservas. Así como cavas de gran tradición y vinos de licor (moscateles y mistelas). Los blancos elaborados con macabeo y chardonnay, son ligeros, frescos y de aroma delicado. Los rosados, nacidos mayoritariamente de la variedad garnacha, son muy afrutados y poseen acentuados aromas florales. Entre los tintos destacan los monovarietales de garnacha, así como los que combinan esta variedad con tempranillo, cabernet, syrah y merlot. Son vinos que se caracterizan por sus intensos aromas frutales y florales, de paladar carnoso, con carácter, sin dejar por ello de mostrar grandes rasgos de modernidad. Destacar que el patrimonio vitícola de esta D.O es, también, especialmente rico en garnachas. Los viñedos más antiguos datan de 1203 y de las 4.000 hectáreas de esta variedad de uva, más de 2.000 tienen una edad comprendida entre los 30 y los 50 años. Sus producciones son reducidas, pero muy valoradas enológicamente, por la complejidad estructural y aromática que proporcionan a estos vinos, apreciados en todo el mundo por su calidad y definida personalidad.

En la D.O. Campo de Borja se ha llevado a cabo en los últimos años una auténtica revolución tecnológica y una acertada estructuración del viñedo y todo ello, unido a la incorporación de enólogos de prestigio internacional, ha posibilitado que estos vinos no dejen indiferente a ningún consumidor.

donde se cultivan las uvas, elaborados por 12 bodegas distintas, únicas –con más de 800 expertos y viticultores– que se esmeran cada día con pasión y dedicación en ofrecer experiencias enológicas memorables.

D.O Campo de Borja

El viajero que visita la Comarca de Campo de Borja, Vera de Moncayo y El Buste se encuentra con un territorio sorprendentemente diverso, que se extiende desde la ribera del Ebro hasta las cumbres del Moncayo. Entre ambos, el valle del río Huecha y los Llanos de Plasencia, pinares, encinas y olivos. Es aquí donde estas tierras muestran su principal seña de identidad: los viñedos con los que se elaboran los prestigiosos vinos de la D.O Campo de Borja, conocida como "El Imperio de la Garnacha". La naturaleza dotó a esta zona de un clima y unos suelos idóneos para el cultivo de la vid, y



Moncayo nevado - Asociación para la promoción turística de La Ruta de la Garnacha

D.O. Cariñena

Cariñena se localiza en pleno valle del Ebro. Posee una extensión de 14.069 hectáreas de viñedo repartidas entre 16 municipios que cultivan 1.358 viticultores.

El suelo, la climatología, la altitud (entre los 400 y los 800 metros) y la orografía se combinan de diferentes formas para dotar al territorio de una gran aptitud para la actividad vitivinícola. Esta combinación favorece, además, la existencia de distintos microclimas, con lo que los vinos de la D.O. Cariñena componen un amplio abanico de posibilidades.

El clima de la zona se define templado medio con notable tendencia a continentalizarse, con inviernos muy fríos y veranos muy cálidos. Los vientos son frecuentes y dificulta la pluviometría, dando lugar a un paisaje semiárido. Sin embargo, la presencia de montañas, permite que las tierras más altas, más próximas a la sierra, reciban lluvias en la temporada de primavera y verano, que favorecen la cosecha. Así, el suelo cariñense muestra las condiciones propicias para el cultivo de la vid, pues no necesita mucha humedad, pero cuando la recibe es capaz de conservarla durante largo tiempo.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Cariñena –conocida por hacer "el vino que nace de las piedras"– son tintos, rosados y blancos, de las categorías de producto vitícola siguientes: Vino, Vino de licor, Vino espumoso de calidad, Vino de aguja y Vino de uvas sobremaduradas.

Ruta del Vino Campo de Cariñena





'Aperitivea' con D.O Cariñena

La Denominación de Origen Cariñena ha retomado la original campaña "Aperitivea con D.O Cariñena" para disfrutar de los *Vinos que Nacen de las Piedras* –lema con el que se conoce toda la producción de esta Denominación– a la hora del aperitivo del fin de semana, con la mejor música en directo y en locales seleccionados. Así, hasta la próxima primavera, se celebrarán 120 eventos en Madrid y 20 en Zaragoza. Todos los clientes que pidan una copa de cualquiera de los siete vinos participantes podrán ganar rondas gratuitas y premios especiales. La campaña, enfocada al público más joven, se ha ampliado tras el éxito de la primera edición, que tuvo lugar en Madrid, donde se sirvieron casi 10.000 copas. En la web www.aperitivea.com se puede consultar el calendario de los locales participantes y las fechas.

Candidatura de Cariñena a Ciudad Europea del Vino 2025



Cariñena aspira a convertirse, en 2025, en la Ciudad Europea del Vino, título que otorga cada año RECEVIN (Red Europea de Ciudades del Vino). La localidad ha presentado su candidatura para conseguir un título que beneficiaría al desarrollo y promoción del sector enológico y turístico de toda la comarca. Para ello, ha reunido el respaldo unánime de las instituciones aragonesas y numerosas entidades de la Comunidad.

Si la ciudad es elegida, la Denominación de Origen Cariñena promoverá que se reúnan en la localidad las principales entidades vinícolas de nuestro país a lo largo de 2025: la Conferencia de Consejos Reguladores, la Federación Española del Vino o la de Cooperativas del sector.

El título permitiría promocionar la D.O. Cariñena y los vinos de la zona a nivel internacional.

D.O. Cariñena



D.O. Cariñena



Los blancos proceden exclusivamente de uvas blancas de la variedad macabeo o chardonnay; los rosados se obtienen exclusivamente de uvas tintas, en su mayoría de garnacha tinta, aunque también de merlot; los tintos se elaboran con las variedades autóctonas garnacha tinta y cariñena, y variedades autorizadas, como tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah.

La continua innovación y búsqueda de la excelencia han sido las constantes de la Denominación de Origen Cariñena durante sus 92 años de existencia. Actualmente, las 29 bodegas de la D.O. Cariñena producen más de 27.000.000 de botellas anuales.



Ruta del Vino Campo de Cariñena

Enate - D.O. Somontano



Ruta del Vino Somontano



D.O. Somontano

Este territorio se sitúa a los pies de los Pirineos, en la provincia de Huesca. Posee una extensión de 200.000 ha de superficie de las que más de 4.400 ha se dedican al viñedo. Somontano es una tierra de vinos con un dilatado legado histórico, pero que no renuncia a la modernidad, y, a la vez, es fiel a su identidad con lo que sus más de trescientos viticultores, treinta bodegas y ochocientas familias están vitalmente vinculadas al vino.

La D.O. Somontano cuenta con 15 variedades de uva, tanto locales como foráneas, procedentes, como ya hemos dicho, de más de 4.000 hectáreas de plantación; ellas son la materia prima de la que nacen sus excelentes vinos. Uvas como la chardonnay, la gewürztraminer, la merlot o la cabernet sauvignon son tan auténticamente Somontano como la garnacha, la alcañón, la parraleta, la moristel o, entre otras, la tempranillo, hasta sumar quince variedades que han encontrado el lugar ideal para dar lo mejor de sí. Uvas de las que nace una gran diversidad de tipos de vino definidos por la frescura, la intensidad aromática, el equilibrio y su versatilidad en una amplia gama de blancos, rosados y jóvenes, además de los robles o vinos de larga vida nacidos para disfrutar.

Actualmente la D.O. Somontano cuenta con 27 bodegas y produce más de 13.000.000 de litros de vino.

Enoturismo

Bajo la marca Enoturismo Aragón se agrupan las cuatro rutas del vino aragonesas certificadas por ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino): Ruta del Vino Calatayud, Ruta del Vino Campo de Cariñena, La Ruta de la Garnacha y Ruta del Vino Somontano. Y es que estas rutas nos permiten conocer el territorio de una forma lúdica: realizando diferentes itinerarios, visitando bodegas y llevando a cabo toda clase de actividades variadas para sumergirse de lleno en la cultura del vino.

Se trata de cuatro rutas con identidad propia que garantizan el disfrute del visitante en el apasionante mundo del vino. Las cuatro trabajan en conjunto y participan en la promoción turística nacional y regional de la mano del Gobierno de Aragón.

Salón Vinos de Aragón 2024

El 11 de noviembre se celebra la tercera edición del Salón Vinos de Aragón en el Hotel Palafox de Zaragoza, donde se presentará, a profesionales y aficionados del sector, la mayor muestra de Vinos de Aragón. El evento se convertirá en un punto de encuentro entre los productores y profesionales de perfil comprador y prescriptor, consolidándose como una plataforma de promoción para reactivar e impulsar los Vinos de Aragón.

El Salón Vinos de Aragón incluye, entre otras cosas, un programa de catas y presentaciones de bodegas y denominaciones de origen aragonesas.



En el sector del enoturismo experimentar es una de las mejores maneras de conocer y aprender. Los establecimientos que forman las Rutas del Vino brindan la oportunidad de sentir y vivir experiencias personalizadas.

La **Ruta del Vino de Calatayud,** por ejemplo, cuenta, en su calendario, con variadas e interesantes actividades para realizar. Por ejemplo, el "Bus del Vino" es una iniciativa enoturista que ofrece cinco rutas a elegir que pueden realizarse los fines de semana de mayo. Otra opción es visitar el Museo del vino y las antiguas bodegas del Monasterio de Piedra. También, se puede disfrutar de las catas que organiza la D.O.P. Calatayud, en el Museo de La Dolores, o realizar visitas guiadas a los viñedos de las diferentes bodegas de la zona y hasta convertirte en enólogo por un día, elaborando tu propio vino.

Los enoturistas podrán consultar todas las actividades de la Ruta del Vino Calatayud que incluye, también, una amplia oferta de Balnearios de aguas mineromedicinales, campos de golf y más de un centenar de recursos turísticos: paisajes, hoteles, restaurantes, establecimientos comerciales, etc.

Por su parte, con sede en la localidad de Borja, la Asociación para la Promoción Turística de **La Ruta de la Garnacha,** nacida en 2009, tiene como objetivo gestionar un destino turístico –tomando como eje principal el enoturismo, pero también paralelamente con otros productos turísticos– integrado por Campo

Ruta del Vino Somontano



de Borja, Vera de Moncayo y El Buste, vinculando su crecimiento a la cultura del vino.
El territorio que abarca La Ruta de la Garnacha está conformado por 20 localidades, unidas por el nexo común del paisaje vitivinícola de la garnacha y su extraordinario valor cultural y medioambiental.
En La Ruta de la Garnacha se integran más de 30 establecimientos entre bodegas, restaurantes, alojamientos, comercios especializados, enotecas, bares de vinos, museos y centros de interpretación, etc. En el portal turístico de esta ruta de enoturismo se recogen actividades que van desde catas de vino en bodegas, visitas a viñedos, vuelos en ultraligero, tiro de trineos con perros entre viñedos, senderismo, btt, etc.
Los establecimientos pertenecientes a la **Ruta del Vino Campo de Cariñena,** la Ruta del Vino de las Piedras, se implican para lograr que el visitante disfrute de este territorio a través de su variedad paisajística, monumental, culinaria y enológica. Bodegas, museos y centro de interpretación, restaurantes, bares de vinos, comercios, alojamientos, etc., pertenecen a su Ruta del Vino. Además, es imprescindible la visita a la ciudad de Cariñena, la capital del Campo de Cariñena y, además, la zona vitivinícola más antigua y extensa de Aragón, con un gran reconocimiento internacional y con unos altos niveles de exportación de la producción.
Finalmente, la **Ruta del Vino Somontano** es la excusa perfecta para viajar a la tierra de los vinos elaborados al pie de los Pirineos. Somontano es cultura, patrimonio, naturaleza, pueblos con encanto… Está envuelto en la naturaleza de la Sierra de Guara con fantásticos paisajes que no necesitan filtros.
El enoturismo en Somontano presenta variedad de opciones: alojamientos, bodegas, restaurantes, comercios, almazaras, queserías, planes a medida, catas, experiencias en viñedo, Bus del Vino Somontano, oferta cultural y gastronómica… Allí han creado experiencias a medida sea cual sea tu manera de viajar, en familia, en pareja, en grupo o solo. Un plan para cada tipo de viajero, para el amante del vino, de la aventura, del patrimonio, de la gastronomía o para el que lo quiere todo.✻

Otros sellos de calidad

Además de las cuatro Denominaciones de Origen de las que hemos hablado, en Aragón también encontramos vinos amparados bajo la supra autonómica D.O. Cava, varias Indicaciones Geográficas Protegidas y un vino de pago.
Pago de Aylés: No hace falta recordar, que el vino de pago es el que está en la cúspide de la pirámide de las categorías del vino en España. Hay muy pocos vinos que pertenezcan a esta categoría y Aylés, en la provincia de Zaragoza, es uno de los privilegiados.
IGP Bajo Aragón: A caballo entre las provincia de Zaragoza y de Teruel. Esta última, con vecindad catalana que marca estilos y hermandad de tierra y viña. Algunos de los vinos de esta IGP podrían estar entre los grandes y no quedarse atrás.
IGP Ribera del Giloca: Al igual que la anterior, ocupa municipios de Zaragoza y Teruel. El río, obviamente, nos da una pista de su ubicación. A diferencia de otras zonas, la graduación alcohólica de sus vinos es menor.
IGP Valdejalón: En este caso, nos quedamos en la provincia de Zaragoza. Un peculiar microclima junto con suelos de escasez en materia orgánica, provocan la singularidad de sus vinos.
IGP Valle del Cinca: Comparte comarcas de Huesca bordeando el río que le da nombre. Quizás es conocida por una de sus marcas de un gran grupo bodeguero, pero, se pueden encontrar vinos muy interesantes con influencia mediterránea.
IGP Ribera del Gállego – Cinco Villas: Una de las menos conocidas de las IGP's aragonesas. Se ubica entre Zaragoza y Huesca y su climatología y terruño son fundamentales en las características de sus vinos. Los blancos y rosados destacan sobre los tintos.
IGP Ribera del Queiles: Esta IGP se encuentra entre Zaragoza y Navarra por lo que no solo es aragonesa y no suele vincularse ni a uno ni a otro. Es una de las zonas con más antigüedad ya que se han datado documentos en 1851. Vinos muy destacables en esta zona.

Bodegas Ainzón



Creada en 1945 bajo el nombre de Cooperativa Unión Agraria del Campo Santo Cristo, en 2019 cambia su nombre comercial por Bodegas Ainzón. La bodega es fundadora y pertenece a la D.O. Campo de Borja, territorio garnacha por excelencia. Y es que en el corazón de Aragón y a los pies del Moncayo, se dan las condiciones idóneas para su cultivo. Comprometidos con esta variedad, en Aizón han rescatado la variante garnacha blanca, siendo cada vez más reconocidos los vinos que elaboran de ella. Pero esta cooperativa de viticultores no solo está comprometida con la garnacha, también lo está con su pueblo y con su región, conservando parajes únicos y viñedos antiquísimos. Aunque la variedad reina es la garnacha, en Ainzón también cuentan con otras variedades: tempranillo, syrah, cabernet sauvignon, merlot, macabeo, chardonnay, moscatel de Alejandría, moscatel de grado menudo y verdejo. Unas variedades que adquieren matices especiales gracias a la localización de la viñas en terrenos próximos al Moncayo, ubicados entre los 350 y los 680 metros de altitud, donde se da un clima único marcado por el cierzo que moldea la personalidad de sus vinos, como la línea Flor de Añón, entre los que destacan su Verdejo o el Vino Ecológico. Esta línea complementa otros vinos de autor que cuentan con prestigio y reconocimiento, como Terrazas del Moncayo, Peñazuela o Flor de Cayus.❋

BODEGAS AINZÓN
Carretera de Tabuenca, s/n
50570 Ainzón (Zaragoza)
Tel.: 976 869 696
www.bodegasainzon.es

Palmeri Navalta 2018





Este vino ecológico lo elabora Palmeri Sicilia, situada en Tabuenca (Zaragoza), y perteneciente a la D.O. Campo de Borja. La bodega nace en el año 2012 a raíz de la unión de dos familias, la familia Cuartero Cuartero de Tabuenca y la familia Breitschmid Hieniger de Meggen (Suiza). La explotación consta de 18 hectáreas de variedad garnacha, injertada en campo partiendo de clones propios y la elaboración se realiza siguiendo las prescripciones de la vitivinicultura orgánica/biológica. De hecho, su producción tiene certificación biológica desde la cosecha de 2018.

La abundante cantidad de hierro en los campos de Tabuenca donde se sitúan los viñedos, junto con la altitud de 750 metros, son la clave de la diferencia de los vinos Palmeri Sicilia. Actualmente elaboran tres: su buque insignia Palmeri Navalta –que recibió una Gran Medalla de Oro y Revelación Internacional Vino Biológico en el Concours Mondial de Bruxelles 2023–, el gran reserva Palmeri Adán y la última novedad, un vino de garnacha blanca brisado o naranja, Palmeri Eva. ❋

PALMERI SICILIA
Cabernet Sauvignon, 3
50547 Tabuenca (Zaragoza)
Tel.: 687 163 015
www.palmerisicilia.es

NOTA DE CATA

D.O.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha
Características: A la vista nos encontramos con un vino de capa media, de color rojo rubí vivo de lágrima lenta. En el aroma resaltan unos frutos rojos maduros como cerezas, fresas y recuerdos de guindas en licor, con toques de flores de campo como la lavanda, tomillo y romero. También encontramos aromas propios de la crianza, canela, cacao, roble, cedro y notas especiadas de pimienta y nuez moscada. En boca es un vino seco de acidez media, muy redondeado. Final largo y goloso. Marida con asados de carnes blancas y pescados.





Canfranc Express

Viaje por la alta cocina aragonesa

Bajo la dirección creativa de su chef, Eduardo Salanova, el restaurante propone un viaje por los sabores locales del Pirineo Aragonés, elevándolos con técnicas de cocina contemporánea y una presentación impecable. Una cocina que el comensal disfruta acomodado en un antiguo vagón de tren en la mítica estación oscense de Canfranc. Un sueño hecho realidad.

POR LAURA MORALES

Canfranc Express no es solo un restaurante, es un viaje en el tiempo que disfrutarán los gourmets pero también los amantes de la historia y los aficionados a los trenes. Está ubicado en un antiguo vagón que ha sido rehabilitado siguiendo la estética de los vagones restaurantes que atravesaban Europa en los años 20, haciendo que los comensales se sientan como si fueran viajeros del Orient Express o del Transiberiano.

Este restaurante –que llamó la atención como no podía ser de otra manera de los inspectores de la Guía Michelin– es el proyecto gastronómico más ambicioso del hotel Canfranc Estación a Royal Hideaway Hotel que se inauguró a principios de 2023 tras la rehabilitación integral de la histórica Estación Internacional de Canfranc en Huesca, que data de 1928.





Qué ha supuesto conseguir la estrella...

En palabras del chef Eduardo Salanova, "con la primera estrella Michelin para Canfranc Express queremos aportar nuestro granito de arena en convertir a la provincia de Huesca en un destino referente en gastronomía. Para nosotros supone un gran reconocimiento a la labor que realizamos todas y cada una de las personas que formamos parte de este gran equipo; desde nuestros proveedores locales que nos proporcionan los productos de máxima confianza y calidad a todo el personal de cocina y de sala y, al mismo tiempo, nos da un gran impulso a seguir esforzándonos por ofrecer la mejor carta y atención para que las personas que nos visiten sientan que están viviendo una experiencia única".

CANFRANC EXPRESS
Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel
Av. De Fernando el Católico, 2
22880 Canfranc-Estación (Huesca) · **Tel.:** 974 040 022
www.barcelo.com/es-es/canfranc-estacion-a-royal-hideaway-hotel

Legado culinario

Pero no todo es estética, la gastronomía –que al fin y al cabo es lo más importante en un restaurante– no se queda atrás y está a la altura del impecable espacio. Y lo está con un discurso muy coherente: recupera el legado culinario aragonés y despierta la emoción a través de sabores y productos típicos de la región mediante técnicas de vanguardia, preservando en todo momento la esencia de la mejor cocina local con delicadas influencias galas, ya que no debemos olvidar que el restaurante se encuentra en la frontera con Francia.

El chef Eduardo Salanova –natural de Canfranc– y la directora de sala Ana Acín proponen un viaje gastronómico exclusivo que habla de la historia de la Estación Internacional de Canfranc, como punto de partida, pero que llevará al viajero a una experiencia hacia nuevos destinos.

Actualmente la carta está protagonizada por sabores otoñales con fuerte arraigo a la tierra, como el consomé clarificado de las migas del pastor con cebolleta y semillas de tomate; la Pintada y remolacha, con pintada salvaje criada en Los Monegros; o la Trilogía del Ternasco, una secuencia de tres pases en la que el cordero del Pirineo es el protagonista, en homenaje a la cocina francesa y al pasado histórico de la estación como punto de unión entre España y el país vecino.❋

El chef: Eduardo Salanova

Eduardo Salanova (Canfranc, Huesca, 1985) dejó su pueblo natal para ir a estudiar Derecho a Zaragoza pero su verdadera vocación era la cocina: "A los 25 años era prácticamente abogado. Hice Derecho en Zaragoza y terminando la carrera, la cocina seguía siendo lo que más me gustaba, así que con 23 ó 24 años me puse a estudiar en la escuela de hostelería de Huesca y por fin pude hacer lo que verdaderamente quería". La práctica la adquirió trabajando en restaurantes de alta gastronomía como Echaurren (Ezcaray), durante el año en que el restaurante obtiene su segunda estrella Michelin. Un año después se unió al equipo del Aponiente de Ángel León –tres estrellas Michelin–, coincidiendo con la adquisición del segundo galardón por el restaurante.

Además de liderar la cocina de Canfranc Express, actualmente se encuentra al frente de la emblemática Venta del Sotón, en el Prepirineo aragonés, junto a su socia Ana Acín. En 2018, ambos inauguran el restaurante Espacio N, donde la cocina creativa se funde con recetas antiguas que devuelven al recetario aragonés el lugar que merece. En solo año y medio de su apertura, Espacio N obtiene su primera estrella Michelin, a la que Salanova renunció para poner en marcha el proyecto de Canfranc, del que es director Gastronómico desde mediados de 2021. Canfranc Express se inauguró un 20 de junio y apenas cinco meses después ya lucia su primera su estrella Michelin.

Freepik



VINOS DE PAGO*

*** Explicado para que lo entiendan los mortales**

Una Denominación de Origen Protegida y reconocida por la Unión Europea que va en aumento y que se encuentra en lo más alto de la pirámide de la calidad.



POR JAVIER CAMPO

Pago de Cirsus



Siempre he defendido que las explicaciones acerca del vino, por algunos de los que nos dedicamos a este mundo, están solo reservadas para aquellos que entienden determinados términos y el resto de los mortales se quedan entre estupefactos y humillados porque no llegan a asimilar ciertos conceptos. Así que en este artículo vamos a intentar explicar de manera sencilla qué son los 'Vinos de Pago' para que lo entiendan todos, se dediquen o no al mundo del vino.

Requisitos

Hasta no hace mucho, utilizar el nombre pago no estaba regulado y un vino podía llamarse "pago de lo que sea" sin tratarse necesariamente de un vino procedente de lo que es un pago. ¿Y qué es un pago? Pues eso lo explica muy bien el Artículo 24 de la Ley 24/2003 de la Viña y el Vino. Según define la citada ley, un pago es "un paraje o sitio rural con características edáficas –esto es de composición del suelo– y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares". Vamos, lo que viene siendo una parcela o trozo de terreno donde la viña es especial por algo en concreto.

En lo que se refiere a los requisitos, aunque la legislación vigente regula ciertos aspectos tales como la procedencia geográfica, la extensión, los años del pago, la



calidad integral, la vitis vinífera (tipo de uva para hacer vino) y varias cosas más, dependiendo de donde busques información, vamos a encontrar algunas diferencias que tienen que ver con el autor de la publicación, incluyendo las Comunidades, el Ministerio o la Unión Europea. Si a esto añadimos las publicaciones lúdicas o los "principios" de cada pago o entidad (que luego hablamos de eso) pues encontraremos un batiburrillo que lo único que hace es confundir al consumidor.

Si por alguna de aquellas, el lector piensa que ese vino que conoce como Pago de "xxxx" es un vino de pago, pues no. Que lleve la palabra pago no implica calificación. Muchos de esos vinos con el nombre de Pago de "xxxx" están un par de escalones por debajo en la pirámide de calificación del vino. Y el vino de pago del que estamos hablando, está en lo más alto de dicha calificación.



Asociaciones

Pero aun podríamos encontrar más cosas que líen un poco al consumidor final como es la marca Grandes Pagos de España. Varias bodegas y viticultores se asociaron en el año 2000 bajo este nombre buscando una diferenciación en la calidad de sus vinos bajo unos criterios también muy estrictos. Dentro de esta marca podemos encontrar varios de los escalones de la pirámide tales como vino de la tierra, vinos con y sin IGP, vinos con DO, vinos con DOCa y también, vinos de pago. Bajo el paraguas de

Arínzano



Bodegas Irache



Grandes Pagos de España hay bodegas muy importantes y que elaboran grandes vinos con precios que oscilan entre menos de 10 € y más de 250 €. Hay también quien prefiere estar dentro de la Asociación Unión De Vinos de Pago Certificados y estos sí, son todos vinos de pago.

Máxima excelencia

En resumen, los Vinos de Pago son todos aquellos que representan la máxima excelencia en lo que a la tierra y a la uva se refiere. Es la máxima categorización que un vino puede tener en España y que cuenta además con la certificación de la Unión Europea. Contamos solo con 25 bodegas que hacen vino de pago, aunque eso no quiere decir que todos los vinos de estas sean vinos de pago. Solo algunos. Qué lío ¿no?

Veréis que ponemos delante Denominación de Origen Protegida y es correcto.❋

Cuáles son y dónde están

- **DOP Aylés.** Se encuentra cerca de Zaragoza y es el único vino de pago de Aragón.
- **DOP Abadía Retuerta.** Se encuentra en Sardón del Duero pero no dentro de la D.O. Ribera del Duero.
- **DOP Dehesa Peñalba.** Relativamente cerca del anterior, en Villabáñez (Valladolid).
- **DOP Urueña.** Como su nombre indica está en esa localidad vallisoletana.
- **DOP Calzadilla.** Se encuentra en la pintoresca ciudad de Huete (Cuenca).
- **DOP Campo de La Guardia.** También conocido como Martúe en La Guardia de Toledo.
- **DOP Casa del Blanco.** Situado entre Manzanares y Moral de Calatrava (Ciudad Real).
- **DOP Dehesa del Carrizal.** Es otra de las bodegas de Castilla - La Mancha situada en Retuerta del Bullaque (Ciudad Real).
- **DOP Dominio de Valdepusa.** Pionero en el vino de pago del Marqués de Griñón y, en mi caso, el primero que conocí y probé. Está en Toledo.
- **DOP El Vicario.** Volviendo a Ciudad Real, en este caso en Las Casas.
- **DOP Finca Élez.** Se encuentra en El Bonillo (Albacete).
- **DOP Guijoso.** En la misma localidad que el anterior, conocido por algunos como Familia Conesa.
- **DOP La Jaraba en Villarobledo.** También en Albacete.
- **DOP Los Cerrillos** de Bodegas Montalvo Wilmot en Argamasilla de Alba (Ciudad Real).
- **DOP Pago Florentino** en Malagón, también en la misma provincia que el anterior.
- **DOP Rosalejo.** De los últimos vinos de pago situado en la ciudad de mismo nombre, en Cáceres.
- **DOP Vallegarcía.** En Retuerta del Bullaque (Ciudad Real).
- **DOP Bolandin** conocida también como Pago de Cirsus en Ablitas (Navarra).
- **DOP Pago de Arínzano** uno de los viñedos más antiguos de España en Aberin (Navarra).
- **DOP Pago de Otazu,** pues allí, en Otazu (Navarra).
- **DOP Prado de Irache** cerca del Monasterio del mismo nombre en Ayegui (Navarra).
- **DOP Chozas Carrascal.** En San Antonio Requena (Valencia).
- **DOP El Terrerazo de Mustiguillo** en Utiel (Valencia). Uno de mis preferidos.
- **DOP Los Balagueses o Vegalfaro** en Requena hacia Utiel.
- **DOP Vera de Estenas** para cerrar el listado desde Utiel en Valencia también.

Y ¿ya no hay más vinos de pago? Pues no, de momento, pero hay vinos magníficos fuera de esta calificación y que seguro van a convertirse en tu pago preferido.



International Sherry Week 2024

El festival anual más importante dedicado a los vinos de Jerez

Del 4 al 10 de noviembre, los amantes del jerez de todo el mundo, desde el Reino Unido hasta Brasil, pasando por Bélgica y Colombia, se unirán para celebrar la edición más ambiciosa de esta semana dedicada a rendir homenaje a estos vinos únicos del sur de España.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL CONSEJO REGULADOR DE JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA.



Cada año, la comunidad internacional del Jerez se reúne durante una semana llena de eventos gastronómicos y culturales que destacan la versatilidad y variedad de estos vinos, desde la sequedad refrescante del Fino hasta la aterciopelada suavidad del Cream. Con un estilo de Jerez para cada tipo de comida, es una oportunidad ideal para descubrir toda su gama y su fascinante proceso de envejecimiento en el sistema de Soleras y Criaderas.

Desde 2014, se han celebrado más de 20.000 eventos en todo el mundo, con el sello de aprobación del Consejo Regulador de Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla. Más de medio millón de amantes del vino –desde expertos en el Jerez hasta nuevos aficionados– han explorado su rica historia y producción única, desde el viñedo hasta la copa. Y lo más importante… lo han disfrutado.

El año pasado se celebraron más de 3.000 eventos en 28 países; extendiéndose desde la cuna del Jerez, España, hasta las calles de Londres, São Paulo, Tokio, Nueva York, Buenos Aires, Sídney y muchas otras ciudades, creando una gran ola en las redes sociales.

Redescubrir el jerez

Bares, restaurantes y tiendas de vino de todo el mundo han desplegado su creatividad para rendir homenaje a los vinos de jerez. Una semana en la que será posible redescubrir el jerez a través de catas, maridajes gastronómicos, sesiones de coctelería y las aclamadas Sherry Rutas. Por ejemplo, será posible disfrutar de un Happy Hour con Vinos de jerez y ostras, participar en un emocionante concurso de Sherry Cobbler y asistir a eventos que fusionan la magia del flamenco con la esencia del jerez.

Esta edición sumergirá tanto a los aficionados más veteranos como a los recién llegados en el fascinante mundo de estos vinos icónicos y su gran versatilidad.

En concreto, este año, ya se han registrado más de 588 eventos en torno al jerez en 178 establecimientos de 15 países.

Rutas

Inspirándose en las tradicionales rutas del vino, la Sherry Week propone agrupar eventos en diversos establecimientos, creando una ruta que ofrece experiencias únicas en torno al jerez. Los amantes del vino podrán disfrutar de catas y degustaciones de local en local, una manera ideal de explorar la riqueza de los vinos de Jerez.

En esta edición, se llevarán a cabo Sherry Rutas en algunas de las ciudades más vibrantes del mundo como Madrid, Sevilla, Jerez, Londres, Edimburgo, Washington D. C., Bogotá, Tokio, Sídney o Shanghái.

Eventos

Demos una rápida vuelta al mundo con algunos eventos de la Sherry Week 2024:

Reino Unido: Si te encuentras en Londres, no te pierdas los cócteles elaborados por los expertos mixólogos de Brindisa, que utilizan los mejores jereces, o los auténticos homenajes a la cultura española que están preparando Morito y Moro. En Hull, podrás reservar una plaza para una cena de cinco platos maridados con vino de Jerez, organizada por Ambiente Tapas. Y en Edimburgo, tendrás la oportuni-



dad de participar en una clase magistral en el Novotel. Según los organizadores: "El jerez ya no es solo ese vino que tiene tu abuela en el fondo de la despensa. Carrie, nuestra apasionada del jerez, se ha propuesto encontrar la variedad perfecta para cada persona".

China: El Café 3 1/2 de Shanghái será el escenario de un evento pionero en el que sus baristas maridarán jerez y café, explorando las conexiones en sus procesos de elaboración. Disfruta de cinco vinos y cinco cafés, que se combinarán en cócteles únicos, brindando una experiencia inolvidable.

Australia: En Sídney, el bar de vino natural Where's Nick te llevará directamente a Cádiz con una degustación inmersiva de vinos de Jerez, acompañada de aperitivos diseñados por su chef. Prepárate para disfrutar de un desfile de propuestas deliciosas y orgánicas.

Brasil: En São Paulo, Os Vinhos de Jerez contará la historia de la región a través de sus vinos.

Japón: El establecimiento tokiota Ánimo llevará a cabo un taller de maridaje de vinos de Jerez y quesos franceses, una oportunidad única para deleitar tus sentidos con lo mejor de la gastronomía europea.



¿Ya sabes cómo lo celebrarás?

Celebra #SherryWeek en tu bar favorito o incluso…. ¡en tu casa! Con cientos de maridajes, recetas y cócteles; catas *online* en vivo, clases de cocina; y muchos tips e ideas innovadoras para disfrutar con los vinos de Jerez…

Países Bajos: En Ámsterdam, Flying Dutchmen Cocktails ofrecerá una copa de cortesía durante su evento Flor for More, presentando un tipo de jerez diferente cada día de la Sherry Week.

EE. UU.: En Washington D. C., The Square rendirá homenaje a los vinos de Jerez con cócteles de edición limitada. En Austin, Drink-Well ofrecerá degustaciones diarias de jerez, mientras que en Charlotte, Supperland incorporará el jerez entre los especiales de su carta.

Chile: En Santiago, Wine School Chile ofrecerá una clase magistral para paladares curiosos que quieran explorar los matices de los vinos de Jerez.

España: Regresa la icónica Sherry Ruta de Ovejas Negras, que ofrecerá maridajes innovadores de vinos y tapas en los rincones más vibrantes de Sevilla. En Madrid, La Caleta se unirá a la embajadora del vino de Jerez, Verónica Aguilar Taberner, para presentar una propuesta culinaria espectacular llena de jereces. En Jerez, también habrá eventos creativos, que van desde rutas en 4x4 por el Marco de Jerez hasta sesiones en las que se puede conocer el ciclo anual de la vid. ❋ **Más información: www.sherry.wine/es/sherryweek**

XX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y VIII Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid



Bocados de premio

La capital vallisoletana ya lo tiene todo a punto para convertirse, un año más, en la capital de la tapa. 45 cocineros de todo el país se disputarán el título de Campeón Nacional de Pinchos y Tapas; y 15 chefs internacionales competirán junto con el actual Campeón Nacional por el título de Campeón Mundial. Las fases finales de sendos concursos tendrán lugar en la Cúpula del Milenio de Valladolid durante las jornadas del 11, 12 y 13 de noviembre.



Teo Rodríguez del restaurante Trasto de Valladolid y Noel Moglia del restaurante Julita Wärdshus (Suecia), ganadores en 2023

El Ayuntamiento de Valladolid, en colaboración con la Asociación Provincial de Hostelería de Valladolid, Gastronomicom News y e-Spain organiza el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, que este año añade a su prestigio como única competición de tapas en que todas las comunidades del país participan, la conmemoración de veinte ediciones, incrementadas con las ocho ediciones que alcanza el Campeonato Mundial de Tapas.

Identidad gastronómica

Los pinchos y las tapas son un signo inequívoco de la identidad gastronómica española que manifiesta la versatilidad culinaria del país en dosis de degustación. Se trata de una modalidad y un hábito social implantado en todo el país. Y uno de los lugares con mayor tradición en cuanto la oferta hostelera de pinchos y tapas es la ciudad de Valladolid, generadora de certámenes locales y regionales que han desembocado en la convocatoria anual del único Concurso Nacional de Pinchos y Tapas que se celebra oficialmente en España, avalado por 19 años ininterrumpidos de existencia.

En la fase final y presencial participan 45 cocineros especializados en tapas de todas las comunidades autónomas del país, tras una selección de finalistas efectuada entre centenares de candidatos.



Tapa ganadora en 2023 del Concurso mundial. Restaurante Julita Wärdshus (Suecia).

45 finalistas nacionales y 15 internacionales

El Ayuntamiento de Valladolid y la Asociación de Hostelería de Valladolid, en su deseo de perseverar en la calidad del pincho y la tapa, elevar su rango profesional y verificar su alcance nacional e internacional, convoca cada año un encuentro profesional entre especialistas de toda España acreditados en la modalidad, y cocineros sensibilizados con la gastronomía española de diversos países del mundo.

Tras finalizar el plazo de inscripción el pasado 30 de septiembre, comenzó la primera fase del concurso de este año en la que el jurado procedió a valorar todas las recetas presentadas. La decisión del jurado se hizo pública el pasado 14 de octubre. Tras la valoración y el análisis de más de 250 propuestas gastronómicas, el jurado seleccionó a 45 chefs de todas las comunidades autónomas de España que se disputarán el título de Campeón Nacional de Pinchos y Tapas. To-



Tapa finalista 2024 creada por Igor Rodriguez de El Bandarra (Illes Balears)



Toño Pérez, presidente del Concurso Nacional



Oriol Castro, presidente del Campeonato Mundial

dos ellos se encargarán de demostrar sus habilidades culinarias del 11 al 12 de noviembre en la Cúpula del Milenio de Valladolid. Por su parte, el 13 de noviembre tendrá lugar el Campeonato Mundial y para su celebración, 15 cocineros internacionales han sido seleccionados para competir, junto con el ganador de la pasada edición del Concurso Nacional, como candidatos al galardón Mundial de Tapas. Desde América del Norte llegarán participantes de Canadá, Estados Unidos y México, que eligió a su representante durante la celebración del "Concurso de Tapas de México" el pasado mes de septiembre; y desde América del Sur, chefs de Argentina y Ecuador. Europa estará representada por cocineros procedentes de Francia, Grecia, Italia, Reino Unido y España. Desde Asia y Oceanía, el certamen contará con chefs de India, Indonesia, Malasia y Nueva Zelanda. Y el continente africano estará representado por Sudáfrica y Tanzania.

Los premios

Tanto en el concurso nacional como en el campeonato mundial, los premios serán los siguientes:

- **Primer premio: Galardón artístico y 10.000 euros – Campeón Nacional de Pinchos y Tapas**
- **Segundo premio: Galardón artístico y 5.000 euros – Segundo clasificado. Subcampeón Nacional de Pinchos y Tapas**
- **Tercer premio: Galardón artístico y 2.500 euros – Tercer clasificado. Subcampeón Nacional de Pinchos y Tapas**

Asimismo, podrán otorgarse, a criterio del jurado permanente, otros 3 o más galardones –con o sin dotación económica y patrocinados o no–, para premiar conceptos o características singulares de pinchos o tapas no distinguidos con los 3 primeros premios (Mejor concepto de Tapa, Tapa más vanguardista, Tapa más tradicional, etc.), acreditándose tales distinciones mediante diplomas.

Listos para convencer al jurado

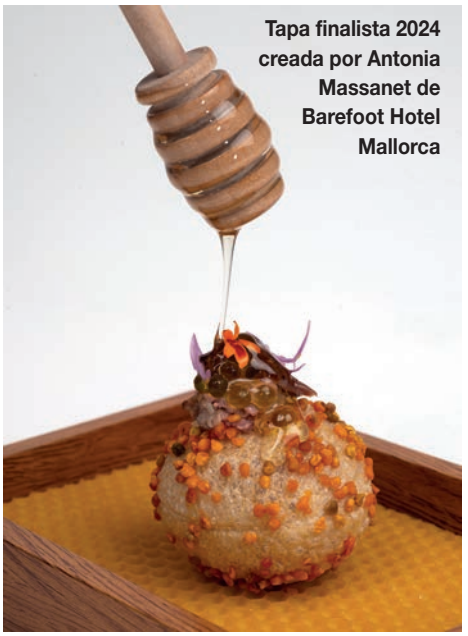
Profesionales de la hostelería de todo el mundo, tanto nacionales como internacionales, están listos para mostrar su creatividad y habilidades culinarias, presentando sus innovadoras creaciones en su entorno más competitivo. Valladolid sigue siendo un referente fundamental en el mundo de la gastronomía, con un formato que, además de ser extremadamente popular, desafía constantemente el ingenio y la creatividad de los profesionales del sector hostelero. El certamen, uno de los más esperados en el ámbito gastronómico, se ha consolidado como un espacio de creatividad y una plataforma esencial para el talento culinario.

El evento contará con Francia como país invitado y tendrá inspiración en la tradición y la gastronomía francesa.



Tapa finalista 2024 creada por Alberto Sáez de Das 1219 (Das, Girona)

Valladolid será, por vigésimo año consecutivo, el epicentro del arte culinario en miniatura



Tapa finalista 2024 creada por Antonia Massanet de Barefoot Hotel Mallorca

Los pinchos y las tapas son un signo inequívoco de la identidad gastronómica española

El jurado del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas estará presidido por Toño Pérez, chef del restaurante Atrio de Cáceres. Por su parte, el Campeonato Mundial de Tapas contará con la presidencia de Oriol Castro, del restaurante Disfrutar de Barcelona. Ambos cuentan con tres estrellas Michelin.

Toño Pérez, presidente del XX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas

Toño Pérez (1961) ha forjado una impresionante trayectoria culinaria, que comenzó con su formación en Bellas Artes y se enriqueció participando en las cocinas de grandes figuras como Juan Mari Arzak en San Sebastián, Jean Pierre Bruneau en Bruselas, Jean Louis Neichel en el Bulli de Cala Monjoi y Clemencio Fuentes en Jockey de Madrid. Sus experiencias mar-



Tapa finalista 2024 creada por David Lorente del restaurante Nola Gras (Zaragoza)















Miembros del jurado del XX Concurso Nacional

Presidente: Toño Pérez
Jurado permanente: Carolina Álvarez, Jesús Santamaria y Zaraida Cotonat.
Jurado alterno: Marc Calderó, Àngel Llàcer, Iván Sanz, María Eizaguirre, Ramón Camblor, Ramón Pérez-Maura, Jonatan Armengol, Aitor Albizua y Manuel Villanueva.

caron la evolución de su cocina en el restaurante Atrio de Cáceres, cuya iniciativa y propiedad comparte con su inseparable colaborador y amigo José Polo desde 1986, un lugar caracterizado por su identidad regional, reflexión académica y singularidad vanguardista. Atrio, situado en el casco antiguo de la ciudad de Cáceres, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, no es solo un restaurante, sino un enclave único que alberga una de las bodegas más excepcionales del mundo y un hotel boutique de lujo con 14 habitaciones. El establecimiento, que cuenta con dos piscinas sobre los tejados de la ciudad vieja, ofrece una perfecta sintonía con el entorno arquitectónico medieval y renacentista de la ciudad.

Además de los galardones recibidos por su restaurante, Toño Pérez ha sido reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía de la Real Academia de Gastronomía y el Gran Prix de L'Art de la Cuisine, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía, con sede en París, consolidando su estatus como uno de los grandes maestros de la cocina mundial.

La presidencia de Toño Pérez en este aniversario especial del Campeonato Nacional de Pinchos y Tapas garantiza el más alto nivel de excelencia de un concurso, que celebra la diversidad y la creatividad culinaria de España. Con este nombramiento, se da continuidad y garantía a la selecta lista de grandes chefs que han liderado el jurado de los concursos mejor dotados del país.

Oriol Castro, presidente del VIII Campeonato Mundial de Tapas

En la cita del VIII Campeonato Mundial de Tapas, el reconocido chef Oriol Castro será el encargado de presidir el jurado durante un evento celebrado el miércoles 13 de noviembre, que manifiesta la excelencia gastronómica de la tapa a nivel global, con la participación



El representante español en el Campeonato Mundial

El ganador del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas 2023, Teo Rodríguez del restaurante vallisoletano Trasto, optará a llevarse el premio del Campeonato Mundial con su tapa Pucela Roll. Se trata de un rollo de hojaldre relleno de un guiso de lechazo de kare raisu (un curry japonés) y envuelto por una demi glace y pistachos. Para su elaboración, se parte de una masa de hojaldre, tipo croissant, que se enrolla y se introduce en un molde circular. Se cuece en el horno, a 200º, durante 16 minutos. Por otro lado, se cocina el lechazo en bolsa de vacío durante 18 horas a 70º y después, se mezcla con el kare raisu. El rollo de hojaldre se vacía y se rellana del guiso. Por último, el roll se introduce en una demi glace de su cocción y se pasa por el pistacho. Una idea que surgió de una reunión de equipo en el restaurante y que costó un mes trasladarla al plato.

de 15 profesionales de cocina de diversos países del mundo enfrentados al campeón de España del pasado año.

Oriol Castro (1974), figura clave de la gastronomía contemporánea y jefe de cocina de el Bulli desde 1997 hasta su clausura, donde se convirtió en la mano derecha de Ferran y Albert Adrià, creando junto a ellos las innovadoras técnicas que revolucionaron el mundo culinario.

En 2012 decide asociarse con sus compañeros de el Bulli Eduard Xatruch y Mateu Casañas, abriendo ese mismo año el restaurante Compartir en Cadaqués (Girona), en 2014 Disfrutar y en 2022 Compartir en Barcelona.

Disfrutar, situado en el barrio del Eixample de Barcelona, justo delante del Mercado del Ninot, sorprende por su diseño. El un local sorprendentemente mediterráneo, con un trato cercano y acogedor, y con una cocina creativa pensada para disfrutar. La propuesta gastronómica gira en torno al menú degustación, con una cocina de estilo claramente vanguardista y donde los platos destacan por su gran personalidad, marcadamente mediterránea. En definitiva, un restaurante de cocina atrevida, divertida y moderna en busca del "gusto" como premisa principal.

Disfrutar luce 3 estrellas Michelin, 3 soles Repsol y ha sido reconocido como mejor restaurante del mundo según The World's 50 Best Restaurants el presente año.

Estas credenciales que alcanza nivel internacional avalan la presidencia de Oriol Castro como presidente del Campeonato Mundial.*



Tapa finalista 2024 creada por Iñigo Tizón de Bar Gran Sol (Hondarribia)



Tapa finalista 2024 creada por Alejandra Rodríguez del Rte Cosa Fina (Murcia)

Gastronomic Forum Barcelona 2024

La restauración ‘repiensa’ sus estrategias de futuro

El salón, que se celebrará del 4 al 6 de noviembre en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, reunirá a más de 350 empresas expositoras de la gastronomía, la hostelería y el *foodservice*, y prevé repetir las cifras de récord de 2023. Contará con un programa con un centenar de actividades y más de 130 ponentes para repensar hacia dónde va la restauración.





Cocinar con un mayor sentido de la responsabilidad social, con productos ecológicos, velando por la conciliación e incorporando las nuevas tecnologías en la gestión del restaurante. Estas tendencias marcarán la gastronomía del futuro y se abordarán en Gastronomic Forum Barcelona en un centenar de ponencias, mesas redondas y *showcooking* protagonizadas por más de 130 chefs y expertos del sector bajo el lema “Re-pensemos la restauración”. Y es que en palabras de Pep Palau, codirector del salón, “la pandemia supuso una transformación de la restauración y eso lo plantearemos en este Forum. También pondremos el foco en las nuevas generaciones de chefs y se llevará a cabo la presentación oficial de Cataluña, Región Mundial de la Gastronomía 2025”.











Expositores representativos de todos los segmentos del *foodservice*

Con el objetivo de acercar las nuevas tendencias del sector y de debatir sobre los grandes retos de futuro, Gastronomic Forum Barcelona (GFB) volverá a reunir a expositores representativos de todos los segmentos del *foodservice*, repitiendo las cifras de éxito de la edición anterior y consolidándose como el salón de referencia para los profesionales de la hostelería, el comercio especializado y la gastronomía de Fira de Barcelona.

De esta forma, el evento contará con la participación de firmas de referencia y grandes distribuidores que presentarán sus productos y últimas novedades. Entre las compañías expuestas están Damm, BonÀrea, Cuinats Jotri, Makro, Assolim, Vins Estela, Randstech, Welbilt, Arcon, Triticum, Gran Blau, Natureco, Sosa Ingredientes, Vinyals Gourmet o Unox. Junto a ellas, se estrenarán como expositores compañías como Bidfood, Grupo Borras, Meritem, Congelados Inserte, Garcia de Pou o Cominport.

Como asegura Josep Alcaraz, codirector de Gastronomic Forum Barcelona "volveremos a ser un punto de encuentro del sector, donde hacer negocio, compartir experiencias, descubrir innovaciones y debatir sobre los grandes retos de futuro de la restauración".

En este sentido, a la amplia zona expositiva se suma un completo programa de actividades en

A destacar...

- **GFB estrenará el Aula Forum, el Premio al Mejor Pizzero y hará un homenaje a la cocina catalana.**
- **Productos de panadería y pastelería cobrarán especial protagonismo.**
- **Participarán grandes chefs como Oriol Castro y Eduard Xatruch, Lluc Crusellas, José Polo o Toño Pérez.**
- **El salón volverá a acoger el congreso Foodture, organizado por Barcelona Centre de Disseny, y se presentará la Guía Slow Food Km0.**
- **La gastronomía internacional será otro de los platos fuertes y contará con representantes de la cocina de África occidental, de Turquía y de la gastronomía coreana a base de fermentados.**
- **La Diputación de A Coruña, la Xunta de Galicia y el Consell Insular de Menorca participarán con productores y también ofrecerán demostraciones gastronómicas.**





el que más de 130 expertos del sector, entre los cuales chefs reconocidos internacionalmente que suman 42 estrellas Michelin, aportarán su visión y recetas alrededor del lema "Re-pensemos la restauración".

Tal y como detalla Pep Palau, codirector del salón, "veremos cómo existen diferentes maneras de abordar temas de candente actualidad como son la conciliación, los nuevos horarios o la aplicación de las nuevas tecnologías en este sector".

Relevo generacional

Quienes están abanderando este cambio en la cocina y la restauración son los jóvenes. Bajo el título "Generación 90", el salón plantea un eje temático que tendrá como protagonistas a chefs, sumillers o *bartenders* menores de 35 años y que expondrán su nueva forma de ver la cocina, con horarios más racionales, conciencia ecológica y una reinterpretación de la tradición. Y es que las nuevas generaciones se están haciendo un nombre en el mundo de la alta cocina, con sus nuevas formas de pensar y de hacer, nombres que comienzan a despuntar y





que, en algunos casos, ya han recibido una estrella Michelin. Así, Gastronomic Forum Barcelona pondrá el foco en las nuevas generaciones que suben con fuerza en la cocina.

Con una ponencia magistral y *showcooking*, el salón permitirá conocer de primera mano chefs como Brais Pichel (Terra*, A Coruña), Carlos Casillas (Barro*, Ávila), Iris Jordan (Ansils, Huesca), Rita Llanes y Manu Lachica (Leartá , Sevilla), Aaron Ortiz y Jaione Aizpurua (Kabo*, Pamplona), Lluc Crusellas (Eukarya, Vic), y Esther Merino; y Diego Pardo (Fango, Ávila), entre otros nombres de esta generación de cocineros.

"Nos ilusiona mucho programar a chefs tan jóvenes", apunta Pep Palau, que remarca el hecho de que "estas nuevas generaciones pisan lo suficientemente fuerte como para tenerlos en cuenta, tienen mucho que decir".

Una de las sesiones más esperadas es la dedicada al relevo generacional, que estará protagonizada por los hijos de algunos de los chefs más reputados de Cataluña: Martí y Marc Roca (El Celler de Can Roca 3*, Girona), Carlota Puigvert (Les Cols 2*, Olot), Guillem Pérez (Miramar 3*, Llançà), y Pol Ruiz y Marc Cano que, sin un vínculo familiar, recogen el relevo generacional en Aürt (*, Barcelona).

La visión de estos nuevos chefs se sumará así a la experiencia de los ya consagrados para "repensar la restauración" –lema de esta edición del evento como avanzábamos al principio– a

Espacios

El salón estrenará el Aula Forum, que acogerá el Campeonato de España de "Good Spirits" de coctelería con cafés de especialidad, organizado por Neodrinks. Repetirán un año más los espacios Auditori, Taller, ForumLab, Aula Makro y el Aula Assolim. Desde el Ayuntamiento de Barcelona se impulsa el Aula Barcelona Alimentación Sostenible.

Forum Dulce

En esta edición de GFB no podía faltar el Fórum Dulce, que contará con grandes nombres dedicados al postre y la repostería como por ejemplo Jordi Roca (Celler Can Roca*, The Best Chef Pastry Award) o Raúl Bernal (Mejor Maestro Chocolatero de España 2011).**

Premios

En esta edición se volverán a entregar los premios Cuiner 2024 Gastronomic Forum Barcelona; el premio Josep Mercader, un reconocimiento a la mejor trayectoria; el Mejor Panettone de España, que organiza el Gremio de Pastelería de Barcelona; el Plat Favorit dels Catalans de la revista *Cuina*; o The Baker, impulsado por el Gremio de Panaderos de Barcelona. También se entregarán los Premios InnoForum que pretender ser un reconocimiento a la innovación que aportan la industria del *foodservice* y la artesanía alimentaria a la gastronomía, así como también una forma de contribuir a un mundo más sostenible.

Los premios están repartidos en seis categorías: Producto más innovador, Producto más sostenible, Packaging más creativo y sostenible, Sabor más original en alimentos dulces, Sabor más original en alimentos salados y Sabor más original en bebidas.

Pequeños productores

Los pequeños productores agroalimentarios de Cataluña y otros territorios del país tendrán también cabida en Gastronomic Forum Barcelona. La mayoría participarán de la mano de instituciones como por ejemplo Prodeca y las Diputaciones de Barcelona, Girona y Lleida, que impulsan el Espai Catalunya; la Xunta de Galicia, la Diputación de A Coruña y el Consell Insular de Menorca; o el Ayuntamiento de Barcelona.





través de clases magistrales, sesiones temáticas y presentaciones que, durante los días del salón y en varios espacios del Palau 8 del recinto de Montjuïc, acercarán las nuevas tendencias y debatirán sobre los grandes retos de futuro.

Regreso a las raíces y a la tradición

El regreso a las raíces y la tradición en la cocina es una de las tendencias actuales y de futuro que abordará GFB con chefs como Adejoké Bakaré, la primera mujer negra en Reino Unido y la segunda en todo el mundo que consiguió una estrella Michelin para su restaurante Chisuru (Londres). También subirá al escenario el chef turco Osman Sezener (OD Urla*+*V, Izmir), que lleva su compromiso con la sostenibilidad y el desperdicio cero al extremo. Otra gran tendencia gastro del momento, los alimentos fermentados, tendrá su protagonismo en el taller que impartirán Kwang Uh y Mina Park (Baroo, USA) del restaurante coreano en Los Ángeles, elegido Restaurante del Año 2024 en The Times.



Los mejores cocineros se premiarán en directo

El premio *Cuiner Gastronomic Forum Barcelona,* que nació en 2009, reconoce el trabajo de cocineros emergentes que ofrecen propuestas culinarias de calidad, usando productos de proximidad, y que apuestan por una cocina sostenible. Durante el acto, seis candidatos preseleccionados a través de las votaciones *online* y del criterio de un jurado especializado, cocinan en directo un plato que los identifica y que resume su cocina. Los ganadores de la pasada edición fueron Martín Comamala (Cuiner 2023 GFB) y Gessamí Caramés (Cuinera Sostenible 2023).

La pizza, protagonista

La pizza tendrá un papel destacado en esta edición del Gastronomic Forum Barcelona y por primera vez habrá expositores de este sector, que vive un buen momento y que ha propiciado la aparición de una generación de pizzeros talentosos. "Queremos elevar la pizza a categoría gastronómica", afirma Pep Palau. Así GFB contará con nombres destacados del panorama actual que buscan elevar el estatus culinario de este producto, como son Francesco Martucci (I Masanielli, Caserta, Italia), Mejor Pizzero del mundo 2022; Riccardo y Vittorio Figurato (Fratelli Figurato, Madrid), Mejor Pizzería de España 2022-23; Gioel y Mattias Demaio (DeMaio, Bilbao), dentro del *Top 20* de Europa; y Jorge Sastre (Sartoria Panatieri, Barcelona), Mejor Pizzería de Europa 2023.

Finalmente, Gastronomic Forum Barcerlona acogerá el "Campeonato de España Pizza por Pasión" que se realizará en colaboración con la Università della Pizza Italiana del Mondo. Pizzeros profesionales procedentes de toda España competirán por conseguir este preciado premio. El objetivo del concurso es reconocer el nivel gastronómico de la pizza, fomentar el oficio del pizzero y promover la pizza de calidad. Para reforzar dichos objetivos se llevarán a cabo una serie de actividades en forma de *showcooking* protagonizados por grandes nombres del mundo de la pizza procedentes de Italia, Euskadi y Barcelona.



Cocina con conciencia

Para analizar "El poder transformador de la cocina", el salón presentará propuestas de cariz disruptivo. Así, en la línea de la apuesta por una cocina con conciencia y sentido de la responsabilidad social, GFB24 dará voz a proyectos que destacan por su contribución a la lucha por un mundo más justo a través de la gastronomía. Bajo la premisa "El poder transformador de la cocina", el salón dará a conocer a figuras internacionales como Selassie Atadika (Midunu, Ghana), que abrió un restaurante en su país natal en el que trabaja con un equipo formado solo por mujeres. En la misma línea comprometida, de modelos gastronómicos que se basan en la inclusión social, se presentarán proyectos como el que expondrán José Polo y Toño Pérez (Fundación Atrio*, Cáceres), o el de Andrés Torres y Sara Pérez (Casa Nova *+*V, Sant Martí Sarroca) que explicarán su experiencia profesional en diversos conflictos bélicos. De hecho, Andrés Torres recibió hace solo unos meses el Basque Culinary World Prize –conocido como el 'Nobel' de la gastronomía– por su intervención, desde la cocina, en situaciones de crisis a nivel global; y en octubre ha estado cocinando en Beirut para los desplazados por el conflicto árabe-israelí.**



Pep Palau
Codirector de Gastronomic Forum Barcelona

"Los efectos de la crisis económica y los nuevos valores de esta década demuestran que repensando el presente vamos a construir un futuro mejor. La pandemia marcó el inicio de un cambio de paradigma en el funcionamiento de la restauración convencional. Haciendo una retrospectiva de los últimos cinco años, vemos cómo junto a grandes restaurantes que han mostrado la fortaleza de sus activos y la base sólida de su posicionamiento, hay multitud de pequeños negocios, hijos de la pandemia, que han sido resilientes en las enormes dificultades, han sobrevivido y han salido adelante gracias a una buena gestión, y es aquí donde queremos poner el foco. Trataremos el tema central desde tres perspectivas: la cocina catalana, el poder transformador de la cocina y la generación de los 90. Además, el GFB mantiene la histórica apuesta por el sector del vino, por lo que las nuevas tendencias vitivinícolas gozarán también de una presencia muy relevante, con bodegas y distribuidores que presentarán sus novedades y un importante número de sumilleres, camareros y profesionales de sala que acudirán a las catas, guiadas por los mejores sumilleres. También el mundo de la coctelería tendrá un importante papel en el espacio destinado a la gastronomía líquida".





Año de la cocina catalana

A tan solo un par de meses para que Cataluña se estrene como Región Mundial de la Gastronomía 2025, otro de los grandes ejes temáticos del salón será "La cocina catalana".

El chef francés de origen catalán y afincado en Barcelona, Romain Fornell, afirmó en la presentación de esta edición del FGB: " Yo, siendo de fuera, como espectador, me doy cuenta del talento extraordinario que hay aquí. Cataluña tiene un gran futuro a nivel gastronómico".

Así, Gastronomic Forum Barcelona contará con nombres fundamentales en el panorama gastronómico catalán pero también con proyección internacional como son Oriol Castro y Eduard Xatruch de Disfrutar (3*, mejor restaurante del mundo en la lista The World's 50 Best Restaurants 2024), que abrirán el salón con la presentación de los nuevos platos de la temporada.

Eduard Xatruch participará también en un diálogo con Maria Nicolau, Carme Ruscalleda, y Jordi Vilà (Alkimia*, Barcelona), donde hablarán sobre el presente y el futuro de la cocina catalana.

La cocina catalana contemporánea será también la temática del taller que protagonizarán los chefs de ocho grandes restaurantes de Cata-

Josep Alcaraz
Codirector de Gastronomic Forum Barcelona



"A Gastronomic Forum Barcelona se viene a hacer negocio, pero también a aprender y compartir experiencias. El ambiente que se respira en cuanto entras por la puerta y que se vive tanto en la zona expositiva como en las zonas de actividades es un ambiente único, consecuencia del mix de una oferta expositiva de grandes empresas y pequeños productores, con cocina y degustaciones en directo y actividades de gran interés. Todo esto conforma la esencia del Gastronomic Forum Barcelona, un ambiente inigualable de negocio y de ganas de conocer nuevas experiencias. Todos los participantes y asistentes lo saben y esperan los días de celebración con mucha ilusión. Así que toda empresa que quiera entrar o presentar novedades en el ámbito del Food Service, Canal Horeca, la restauración individualizada e independiente y en las tiendas especializadas, debe estar presente en el Gastronomic Forum Barcelona. Nos diferenciamos de otros eventos por la diversidad de grandes empresas fabricantes, distribuidores y pequeños productores de proximidad que en el GFB tienen un protagonismo que no consiguen en otro lugar. Nuestros visitantes buscan un producto diferente, gourmet, de calidad, local y de kilómetro cero. Además, el hecho de que se celebre a primeros de noviembre, fechas muy próximas a Navidad, da la oportunidad a los profesionales de conocer las novedades tanto de sus proveedores habituales como de otros nuevos".









luña: Artur Martínez (Aürt*, Barcelona), Nandu Jubany (Can Jubany*, Calldetenes), Adrià Juncà e Isabel Juncà (Ca l'Enric*, Vall de Bianya), Albert Raurich, Takeshi Somekawa y Adri de Pablo (Dos Pebrots, Barcelona), Marc Gascons (Els Tinars*, Llagostera), Borja Sierra (Granja Elena, L'Hospitalet de Llobregat), Joel Castañé (La Boscana*, Bellvís), Víctor Quintillà y Mar Gómez (Lluerna*, Santa Coloma de Gramenet). Al finalizar, los participantes podrán degustar los platos cocinados por estos maestros de los fogones. Además, las Diputaciones de Barcelona, Girona y Lleida ofrecerán junto a Prodeca una programación vinculada a Catalunya Región Mundial de la Gastronomía 2025 en un espacio propio. También estará presente en el salón el Ajuntament de Barcelona, que estrenará el Aula Mercat Barcelona.*

Hechas y horarios

Cuándo: 4 - 6 de noviembre
Dónde: Palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona (Avda. Reina Maria Cristina, s/n)
Horario: 10:00 – 19:00h
Más información:
www.gastronomicforumbarcelona.com

JAMÓN
y EMBUTIDOS IBÉRICOS



Reserva Ibérica

El jamón ibérico se consolida como un producto tradicional en nuestro país y uno de los más populares. Según el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, 9 de cada 10 españoles integran este producto ibérico en su dieta habitual. A él se unen los embutidos ibéricos, cada vez más valorados por los consumidores.

Sinónimo de excelencia

Señorío de Montanera



No todos los jamones y todos los embutidos son iguales, y los ibéricos están sin duda en la cúspide en cuanto a calidad se refiere.

En el caso del jamón ibérico, estamos ante una delicatessen que es sinónimo de excelencia y un producto "único y sublime", tal y como lo describe en el prólogo del libro *Ibérico* de Juan Vicente Olmos, el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, Luis Planas. Un prólogo en el que Planas también afirma: "Quien mejor habla del jamón es el propio jamón. Sin embargo, la necesidad humana de nombrar lo que existe ha insistido hasta dar con una denominación para la grandeza y exquisitez de los mejores jamones del mundo. El resultado ha sido el hallazgo de la palabra ibérico, que se asocia indisolublemente a este producto único y sublime. El término ibérico ha ganado el desafío al lenguaje, porque su simple enunciado nos suscita en la boca la suculencia y el deleite de nuestros jamones".

Primer Barómetro sobre consumo y conocimiento del jamón ibérico en España

Campus del Jamón de Monte Nevado, el primer centro en el mundo dedicado íntegramente a la investigación, la formación y la difusión de la cultura del jamón curado, ha lanzado el primer Barómetro sobre consumo y conocimiento del Jamón Ibérico en España, con el objetivo de dar a conocer los hábitos de consumo y la familiarización de los españoles con una de las grandes joyas de la gastronomía de nuestro país: el jamón ibérico.

Este Barómetro ha sido elaborado por Madison CX, Insights & Analytics para Monte Nevado, sobre una muestra de 503 hombres y mujeres mayores de 18 años de todo el territorio nacional durante el mes de febrero de 2024. El estudio, pionero en el sector, desvela que el consumo de jamón ibérico está muy extendido entre la población española, con más de un 32% que lo consume al menos una vez a la semana y 6 de cada 10 que al menos lo consume una vez al mes. Pero, al mismo tiempo, el conocimiento acerca del jamón ibérico, su producción y elaboración, o sus valores y beneficios nutricionales sigue siendo todavía muy reducido: un 73 % de los consumidores de jamón ibérico reconoce no saber nada o casi nada sobre la raza, las características o las denominaciones del ibérico.

El Fanal - Hotel Marina Badalona



Los españoles suspenden en conocimiento sobre el jamón ibérico

El Barómetro sobre consumo y conocimiento del jamón ibérico en España revela que solo un 7 % de los españoles tiene muchos conocimientos sobre el jamón ibérico y sin embargo más del 17% no sabe nada sobre el tema.

Mientras casi la mitad de los encuestados conoce el origen de la raza de cerdo ibérico o el tiempo mínimo de curación del jamón ibérico, solo un 26 % sabe qué es la raza, lo que diferencia al jamón ibérico del jamón serrano y solo un 23,3 % sabe qué es la montanera (la última fase de la cría en la que el cerdo ibérico pasta en la dehesa y come bellota).

Por edad, mientras los consumidores mayores de 56 años tienen más conocimientos acerca del jamón ibérico, especialmente sobre el tiempo de curación, la montanera o sus características, los consumidores más jóvenes puntúan por debajo del resto de grupos en prácticamente todas las categorías de conocimiento como características, raza, curación o denominación. En cuanto a las zonas geográficas, la población del sur de España es la que tiene un mayor conocimiento general sobre el jamón ibérico frente a otras regiones.

El estudio también recoge que a un 73,3 % le gustaría recibir más información sobre la raza, tiempo de curación, productor, entre otros, cuando consume jamón ibérico fuera de casa, y 6 de cada 10 afirman que consumirían más jamón ibérico si tuvieran más información acerca de sus propiedades nutricionales y beneficios para la salud.

Así consumimos jamón ibérico los españoles

Según revelan los datos del barómetro, algo más de 3 de cada 10 españoles consumen jamón ibérico todas las semanas, aunque la mayoría de ellos consumen con mayor frecuencia jamón serrano y, entre los que consumen más jamón ibérico, un 18,7 % se decanta por el jamón de bellota 50 % raza ibérica.

Respecto a los momentos del día de mayor consumo, el estudio indica que habitualmente el jamón ibérico en España es consumido en la cena (62,4 %), aunque en la zona Sur del país se consume en mayor medida para desayunar (52,1 %) frente al resto de zonas de España. Los residentes de la zona centro y sur de España son líderes en el consumo de jamón ibérico, frente a la zona norte, noreste y levante.

Hard Rock Madrid



En cuanto a las preferencias de compra, el Barómetro muestra que la mayoría de la población española adquiere habitualmente el jamón ibérico en el hipermercado o supermercado, bien loncheado y envasado (35,2 %) o cortado al momento por el charcutero (34,8 %), mientras que un 25,4 % de los consumidores compra una pieza entera para cortar en casa.

A la hora de decantarse por el producto, el precio y la procedencia y alimentación del cerdo son los principales aspectos a tener en cuenta cuando van a comprar, siendo la procedencia y alimentación especialmente relevantes para los consumidores frecuentes de jamón ibérico. Por grupos de edad, los más jóvenes se fijan principalmente en el precio a la hora de elegir la variedad de jamón, mientras que, entre aquellos consumidores que tienen un mayor conocimiento sobre el jamón ibérico la procedencia y alimentación del cerdo destaca como primer factor a la hora de elegir el producto.

El Barómetro recoge cómo los consumidores más jóvenes (menores de 35 años), en mayor medida desconocen cuál es la variedad de jamón que más consumen, mientras que, entre los grupos de más edad, el consumo de jamón ibérico es más frecuente.

"El barómetro nos muestra la falta de información y formación acerca del ibérico. Llevamos ya casi dos años apostando por elevar el conocimiento y la cultura del jamón con el Campus del Jamón, a través de múltiples actividades como cursos a profesionales, cursos de corte de jamón y diversas conferencias para acercar la cultura y el respeto al jamón ibérico.", afirma Juan Vicente Olmos, director general de Monte Nevado. "Estos datos demuestran la necesidad de formar a los profesionales del sector de la hostelería y la restauración sobre un producto ampliamente extendido en España, y los propios consumidores están reclamando más información sobre él. Uno de los principales objetivos del Campus del Jamón ha sido cerrar ese vacío existente en la formación del jamón curado y, a través de los profesionales del sector, hacerla llegar a todo el público".

Maridajes de ibéricos y vinos

Julián Martín, empresa familiar especializada en la fabricación y distribución de jamones y embutidos ibéricos de Guijuelo y Experiencias D'autor, una prestigiosa distribuidora de vinos, comparten con todos los amantes de la buena mesa algunas de las mejores combinaciones de jamón ibérico con vinos. Son éstas:

- **Jamón de Cebo 50%-75% Ibérico (precinto blanco) con Vino Tinto Artuke D.O.Ca. Rioja: Este vino tinto ligero y refrescante, con notas de frescura y acidez, es la elección ideal para acompañar el jamón ibérico de cebo. La combinación realza las características jugosas y sabrosas del jamón, creando una experiencia única en el paladar.**

- **Jamón de Cebo Campo 50-75% Ibérico (precinto verde) con Vino Rosado Coca I Fito D.O. Montsant: Este rosado con crianza en barrica ofrece una sensación de frescor similar a un vino blanco, combinada con la estructura y cuerpo de un tinto. Con notas especiadas y golosas, armoniza perfectamente con el jamón de cebo de campo, creando una fusión de sabores que brindan placer en cada bocado.**

- **Jamón de Bellota 50-75% Ibérico (precinto rojo) con Manzanilla Pasada Soloqua D.O. Manzanilla de Sanlúcar: Para el exquisito jamón de bellota ibérico es ideal una manzanilla "pasada", en las puertas de la crianza oxidativa natural. Las condiciones microclimáticas de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) crean un maridaje con una armonía perfecta debido al velo de flor que aporta esa característica de salinidad al vino. Esta elección aporta la complejidad necesaria que acompaña a un jamón de 48 meses de curación.**

- **Jamón de Bellota 100% Ibérico (precinto negro) con Champagne Blanc de Blancs Lallier Champagne Côte des Blancs: Este maridaje de alto nivel combina el jamón de bellota 100% Ibérico con un champagne elaborado exclusivamente con uva chardonnay. El resultado es una experiencia única en cada bocado, donde la potencia del jamón se equilibra con la delicada burbuja y la marcada acidez del champagne, limpiando el paladar con cada disfrute.**

Hotel Arts Barcelona



Embutidos ibéricos

Como su nombre indica, son aquellos realizados con carnes procedentes de cerdos ibéricos. Los más reconocidos son el chorizo, el salchichón y el lomo.

- **Salchichón: Este tipo de embutido se realiza a partir de carne magra de cerdo ibérico y se condimenta con pimienta blanca y nuez moscada. Debido a su proceso de curación posee un alto valor proteico que lo convierte en un producto menos pesado.**

- **Chorizo: En este caso, la carne magra se macera durante un día con sal, ajo, especias y pimentón natural. Después se deja secar durante 3 o 4 meses.**

- **Lomo: Está considerado como el embutido más noble. Se prepara con la carne de la caña de lomo del cerdo ibérico, y se adoba con pimentón de denominación de origen. Su curación es de 2 o 3 meses, durante los cuales la temperatura y la humedad se regulan con braseros de carbón de encina y humidificación dirigida.**

Esclarecemos conceptos

Dada esa falta de conocimientos del consumidor, vamos a intentar esclarecer algunos conceptos.

El jamón y los embutidos ibéricos, como su nombre indica, proceden de cerdos ibéricos. Según la normativa, los cerdos ibéricos se dividen en tres tipos en cuanto a su raza. Por un lado, los cerdos 100% ibéricos, que son aquellos nacidos de dos cerdos 100% ibéricos inscritos en el libro de raza y, por otro lado, los 75% ibéricos, que provienen de una madre 100% ibérica y un padre 50% ibérico; y, por último, los 50% ibéricos, que tienen un único progenitor ibérico.

Para que un cerdo sea considerado ibérico debe pasar un exigente control que incluye los siguientes requisitos: Debe tener un peso mínimo de 108 kg para los cerdos 100% ibéricos, y de 115 kg para los cerdos 75% y 50% ibéricos; debe engordar al menos 46 kg únicamente a base de bellota; el peso del cerdo antes de comer bellota debe estar entre los 92 y los 115 kilos; las parcelas donde los cerdos van a comer la bellota deben estar registradas en el Registro General de Explotaciones Ganaderas; en la última etapa de cría, la montanera, los cerdos pueden comer bellota entre el 1 de octubre y el 15 de diciembre.

Actualmente en España, solo se crían cerdos ibéricos en las zonas de Andalucía, Castilla y León y Extremadura.

Cómo identificar la autenticidad del jamón ibérico

En España se producen aproximadamente 1,4 millones de jamones ibéricos de bellota. Por esta razón, resulta crucial conocer aquellas características que ayudan a determinar la calidad del jamón y evitar caer en un posible engaño.

"Es fundamental que el consumidor sea plenamente consciente de lo que adquiere. Resulta impactante que 7 de cada 10 españoles asegure no saber nada o casi nada acerca de las características del jamón ibérico. Es esencial abordar este problema para evitar el fraude asociado con estos productos", explica An-

Cortijo Santa María 1962 - SO Sotogrande Spa& Golf Resort Hotel



tonio Caballero, responsable de Ventas en Dehesa Las Cumbres.

El color es un indicador relevante de calidad. "Un buen jamón ibérico debe tener un color rojo brillante, si vemos que el producto tiene un tono granate, sin brillo, puede indicarnos que no es el momento óptimo para su consumo", aseguran desde Dehesa Las Cumbres.

La forma de la pata del jamón ibérico también puede proporcionar pistas sobre su calidad. "En la mayor parte de los casos, un buen jamón ibérico suele tener una pata estilizada con caña fina, además, el tocino exterior debe ser dorado, ligeramente translúcido y muy blando al tacto. En cuanto a la grasa interior, debe ser oleosa, translúcida y de tonos rosados", explican.

El tipo de alimentación del cerdo es fundamental. En una gran mayoría, la calidad del jamón ibérico está relacionada con la alimentación que recibe el cerdo. Los jamones ibéricos de bellota, que provienen de cerdos alimentados con bellotas, son altamente valorados por su sabor y calidad. También es importante saber que los cerdos se han criado en dehesas y no en macrogranjas.

Finalmente, el etiquetado proporciona información vital sobre su calidad y procedencia. Las denominaciones de origen (D.O.P. Jamón de Guijuelo, D.O.P. Dehesa de Extremadura, D.O.P. Jabugo y D.O.P. Los Pedroches) y los precintos son indicadores de calidad que no deben pasarse por alto. Las etiquetas se dividen en cuatro categorías: negro para el bellota 100% ibérico, rojo para el bellota 50-75% ibérico, verde para el de cebo de campo, y blanco para el jamón de cebo, lo que te permite distinguir entre los diferentes tipos de crianza y alimentación del animal, su porcentaje racial y sus respectivas calidades.

A la hora de comprar... atención al precinto

Los jamones ibéricos en España se distinguen por los precintos que los identifican: el precinto negro es para el jamón 100% ibérico de bellota; el rojo nos indica que es un jamón de bellota al 50 % o 75%; el verde significa que estamos delante de un jamón ibérico de cebo de campo que puede tener diferentes porcentajes de ibérico; y por último el blanco identifica a los jamones ibéricos de cebo de bellota pero con porcentaje de ibérico no especificado.

MOMENTOS DE CONSUMO

La Bientirada Santa Engarria (Madrid)



EN EL DESAYUNO.
Con pan con tomate y acompañando el café.

Abya (Madrid)



A LA HORA DEL APERITIVO.
En este caso la forma más popular de consumir jamón es en forma de croquetas.

The One Barcelona



COMIDA.
El jamón es parte fundamental de platos consistentes como los famosos huevos con jamón.

Las denominaciones de origen Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Jabugo y Los Pedroches avalan la calidad de los jamones ibéricos

Maduración

La maduración del jamón, dependiendo de su calidad, requiere un mínimo de 22 a 36 meses de cuidados meticulosos. Durante este periodo, se lleva a cabo un seguimiento visual y unas catas minuciosas para determinar el momento óptimo de cada pieza.

El calado del jamón es otro paso crucial en su proceso de elaboración. Mediante la inserción de una cala en distintos puntos de la pieza, se evalúa el aroma que desprende. Si coincide con el deseado, el jamón está listo para su consumo tras haber pasado un proceso que puede extenderse de cuatro a seis años.

Así mismo, para lograr la distinción de auténtico jamón ibérico, es imprescindible contar con el registro del REA, que certifica el porcentaje racial, la edad y la alimentación del animal. Además, durante el asentado, las piezas reposan en una sala especial durante aproximadamente tres meses, donde se regula temperatura y humedad para deshidratar el jamón de manera natural y segura.

El control meticuloso de temperatura y humedad es una constante en la maduración del jamón ibérico. Se mantienen en bodegas con temperaturas bajas y una humedad controlada. Todo este exigente proceso da lugar a un producto de calidad excepcional, donde las piezas evolucionan física, química y microbiológicamente, quedando un producto final de características sensoriales únicas.

Cinco Jotas



El **90% de los españoles** incluye el jamón ibérico en su dieta habitual

3 de cada 10 españoles consumen jamón ibérico todas las semanas

7 de cada 10 españoles no conoce las características de un buen jamón ibérico

Actualmente la media de consumo anual en España asciende a **1,5 kilogramos por persona.**

Conservación

Está claro que el jamón ibérico es apreciado dentro y fueras de nuestras fronteras por su sabor inigualable, pero este producto gourmet plantea dudas al consumidor en cuanto a su conservación, especialmente cuando nos regalan una pieza entera, como suele ser frecuente en Navidad. Debes saber que un jamón o una paletilla pueden mantenerse en perfecto estado durante varios meses si no lo abres. Para ello, lo ideal es retirar la funda y el papel que lo envuelve para que "respire" y mantenerlo en un lugar fresco y seco alejado del sol.

Otra opción es lonchear entero nuestro jamón y envasarlo al vacío si sabemos que vamos a tardar mucho en consumirlo. De esta forma, no perderá el sabor y solamente tendremos que abrir los sobres cuando nos apetezca disfrutar de todo su sabor sin necesidad de que se estropee.

Si el jamón ya están empezado tendremos que conservarlo a temperatura ambiente, entre 20 y 25 grados, y colocarlo en un jamonero. Los jamones, con el tiempo, se van resecando pese a no tener una fecha de caducidad. Lo recomendable es que, una vez abierto, se consuma en una fecha máxima de un mes, ya que nuestro principal objetivo es que no pierda el sabor. Un secado rápido dificultará el corte del jamón y que su calidad baje.

La temperatura idónea para la conservación de una pata es de 10 a 15 grados, similar a la de los secaderos de los que provienen. Se recomienda buscar un lugar en casa donde no refleje el sol o, en el caso de tenerla, en una despensa, que normalmente se mantienen frescas y secas por sí mismas.

Es también importante evitar posicionarlo cerca de electrodomésticos del hogar debido a que cambian la temperatura provocando que la pieza sea más propensa a humedecerse y provocar la aparición de moho. El moho es una parte del proceso natural de curación del jamón, ya que es su manera natural de expulsar la humedad. En ocasiones se forma una pequeña capa alrededor de la pieza que se podrá retirar para evitar que perjudique su sabor. Para ello tendremos que limpiarlo bien con un trapo y frotar el jamón con la propia grasa de este o en su defecto con aceite vegetal (nunca de oliva).

Al comenzar a cortar nuestra pata, es recomendable empezar haciéndolo de la parte de la babilla o contramaza donde quitaremos el mínimo de grasa, para que el jamón se conserve en perfectas condiciones. A la hora de cortar nuestro jamón, se recomienda guardar algunas lonchas de grasa para colocarlas encima de la pata al terminar de cortar. Esto permitirá que la pieza quede hidratada y conserve todo su sabor.

También podemos tapar el jamón con la ayuda de un trapo de algodón que sea ligero; esto permitirá una correcta oxigenación, además de asegurar el aislamiento de la humedad exterior y los insectos. Otra de las opciones es cubrirlo con papel parafinado o film de cocina, que consigue aislar el producto de la humedad. Si se opta por esta opción, se debe tener en cuenta que lo correcto sería cambiar el papel film de manera continuada para permitir la buena oxigenación de la pieza y que no varíe su sabor.

Más allá del jamón, también es importante saber cómo conservar los embutidos. En el caso de los curados, es recomendable mantenerlos fuera del frigorífico, en un lugar fresco, ventilado y lo más oscuro posible, en torno a unos 15-20 grados.❋

LA Almazara

La primera almazara de autor del mundo

Situada en la Serranía de Ronda en Málaga, LA Almazara, diseñada por Philippe Starck, es un proyecto vanguardista, una obra de arte habitable donde cada detalle ha sido concebido para ser funcional e impactante, un espacio que fusiona tradición oleica e innovación arquitectónica.

Nacida del sueño de Pedro Gómez de Baeza y de la mano del diseñador francés reconocido a nivel mundial por su creatividad visionaria, LA Almazara promete ser un referente global que celebra el arte y la tradición del aceite de oliva reinventando el oleoturismo convirtiéndose en la primera almazara de autor del mundo.

Situada en plena naturaleza a 2,5 km de Ronda, LA Almazara es un lugar diseñado para ofrecer una experiencia única e inmersiva que celebra la magia y la poesía del aceite de oliva virgen extra, con una prensa de aceite en funcionamiento, un museo, un restaurante, una zona de cata y de eventos.

Philippe Starck ha apostado por un diseño minimal y atemporal, sin detalles superfluos, sin revestimientos, sólo lo esencial trabajado con rigor y claridad.

Con el objetivo de poner en valor la cultura, la historia y la tradición de uno de los productos insignia de la gastronomía española, el AOVE, este proyecto vanguardista posiciona a Ronda como un destino imprescindible en el panorama del diseño y el oleoturismo a nivel mundial.❋

Más información: www.almazaralaorganic.com





En primera persona

Para Philippe Starck “LA Almazara es un lugar insólito, increíble y milagroso donde el visitante puede disfrutar de una experiencia poderosa y radical que desafía y transforma. Es un cúmulo de misterios donde el respeto cristalizado del aceite de oliva se mezcla con la emoción. Más allá del objeto en sí, LA Almazara tiene una función, la de proteger una de las cosas de nuestra civilización que presta servicios a nuestra especie animal. Está el agua, está la sal y está el aceite. Estos elementos son sagrados. Siempre han sido respetados, y probablemente siempre lo serán. LA Almazara es un homenaje a este respeto por el aceite de oliva, nacido de todas las civilizaciones que nos han precedido” y añade: “Siempre respetuosa y sagrada, casi religiosa pero no creencia, con el añadido de inteligencia y emoción, LA Almazara es una gran bofetada que despierta, sacude, aviva, conmueve y rinde homenaje a la aceituna y a su aceite”.

DESVELADOS LOS CHEFS DE LA GALA MICHELIN ESPAÑA 2025



El equipo gastronómico completo que cocinará para los invitados de la Gala de la Guía Michelin España 2025 el día 26 de noviembre en la ciudad de Murcia, coordinado por Pablo González-Conejero del Restaurante Cabaña Buenavista (dos estrellas), estará integrado por: María Gómez García – Restaurante Magoga (una estrella), Juan Guillamón Carrasco – Restaurante Almo de Juan Guillamón (una estrella), Juan Serrano González – Restaurante Juan Mari – (Bib Gourmand), Miguel Ángel Albaladejo y María Crespo – Restaurante Perro Limón (Bib Gourmand), Marco Antonio Iniesta Nicolás – Restaurante Frases (restaurante Recomendado), Rodi Fernández – Restaurante Taúlla (restaurante Recomendado), Alejandro Ibáñez Andrés – Restaurante Barahonda (restaurante Recomendado), Cundi Sánchez Baños y Tomás Écija – Restaurante El Albero (restaurante Recomendado), David López Carreño - Restaurante Local de Ensayo (restaurante Recomendado), David Muñoz Sánchez – Restaurante Alborada (restaurante Recomendado) y Sergio Martínez Gómez – Restaurante Keki (restaurante Recomendado).

Llega la primera Ruta del Boquerón



El grupo de restauración Banco de Boquerones ha organizado la primera ruta con nombre de pescado en Barcelona. Hasta el próximo 31 de noviembre propone un *tour* gastronómico en el que cada establecimiento del grupo ha creado un plato exclusivo de boquerones: Variedad de tomates, boquerones y encurtidos (Casa Leopoldo); Boquerones marinados en cítricos y olivada (Casa Rafols); Montadito de boquerón marinado, tomate y fresón (Casa Lolea, Can Framis y Pepeta); Coca boquerón nikkei, con aguacate y mayonesa de rocoto (Elsa y Fred y Sophie).

Zaragoza busca las mejores tapas

El Concurso de Tapas de la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, celebrará su XXIX edición del 7 al 17 de noviembre, con más de un centenar de locales participantes. CDA Corona de Aragón Joven, de la bodega Grandes Vinos (D.O. Cariñena), volverá a ser el vino oficial.





Entrega de los XXXII Premios Gla d'Or

La Fundación Biodiversidad, Wine in Moderation, Isabel García y Miquel Mascort han sido reconocidos en los XXXII Premios Gla d'Or organizados por la Asociación de Empresarios Corcheros de Cataluña por su compromiso con la sostenibilidad y el impulso del corcho como recurso natural y cultural a nivel global.

La mejor bodega de Cataluña 2024

El grupo Castell d'Or, formado por un total de 16 cooperativas vitivinícolas de Cataluña, ha recibido el premio a la Mejor Bodega del Año en los premios Vinari. El grupo revalida este reconocimiento por segundo año consecutivo, siendo este galardón el más significativo de Cataluña ya que premia las mejores propuestas enológicas del territorio catalán.



Triunfo de una sidra ampurdanesa



Mooma, la primera empresa catalana en producir sidra, ha sido galardonada con cinco premios en el prestigioso Salón internacional de las Sidras de Gala (SISGA), que ha celebrado recientemente su décimo cuarta edición en Gijón (Asturias) y en el que han participado 228 sidras.

Mermeladas de tempranillo, garnacha y viura

Finca La Emperatriz lanza un nuevo estuche de edición limitada con una colección de mermeladas de elaboración artesanal de tempranillo, garnacha y viura –tres variedades autóctonas de la DO.Ca Rioja– que solo llevan esas uvas cuidadosamente seleccionadas en los viñedos más viejos de la finca, azúcar y limón como ingredientes.



EDICIÓN FUTBOLERA

Bodegas Cosme Palacio ha anunciado el lanzamiento de dos ediciones limitadas de Glorioso Athletic Club: Crianza 2019 y Reserva 2018. Estas ediciones especiales –que sellan un acuerdo de colaboración entre Entrecanales Domecq e Hijos y el Athletic Club– estarán presentes en las zonas de restauración del San Mamés, así como en los palcos.





Las viñas viejas serán protagonistas

La Barcelona Wine Week, que se celebrará del 3 al 5 de febrero de 2025 en la Ciudad Condal, pondrá el foco en los vinos procedentes de cepas viejas, un patrimonio histórico revalorizado en los últimos años. Prestigiosos expertos y bodegueros dirigirán ponencias y catas sobre su auge así como sobre otras grandes tendencias, como el boom de los vinos blancos, y retos como el de la adaptación del sector al cambio climático.

Espacio al servicio del consumidor

Bodegas Franco-Españolas ha inaugurado "El Muelle de Carga", un espacio al servicio del consumidor. Este muelle, que fue desde 1890 parte fundamental de la historia de la bodega, ha sido transformado para recuperar su protagonismo como lugar de exposición, venta y degustación de vinos.

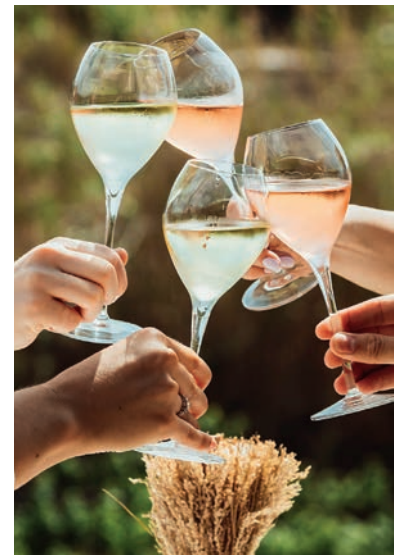




Una bodega como las de antes

Garum –que evoca las antiguas bodegas y bistrós de Francia– ha levantado la persiana en la calle Vilarós del barrio de Putxet de Barcelona. Su concepto se centra en vermuts, tapas, tablas y platillos, todos ellos diseñados para compartir, donde la calidad y la tradición se plasma en cada elaboración.

Lluvia de medallas



Entre los premiados de la duodécima edición de los premios Vinari, que se entregaron recientemente en Vilafranca del Penedès (Barcelona), destaca en primera posición en cuanto a número de medallas, un total de 97, una D.O. Cava que sigue capitalizando la mayoría de los galardones de las categorías de espumosos, consiguiendo cinco Gran Or.

El Mercado de San Leopoldo estrena raviolería

Relleno, la raviolería que redefine la forma en que se disfruta la pasta en Madrid, aterriza en el Mercado de San Leopoldo. Ofrece una amplia variedad de platos, con 11 rellenos, 1 pasta no rellena y 11 salsas diferentes, permitiendo al cliente combinarlos a su gusto. Todas sus materias primas cuentan con un sello de calidad de origen italiano.





NACE LUPIA

Hijos de Rivera la lanzado su nueva marca de cerveza: Lupia, que visibiliza más de 20 años de apuesta por la recuperación del cultivo del lúpulo en Galicia. Una nueva lager que presenta dos variedades: Herbal Nugget y Magnum.



Compras y gastronomía

Forum –situado junto a la N-340, a medio camino entre Marbella y Puerto Banús–, es el nuevo destino de Marbella para ir de compras y disfrutar de la mejor gastronomía. Cuenta con una cafetería, un restaurante y un bar en la azotea. Ofrece opciones para el día y la noche, saladas y dulces, para paradas rápidas o para sentarse y relajarse.



Nueva tienda gourmet

La firma de Catanias® Cudié ha estrenado tienda en el reconocido centro comercial L'illa Diagonal de Barcelona de la mano de su embajadora Marta Torné. Ubicada en la planta -1, la tienda ofrece sus catanias –almendras tostadas y caramelizadas recubiertas de praliné y polvo de cacao– en diversos formatos y sabores. Un producto gourmet artesano avalado por 76 años de historia.



PARA LOS AMANTES DE LA CUCHARA

El Gaitero, que no solo es experto en crear sidras sino también en elaborar exquisitos platos preparados, ha lanzado al mercado su primera y deliciosa propuesta preparada con productos del mar: Fabes con almejas El Gaitero.

Barcelona acoge la Semana de la Cocina Italiana

La 9ª Edición de la Settimana de la Cucina Italiana de Barcelona, que acoge la región de Le Marche como invitada, contará con diversas citas este mes de noviembre, entre ellas, la presentación el día 19 del libro *¡No lo tires!* de Alessio Cicchini en La Patente, que incluirá un *showcooking,* y un encuentro el día 21 entre empresas productoras del sector agroalimentario de Le Marche con compradores españoles en la Casa Degli Italiani. Y como colofón, regresa *Italia con Gusto* en su tercera edición (organizada por la Camara de Comercio Italiana Barcelona): unas jornadas gastronómicas que se llevarán a cabo del 16 al 24 de noviembre en las que participarán 15 restaurantes.





MAKRO RINDE HOMENAJE A LOS HOSTELEROS

En el marco de la novena edición del Día de la Hostelería, Makro quiso reconocer la labor y aportación a la sociedad de los hosteleros de todo el país con un evento dirigido a todos los profesionales del sector, que congregó en Platea Madrid a más de mil personas bajo el lema "La Gastronomía nos une". Uno de los momentos más destacados fue el homenaje a las madrinas de este año: Pepa Muñoz, Susi Díaz y Maca de Castro.

Makro también quiso poner en valor el trabajo realizado por los equipos de sala con un reconocimiento y show de sala de la mano de Abel Valverde, considerado uno de los mejores maîtres de España e Israel Ramírez, sumiller de Saddle.

Recorrido por Europa

Jon García vuelve a sorprender a los *cheeselovers* con una edición especial de ocho pasteles de queso que recorren queserías de Grecia, Austria, Alemania, Inglaterra, Holanda, Noruega, Dinamarca y Bélgica de la mano de la distribuidora Iberconseil. Disponibles hasta mediados de diciembre en los dos locales de Jon Cake en Barcelona: Assaonadors, 29 y Gelabert, 42.
Jon Cake comercializa los pasteles elaborados con cada variedad de queso europeo en tres formatos: 13€ (entre 2 y 3 comensales), 23,9€ (para 4-6 personas) y 39,9€, ideal para entre 8 y 10 personas.





Premio para Bodegas Bilbaínas

Bodegas Bilbaínas ha sido premiada en los *Best of Wine Tourism* en la categoría Arquitectura, parques y jardines. El jurado ha valorado su amplia propuesta enoturística, el impecable estado de conservación de su arquitectura histórica, sus magníficos jardines y sus múltiples espacios dedicados al enoturismo.

Reconocimiento a la sostenibilidad



La bodega Finca La Emperatriz ha sido premiada con el *Best of Wine Tourism* 2025 por sus prácticas sostenibles de enoturismo. El jurado quiso reconocer el trabajo que la bodega viene haciendo en los últimos años con sus visitas centradas en el viñedo, eventos MICE y la reconversión de las antiguas casas de los trabajadores de la finca en tres villas para el alojamiento.

25 ANIVERSARIO



Bodegas Más Que Vinos, situada en Cabañas de Yepes (Toledo), acogió a amigos, clientes y autoridades para agradecer una nueva vendimia y celebrar los primeros 25 años de un proyecto nacido del entusiasmo y tesón de Gonzalo Rodríguez, Alexandra Schmedes y Margarita Madrigal.

Hamburguesas en expansión

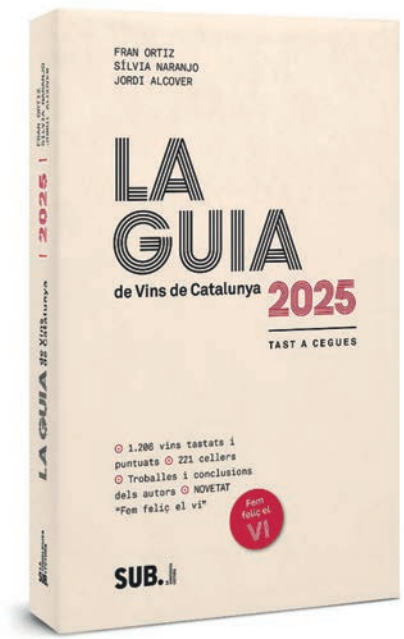
Machaka Burger ha abierto su tercer local en el barrio de Sants de Barcelona –se trata de una de las marcas de hamburgueserías de más proyección de la ciudad, con más de 100.000 hamburguesas servidas en 2023– y planea su llegada a Madrid a finales de año. La cadena sigue fiel a su compromiso con ingredientes de la más alta calidad y recetas artesanales.





Club para empresas y particulares

Bodegas Aragonesas ha lanzado su exclusivo 'Club Garnacha'. "Somos una bodega de referencia mundial de nuestra variedad reina. Todos sus fieles seguidores pueden encontrar en este club grandes descuentos y promociones especiales en nuestros vinos, así como, entre otras cosas, acceso al uso de las instalaciones del espacio Terroir – Garnacha", ha explicado su gerente, Enrique Chueca.



Guía imprescindible

Ya está a la venta la edición 2025 de 'La Guia de Vins de Catalunya' de la mano de Fran Ortiz, Sílvia Naranjo y Jordi Alcover. Incluye las puntuaciones de 1.206 vinos catados a ciegas de 221 bodegas y una novedad: la sección 'Hagamos feliz al vino', dedicada a los maridajes.



Orot se transforma en Bucrana

Bornos Bodegas & Viñedos ha anunciado que su bodega de la D.O. Toro anteriormente conocida como Orot pasa a llamarse Bucrana. En lo que respecta a los vinos, al renovado Crianza se une un nuevo lanzamiento que está llamado a ser el buque insignia de la Bodega, Tau, un reserva que deja una honda memoria sensorial.

Ibiza se posiciona como destino gastronómico

Que Ibiza es ya uno de los principales destinos gastronómicos de España es un dato que refrenda la *app* TheFork. A ello se une otro dato: la Feria Ibiza Gourmet y la Feria de la Cerveza se han convertido en el binomio culinario más exitoso del Mediterráneo, logrando congregar a 7.500 personas y 300 referencias.



Llega el er Congreso Ibérico de Poda de la Viña

El 14 y 15 de noviembre tendrá lugar el 1er Congreso Ibérico de Poda de la Viña 2024 en las instalaciones de Juvé y Camps y Gramona, en Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona). Se estructurará en dos jornadas: la primera centrada en ponencias y talleres, y la segunda dedicada a una *masterclass* de poda.



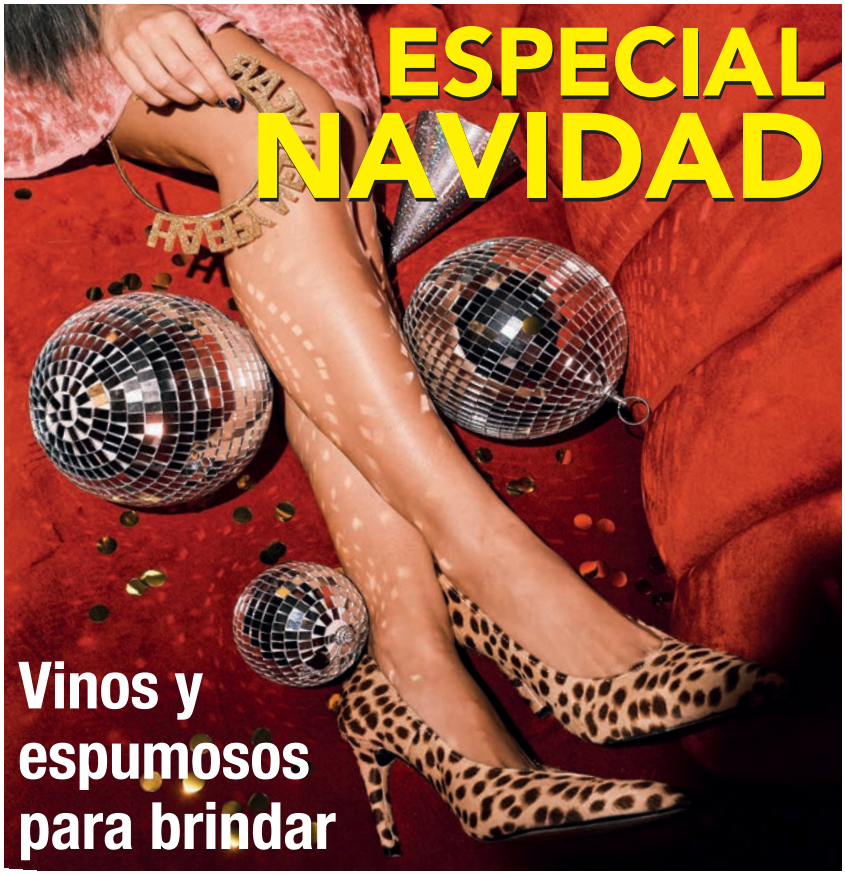
SABOR TOSCANO

Tras el éxito de su tienda del barrio del Borne de Barcelona, la *focacceria* toscana Paninaro llega al barrio de Gracia, donde acaba de abrir un espacio ideal para degustar los mejores productos italianos, en un formato fácil y desenfadado: los bocadillos de focaccia. También ofrecen postres como el 'Brioche San Pietro' o el 'Cannoli San Genaro'.



D.O. Ribera del Duero

Aquí se elaboran vinos que se caracterizan por su gran calidad, producción limitada y una fuerte apuesta por la innovación. Además, gracias a su variedad, en Ribera hay un vino para cada persona y para cada ocasión.



Mosh Fun Kitchen



DESTILADOS
Copas con glamour

Un momento tan especial como la Navidad merece ser celebrado con destilados únicos y sorprendentes que pueden disfrutarse solos o como parte indispensable de los mejores cócteles.

Los menús de fiesta de los restaurantes más *top*

Los restaurantes ya tienen listos los menús que servirán en Nochebuena, Navidad, San Esteban, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes. Además, engalanan sus salones para que nos sintamos como en casa.

CentOnze - Le Meridien Barcelona





Dehesa de los Llanos

Productos gourmet

Los productos gourmet son imprescindibles por muchos motivos: son ideales para regalar o para darnos a nosotros mismos un capricho, pero también indispensables para poner el toque de glamour a nuestro platos en Navidad.

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



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

MÁS QUE UN APERITIVO



lustau.es | @vermutlustau

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Disfruta de un consumo responsable. 15°