D.O. RIBERA DEL DUERO: CALIDAD, TRADICIÓN Y CREATIVIDAD

Nº 268-DICIEMBRE-5 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 5,20 €
PORTUGAL 5,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES





Guía Michelin España 2025

Casa Marcial (Asturias) · **NUEVO** ✶✶✶

ESPECIAL

NAVIDAD

Vinos
Descorchar ilusión

Espumosos
Para brindar y celebrar

Destilados
Cócteles con glamour



Productos gourmet
Ideas para regalar

Menús de fiesta
Propuestas premium


UN LUGAR MÁGICO.
UN VINO ÚNICO.
lustau.es
LUSTAU
FINE SELECTED WINES
www.wineinmoderation.eu
WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

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

Rubaiyat - Solomillo vaca vieja parrilla con salsa de Oporto, setas y boniato



¡Felices Fiestas!

Llegamos a nuestro número más especial del año con la mirada puesta en Valencia, cuando se cumple un mes de la tragedia provocada por la Dana. Todo nuestro apoyo desde aquí, a toda la población afectada y muy especialmente a los hosteleros y a los bodegueros y viticultores. Os animamos a apoyarles poniendo en vuestra mesa esta Navidad un vino valenciano, como el protagonista de nuestra portada, Sericis Cepas Viejas Bobal, una auténtica expresión de la uva bobal, variedad autóctona de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y que elabora Bodegas Murviedro, ubicada en el histórico municipio valenciano de Requena.

Por supuesto, unos vinos que nunca fallan son los de la D.O. Ribera del Duero, y a ellos les hemos dedicado un amplio reportaje y hemos entrevistado al presidente del Consejo Regulador.

Y como cada año por estas fechas, ya tenemos preparado un especial Navidad para que disfrutéis de esta época mágica con los mejores vinos –tranquilos y espumosos– y no pocas ideas de regalos gourmet y de restaurantes donde degustar los mejores menús festivos sin entrar en la cocina. Y para poner el broche final, un cóctel con tu destilado favorito.

Os damos algunas ideas de vinos y productos gourmet para esta Navidad

Finalmente, os traemos todas las novedades que se dieron a conocer en la Gala de presentación de la Guía Michelin 2025. Justo antes de que se realizara el evento, entrevistamos al chef que coordinó el menú de la gala, Pablo González Conejero.

Además, como cada mes, todas las noticias de actualidad del sector.

¡Hasta el año que viene!

Laura Curt

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



DICIEMBRE 2024



6

Vino del mes



Sericis Cepas Viejas Bobal 2020

Ubicada en el histórico municipio valenciano de Requena, Bodegas Murviedro no es solo una bodega, es un símbolo de tradición, innovación y respeto por la tierra. Hoy nos presentan su Colección Sericis, en la que se enmarca Sericis Cepas Viejas Bobal 2020.

26 D.O Ribera del Duero

Más de 300 bodegas forman parte de esta famosa denominación situada en la cuenca del río Duero. Sus vinos se caracterizan por su gran calidad, producción limitada y una fuerte apuesta por la innovación.

40 Vinos para Navidad

En estas fechas en las que se reúnen todo tipo de familias, conviene tener a mano vinos que sean capaces de combinar con todo o bien elegir aquellos más adecuados para cada plato o momento de consumo.

54 Espumosos

Es tiempo de celebraciones, de reuniones con familia y amigos, es tiempo de brindis... y qué mejor que brindar con un vino espumoso.

66 Productos gourmet

Los productos gourmet son ideales para regalar o darse un capricho estas fiestas, entre otras cosas, por su calidad excepcional y su cuidada elaboración.







74 Guía Michelin España 2025

El restaurante de la familia Manzano se ha alzado este año con la triple distinción y dos restaurantes gaditanos –Alevante en Chiclana y Lú Cocina y Alma en Jerez– y uno coruñés, Retiro Da Costiña, han conseguido dos estrellas. Junto a ellos, 32 nuevos restaurantes estrenan estrella.

78 Entrevista al chef Pablo González Conejero

Pablo González es murciano, lleva a gala su tierra –que refleja en su cocina– y es el chef que más estrellas Michelin ostenta en la Región de Murcia.

82 Menús de fiesta

Os sugerimos algunos establecimientos gastronómicos, localizados en diferentes ciudades de nuestro país, ideales para disfrutar de las propuestas culinarias más exquisitas.

92 Destilados

Hay una cosa de la que nunca viene mal rodearse: tu destilado favorito, que puedes tomar solo o, siguiendo las tendencias,





LUIS BASELGA

LA ACADEMIA MADRILEÑA DE GASTRONOMÍA HA RECONOCIDO A LUIS BASELGA, SUMILLER Y MAÎTRE DE SMOKED ROOM, COMO MEJOR SUMILLER 2024 TRAS UNA EXCELENTE TRAYECTORIA PROFESIONAL EN LA VIII EDICIÓN DE LOS PREMIOS DE GASTRONOMÍA DE LA COMUNIDAD DE MADRID.



Luis Baselga es actualmente uno de los jóvenes profesionales más destacados de la sumillería española pese a que hasta hace tan solo diez años no bebía vino y su interés se centraba en la cocina. "La verdad es que hasta los 23 años no bebía vino. Mi interés estaba en la cocina, y por eso a los 17 años me fui a Londres, donde trabajé durante cuatro años en el restaurante indio Benares. Allí me di cuenta que trabajar en cocina no te hace cocinero. Me faltaba conocimiento y por eso decidí formarme en el Basque Culinary Center", declaró recientemente sobre sus inicios en la profesión. Una profesión que le ha llevado a recibir el premio al Mejor Sumiller 2024. Este premio, otorgado por la Academia Madrileña de Gastronomía es un reconocimiento a su trayectoria –realizando su trabajo con gran dedicación y profesionalidad– su talento y su gran aportación a la gastronomía y al mundo del vino.
En palabras de Baselga, "Para mí este reconocimiento es una señal de que el esfuerzo y el trabajo te llevan por buen camino. Agradezco mucho la consideración en valorar mi labor por el vino, el servicio y el trato con las personas".
El sumiller destaca la importancia del apoyo recibido, "quiero agradecer a todas aquellas personas que siempre me han dado la oportunidad y los recursos para poder desarrollar mi trabajo y plantearme caminos nuevos. Agradecer al grupo Dani García dejarme construir un proyecto desde cero y llevarlo a la excelencia de la mano de un equipo que sin ellos nada de esto sería posible, en especial Massimilliano. Poder trabajar con el mayor ejemplo de disciplina, constancia y virtuosismo, referente y amigo, es una suerte con la que me encuentro todos los días que voy a trabajar".
Desde su apertura en junio de 2021, Smoked Room ha logrado diferenciarse con una propuesta gastronómica única centrada en el humo consiguiendo dos estrellas Michelin en su sede de Madrid y otra en Dubái, reflejando el espíritu innovador y la excelencia culinaria del Grupo Dani García. En este sentido, el papel de Baselga como sumiller y maître ha sido clave para enriquecer la propuesta, presentando una selección de vinos que complementa cada plato y potencia la experiencia del comensal en todos los sentidos. ❋

Trayectoria

Luis Baselga, graduado en Gastronomía y Artes Culinarias en el Basque Culinary Center, comenzó su carrera en cocina, para luego descubrir su pasión por la sumillería. Su desarrollo profesional en restaurantes emblemáticos de Madrid como Efímero y TriCiclo le llevó a especializarse en la selección y cuidado del vino, hasta su incorporación al Grupo Dani García en 2021. En Smoked Room, uno de los espacios más exclusivos del chef Dani García, Baselga lidera la carta de vinos y el servicio de sala, cuidando cada detalle de la experiencia gastronómica.

13/ 12

Primera 'Nit de l'Oli'

El municipio de La Fatarella (Tarragona) acogerá la celebración de la primera "Nit de l'Oli", la gala de entrega de los Premios a los Mejores Aceite de Oliva Virgen Extra de Cataluña, destinados a fomentar la promoción, comercialización y consumo de estos productos.

Más información:
www.lafatarella.cat



Hasta el 8/ 12

Jornadas Gastronómicas del Bacalao

Hasta el 8 de diciembre, el restaurante Mood Rooftop Bar del hotel The One Barcelona será el escenario de un exclusivo *pop up* gastronómico: "Cocina del bacalao: tradición y vanguardia en cada bocado", un viaje culinario del chef Miguel Muñoz, donde el bacalao es el protagonista.

Más información:
www.h10hotels.com

Hasta el 21/ 12

Menú homenaje a Balenciaga

Radisson Collection Hotel, Gran Vía Bilbao y el Museo Cristóbal Balenciaga se unen en un homenaje exclusivo al icónico diseñador vasco a través de varias acciones como un menú diseñado por el estrellado chef Eneko Atxa, una novedosa apuesta de coctelería o una exposición de fotografías de Manuel Outumuro.

Más información: www.radissonhotels.com





Bodegas Murviedro y su Gama Sericis



Celebrando la historia y el carácter del vino mediterráneo

Ubicada en el histórico municipio valenciano de Requena, Bodegas Murviedro no es solo una bodega, es un símbolo de tradición, innovación y respeto por la tierra. Hoy nos presentan su Gama Sericis –"sedoso" en latín–, en la que se enmarca Sericis Cepas Viejas Bobal 2020, el vino de portada de este mes.



Sericis Cepas Viejas Bobal 2020

Tipo: Vino tinto
D.O.: Utiel-Requena
Variedad: Bobal
Graduación: 13,5% vol.
PVP: 11,50€

Revela un color rojo picota con tonos teja, aromas profundos de frutillas del bosque, y un sabor denso y carnoso, con taninos redondeados que garantizan una experiencia envolvente en el paladar
Sericis Bobal se recomienda para maridar con carnes, caza y embutidos, realzando su perfil robusto y fresco. Se sugiere decantarlo previamente para que despliegue todo su carácter y ser servido entre 16 y 18°C .

Fundada en 1927 como parte del Grupo Schenk, esta bodega ha evolucionado a lo largo de casi un siglo, consolidándose como una de las referencias más destacadas del vino en España y el mundo. Su filosofía se centra en la calidad de los viñedos y el respeto a las uvas autóctonas, particularmente bobal y monastrell, protagonistas de los vinos tintos de su aclamada línea Sericis, que significa "sedoso" en latín, rindiendo un homenaje a la antigua Casa de la Seda de Requena. Y es que mucho antes de que Requena y su comarca fuesen conocidas por la excelente calidad de sus vinos, esta villa del altiplano valenciano fue uno de los principales núcleos de la confección de tejidos de seda, llegando a ser el cuarto productor a nivel nacional. Muchos de los caserones de su casco antiguo albergaron en sus plantas superiores los telares donde se urdían los tafetanes, damascos, brocateles y gorgoranes, los más lujosos entre otros muchos tipos de tejido. Mientras el huso era lanzado, incansable, de lado a lado entre la urdimbre de hilos de colores, en la planta baja se descargaba la cosecha en tiempo de vendimia. Más abajo, en las cuevas que ho-



radan el subsuelo de la villa, se recogía el mosto recién prensado, donde se elaboraban tradicionalmente sus afamados vinos. Este es el caso de la Bodega Histórica de Murviedro, de ahí el guiño al pasado con la gama Sericis. Murviedro busca reflejar el alma de su tierra en cada botella, y Sericis es una muestra de esta visión. Con un diseño de botella elegante y minimalista, cada vino de la gama busca capturar la esencia del entorno natural y el legado cultural de la región.

Sericis Cepas Viejas Bobal 2020: Elegancia mediterránea

El Sericis Bobal 2020 es una auténtica expresión de la uva bobal, variedad autóctona de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, un área caracterizada por su clima continental con influencias mediterráneas, donde las marcadas variaciones de temperatura contribuyen a la complejidad y riqueza del vino. Bodegas Murviedro ha optado por cepas viejas y de baja producción para maximizar la intensidad y calidad de la fruta.

La crianza en barricas de roble francés durante un mínimo de ocho meses aporta notas de toffee y vainilla, elevando el carácter frutal del vino.

Sericis Monastrell 2019

Tipo: Vino tinto
D.O.: Alicante
Variedad: Monastrell
Graduación: 14% vol.
PVP: 11,50€

La cata de este monastrell nos ofrece un color rojo profundo con reflejos púrpura, y un aroma intenso donde sobresalen las frutas maduras y las notas de roble tostado. En boca, el vino es untuoso y complejo, ideal para acompañar carnes rojas, guisos especiados y quesos curados. Al igual que el Sericis Bobal, sugiere ser servido entre 16 y 18°C para resaltar todas sus cualidades.



Sericis Monastrell 2019: Profundidad y cuerpo

El Sericis Monastrell 2019 es un vino que nace en la Denominación de Origen Protegida Alicante, una región bañada por el sol del Mediterráneo que provee condiciones ideales para la variedad monastrell. Este vino destaca no solo por su uva, sino por la dedicación y el cuidado en el proceso de vinificación que garantiza una expresión completa de la monastrell.

Su crianza, de un mínimo de 14 meses en barricas nuevas de roble francés, aporta complejidad y un fondo de elegancia a este vino que se describe como carnoso, con taninos equilibrados y un final torrefacto.

Un legado de calidad y sostenibilidad

La filosofía de Bodegas Murviedro ha evolucionado desde sus inicios para reflejar un profundo compromiso con la tierra y las variedades locales, como bobal y monastrell. Con un enfoque en prácticas de viticultura ecológica, la bodega liderada actualmente por Marc Grin, bajo la dirección técnica de Juan José Muñoz, centra sus esfuerzos en la preservación del terruño y en prácticas sostenibles que respetan el carácter único de cada viñedo

Desde la década de los 90, Murviedro se ha concentrado en adaptar sus métodos y en expandir sus instalaciones en Requena, una región de larga tradición vinícola que la bodega ha sabido transformar en el corazón de su producción y de su experiencia enoturística. Entre sus proyectos destaca la rehabilitación de su Bodega Histórica, situada en el casco antiguo de Requena, que alberga cuevas subterráneas, un *winebar*, un museo y una tienda donde los visitantes pueden sumergirse en la historia y la cultura del vino.

Bodegas Murviedro y su línea Sericis representan mucho más que vinos de alta gama; son una celebración de la historia, del esfuerzo humano y de la naturaleza. Con vinos como el Sericis Bobal y el Sericis Monastrell, Murviedro consolida su posición en el mercado como una bodega comprometida con la tradición y la innovación, brindando al consumidor una experiencia que va más allá del paladar y que conecta directamente con la rica herencia cultural de Requena y Alicante. Cada sorbo de Sericis nos transporta a una tierra llena de historia y sabor mediterráneo, una propuesta única y sedosa que invita a redescubrir la esencia de los grandes vinos españoles.✻

Una gama para todos los gustos

La Gama Sericis no se limita solo a los tintos de Bobal y Monastrell. Esta colección se enriquece con la inclusión de dos vinos blancos, uno de Merseguera y otro de Viognier y un rosado de la variedad Pinot Noir, ampliando su atractivo a una gran variedad de gustos.

BODEGAS MURVIEDRO
Ampliación Polígono El Romeral, s/n
46340 Requena (Valencia) · Tel.: 962 329 003
www.murviedro.es

BOURCEFRANC LE CHAPUS
FRANCE



AMÉLIE

LES HUÎTRES



Mejor vino tinto de Cataluña

La Guía de vinos de Catalunya ha premiado como mejor vino tinto y mejor cariñena tinta de Cataluña al Clos Cypres 2021, de Costers del Priorat. Se trata de un vino corpulento y cálido y, a su vez, explosivo en aromas mediterráneos, frutas maduras y balsámicas.



ETIQUETA DE DISEÑO

La artista gallega Carlota Pereiro ha explorado la creación de la belleza y las emociones, demostrando su particular visión de la vida en la nueva botella de CV Reserva 2018 Pasión Limited Edition: una referencia que destaca por su expresividad, versatilidad y carácter afrutado.

Maridaje entre arte y vino

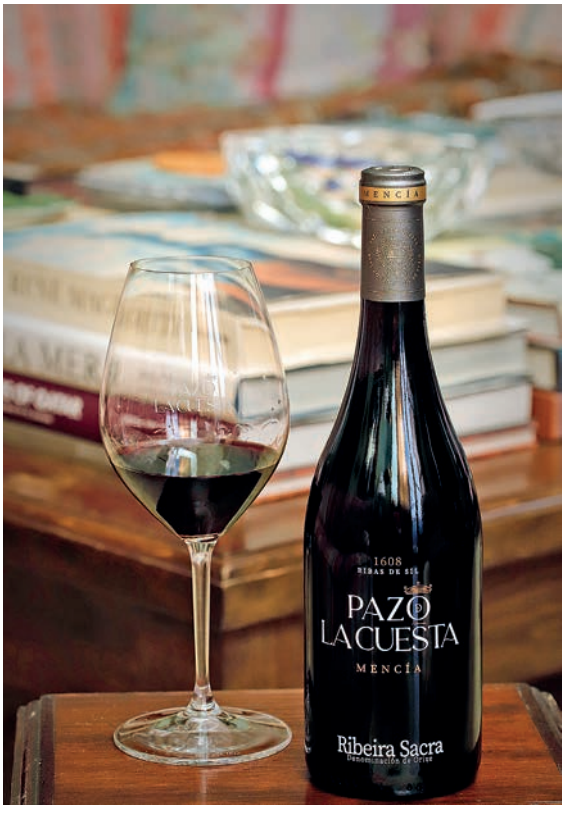
Lleiroso Colección de Familia "Joan Miró" Reserva 2017, con D.O Ribera del Duero, destaca en primer lugar por su etiqueta, que luce una obra del famoso artista catalán. En la copa llama la atención su color rojo picota brillante y su complejidad aromática alta, con un equilibrio perfecto de fruta y madera, y notas minerales y lácteas. En el paladar es sabroso y muy persistente.



Añada 2017 de Vinya La Scala

Jean Leon ha lanzado la añada 2017 de su emblemático Vinya La Scala, ilustrada por el artista Gerard Sala. Símbolo de la simbiosis entre vino y arte, la nueva añada destaca por su intensidad aromática y equilibrada acidez.





Calidad inmejorable

Pazo de La Cuesta, la bodega familiar más antigua de Galicia, acaba de lanzar su mencía 2022, un vino que destaca por su frescura, equilibrio y calidad. La orientación solar de la finca, con un buen número de horas de radiación solar, y los drenajes del suelo influyen positivamente en las características de este vino.

FAMILIA
TORRES
Desde 1870

MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD

PRESERVAMOS LA HISTORIA, PROTEGEMOS LA TIERRA

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



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

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

DESCUBRE MÁS SOBRE
EL PROYECTO TORRES & EARTH

INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION



Vino Revelación 2025

La D.O. Valencia sigue consolidando su lugar en la vanguardia vinícola española con la reciente distinción del Simeta 2021, un tinto de Javi Revert Viticultor galardonado como "Vino Revelación" en la Guía Peñín 2025. Este vino es una invitación a redescubrir el pasado vinícola de Valencia desde una mirada contemporánea.

La esencia de la Ribera del Duero

Elaborado con tempranillo de viñedos de más de 80 años, Pérez Pascuas Gran Selección 2016 es un tinto que refleja a la perfección la esencia de la Ribera del Duero. En nariz, es complejo y elegante con aromas frutales a bayas y frutos maduros de gran intensidad. En boca, es amplio y potente y de gran volumen.





Cargado de emociones

Bagús 2021, de Bodegas López Cristóbal, está elaborado con tinta del país del pago Manvirgo, un viñedo único con cerca de un siglo de existencia que es una oda a la Ribera más pura. En boca, su perfil frutal se complementa con toques de café, especias y cacao, procedentes de su crianza de 14 meses en barrica de roble.

ORIGEN Y TRADICIÓN

Un tinto poderoso que merece todas las atenciones, noble, elegante y de largo recorrido. Tras 24 meses en barricas de roble americano y francés y una paciente guarda en botella, Viña Pedrosa Reserva se presenta complejo y exuberante en nariz. Un vino amplio, goloso y elegante con una excelente estructura.





Nueva visión del lujo

Este Ribera 100% tempranillo es el emblema de la bodega boutique Ferratus. Moderno y elegante, Ferratus Origen 2018 encarna la nueva visión del lujo: lo artesanal. Este vino exclusivo combina tradición e innovación, y cada botella refleja una creación cuidada al detalle.



Foto: Maria Rosa Ferré

PENEDÈS

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2700 anys

Primera Denominación de Origen que será 100% ecológica*

*Todos los viñedos y vinos de la DO Penedès serán ecológicos a partir de la vendimia 2025

www.dopenedes.cat

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

Unió Europea
Fons europeu agrícola de desenvolupament rural
Europa inverteix en les zones rurals

WINE IN MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



Intenso y envolvente

En nariz, Carmelo Rodero Raza 2021 despliega un impresionante abanico de aromas de fruta madura y fresca. Las profundas notas de frutas negras, como moras y ciruelas, se entrelazan con delicados matices especiados, aportando una complejidad sutil. En boca, su entrada es sedosa y envolvente.



Para disfrutar del Bierzo más puro

Casar de Burbia Hombros es uno de los mejores vinos para disfrutar del Bierzo más puro. Es un gran vino de paraje, 100% ecológico y procedente de una de las viñas más altas del Bierzo, con suelos de cuarzo y pizarra que trasladan al vino complejidad y una alta mineralidad.



Vibrante y con carácter

Vèrtebra de la Figuera 2021 (Terroir Sense Fronteres) es un vino con carácter, que refleja el alma del Montsant, con aromas de frutas negras ahumadas, granada crujiente, regaliz y hierbas frescas. En boca, su acidez vibrante y taninos finos ofrecen una estructura refinada, con un final a fruta madura.

PARA UN BUEN INICIO DE AÑO

Entre las referencias de Pradorey para estas fiestas destaca El Buen Alfarero; un vino para los que aprecian la delicadeza de una obra de arte, ideal para para comenzar el año con un buen sabor de boca. Armoniza con embutidos y quesos semicurados, mariscos, carnes blancas y pescados en salsa.





Mejor vino español de la añada 2022

El Linze, el vino insignia de la bodega Selección Lucendo, ha vuelto a demostrar su excepcional calidad al obtener 95 puntos en las catas a ciegas que realiza anualmente Andreas Larsson, mejor sumiller del mundo en 2007. Así, se sitúa entre los mejores vinos del mundo y mejor vino español de la añada 2022.







EXPERIENCIA PEGULLAL



Pasea por nuestros jardines y viñedos diseñados por el reconocido paisajista Fernando Caruncho. Disfruta de la ruta de la camelia con más de 370 especies. Observa el espectacular pazo del s.XVIII y la capilla de la misma época dedicada a San Benito. Culminaremos esta experiencia con una degustación de algunos de nuestros productos.

Duración aprox. 1:30h · Consulta nuestros horarios

BODAS Y EVENTOS

Disponemos de diferentes espacios para celebrar bodas y eventos privados. Contamos con el chef Pepe Solla, con una estrella MIchelin.

RESERVAS

www.pazopegullal.com · info@pazopegullal.com

@pazopegullal





PREMIADO EN ASIA

El Grupo Coviñas elabora Aula Chardonnay –medalla de oro en Asia Wine Trophy– con uvas de vides plantadas a más de 700 metros de altitud, aportándole un perfil refrescante y afrutado, con una acidez bien equilibrada gracias a la influencia de las brisas mediterráneas y una maduración óptima. Marida especialmente bien con pescados a la plancha, mejillones y ostras.

Lanzarote en la copa

Malvasía Lías 2018 será el vino del 250º aniversario que, en 2025, celebrará El Grifo, la bodega más antigua de las Islas Canarias. Es la referencia más premiada de la bodega porque quien lo prueba lo recuerda eternamente y porque cada gota significa Lanzarote. Esta edición especial luce un diseño del artista lanzaroteño Ildefonso Aguilar.





Fusión de frescura y profundidad

Battonage 2022, de Bodegas Altanza, es un blanco de Rioja equilibrado, fresco y untuoso criado sobre sus lías durante 12 meses. Un vino al que se le realizan *battonages* diarios durante sus primeros meses, obteniendo una excelente fusión entre la frescura de su fruta y profundidad de crianza.



Ecológico y gastronómico

Habla Duende 2023 es el primer vino con certificado ecológico de la bodega trujillana. Se trata de un 100% sauvignon blanc que en esta añada nos muestra su versión más gastronómica, con un mayor cuerpo y fondo de boca. El diseño de la botella, serigrafiada en oro, está inspirado en los grabados de la Alhambra de Granada.

Mejor blanco de Rioja en Suiza

Las Planas 2018, elaborado con viura por la bodega Real Agrado, ha sido elegido el mejor vino blanco de Rioja en Suiza. Así lo ha decidido el prestigioso jurado del Concurso Internacional de Vinos "Best of Rioja 2024", celebrado en Zurich y organizado por *Vinum*, la publicación más relevante de habla alemana del sector.





carpier

ahumados

El arte del ahumado a la altura de tus creaciones culinarias.

Ahumado y elaborado a mano

DESDE 1995

WWW.CARPIER.ES

@CARPIERAHUMADOS

Vibrante y extraordinario

La colección Martínez Zabala Gallery se amplía con el nuevo Faustino I Gran Reserva Blanco 2019, elaborado con uvas viura de cepas de más de 50 años y chardonnay que envejecen de 6 a 8 meses por separado. Los matices de frutas de hueso, florales y tropicales con notas almibaradas se fusionan con elegantes notas de madera.



Fresco y con volumen

Yema –elaborado con palomino–es el primer vino tranquilo de la bodega Fernando de Castilla. De color amarillo pálido, destaca por sus aromas frutales con recuerdos de fruta tropical y mineralidad. Este vino fresco y con volumen, marida con pescados, mariscos, carnes blancas, arroces marineros y aperitivos.





Perfecto como aperitivo

En nariz, este rioja, de Bodegas Cosme Palacio, presenta aromas propios de su crianza, además de notas de flores blancas, cítricos y macedonia de fruta. En boca, es suave con recuerdos a fruta en almíbar, manzana y cítricos, además de notas a repostería. Es perfecto como aperitivo y para acompañar paellas, risottos, foie, pescados a la brasa, carnes blancas y pasta.

PLENO Y UNTUOSO

Nosso 2023 de Menade es un vino de uva 100% verdejo, elaborado bajo una viticultura orgánica certificada. En nariz, tiene aromas de camomila, miel, cera de abeja y pimienta blanca. En boca, es pleno y untuoso, con una acidez media y un final ligeramente amargo, típico de la variedad.





Elegante y con carácter

La bodega Valdecuevas presenta la añada 2023 de Valdecuevas Verdejo Fermentado en Barrica, una propuesta que logra un equilibrio perfecto entre intensidad, frescura y complejidad aromática. Esta nueva añada lo consolida entre los referentes más destacados de los vinos de la D.O. Rueda.

VERMOUTH PERUCCHI

Augustus Perucchi

· 1876 ·



El primer vermut elaborado en España.
Desde 1876.

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com

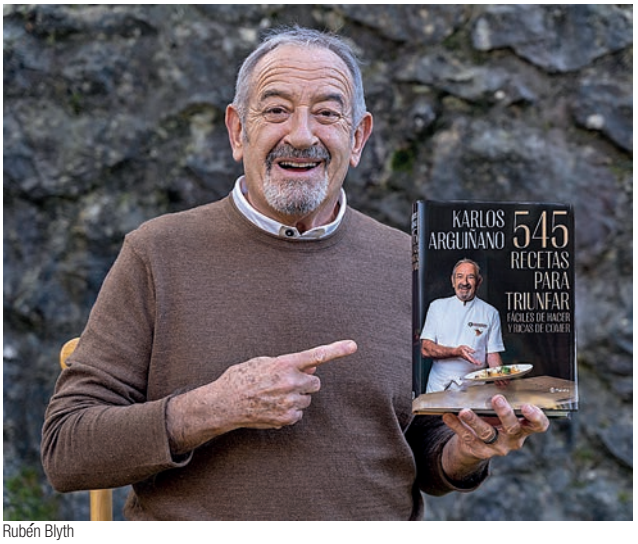
www.perucchi1876.com

Perucchi y su logo son "Marcas registradas"

MARIO SANDOVAL
colabora con el Caviar Riofrío



Los amantes de la alta gastronomía tuvieron la oportunidad de disfrutar en octubre y noviembre del exclusivo Caviar Ecológico Riofrío en el restaurante Coque (Madrid) de la mano de Mario Sandoval y David Montalbán, embajador de la marca, como parte de un *pop-up* que aún podrá disfrutarse en Tatel Madrid de 3 al 10 de diciembre.



Rubén Blyth

KARLOS ARGUIÑANO
publica un nuevo libro

El popular cocinero Karlos Arguiñano ha volcado en su nuevo libro "545 Recetas para triunfar" todo su ingenio para elaborar recetas asequibles a todos los niveles, a base de productos saludables y fáciles de conseguir, que nos garantizarán los mejores resultados para sorprender gratamente a nuestros invitados.

JORDI ROCA
presenta su universo en La Roca Village

Hasta el próximo 5 de enero, La Roca Village (Barcelona) acoge el primer espacio temporal que engloba las experiencias gastronómicas dulces y saladas del chef Jordi Roca: Rocambolesc, heladería y bikinería, y Casa Cacao. Una ocasión única para descubrir la creatividad de Roca, en un viaje increíble lleno de sabores y texturas.





JAIME UZ
conquista a los críticos

Ubicado en el Gran Hotel Pelayo de Covadonga, Cova Sacra, el nuevo proyecto gastronómico de Jaime Uz, cierra la temporada con gran éxito de crítica y después de conseguir una referencia en la Guía Michelin, pocos meses después de su apertura. Su cocina apuesta por el producto de cercanía y elaboraciones en las que enlaza tradición y vanguardia para lograr platos de mucho nivel.



El reflexivo Aduriz

Cuando se llega a cierta edad –todos tenemos cierta edad, incluso los bebés–, la lectura y el recuerdo son armas definitivas para entender este mundo, fundamentalmente en la versión que aquí corresponde: la gastronómica.



Por una parte, me envían desde París el catálogo de la exposición sobre el surrealismo que se está celebrando en el centro Pompidou. Un auténtico banquete de obras y papeles sobre este movimiento que, cosa curiosa dentro de las vanguardias, tuvo una vida relativamente extensa, hasta que lo asesinó Jean-Paul Sartre y los marxistas *made in* Moscú. En este contexto podemos memorizar lo mucho que el movimiento ha aportado, desde el ojo rasgado con una *Gillette* por obra de Luis Buñuel, a esos conceptos que creíamos que eran y no son, como los sueños de Dalí o *Esto no es una pipa,* de René Magritte.

Paralelamente, veo y leo como el chef de Mugaritz trabaja dentro de un contexto culinario en un ámbito que recuerda al aislamiento de Joan Miró. Debo aclarar que jamás he comido en su restaurante, no por apriorismos, sino fruto de esa edad infantil de la que me reía antes, la que obliga a visitar algunos pocos establecimientos de amigos de juventud, más mi doctrina de no moverme del km 0. Así, no puedo dar referencia de a qué sabe la labor de Aduriz, cosa que acorta mi referencia al plano estético.

Es evidente que en su casa cualquier proceso está matemáticamente estudiado, lejos de la improvisación. A siglos luz de las bobadas con las que nos tientan determinados restaurantes, como cierto cocinero que pretende marcar genio en Ibiza manteniendo una carta en la que cualquier sabor isleño o, sencillamente, mediterráneo, queda triturado por su inmenso talento. Si ese es un peligro, otro es la introducción de imágenes surrealistas sin tener presente el contexto gastronómico. Pongamos un ejemplo: saben que Marcel Duchamp alcanzó fama eterna convirtiendo un urinario en pieza cotizadísima como obra de arte. En plena revolución de la deconstrucción gastronómica, un imaginativo emprendedor perdido ahora en México –para suerte de su clientela– tenía como pretensión establecer mini unidades de este tipo en las que el comensal vertería los productos a los que, supuestamente, se reduce un vino: alcohol, agua, taninos y aromas. Era la más perversa de las malas ideas.

"EN SU CASA CUALQUIER PROCESO ESTÁ MATEMÁTICAMENTE ESTUDIADO"

Observando el riguroso trabajo de Aduriz me asaltan algunas dudas. Tras la naturaleza del acto culinario siempre hay una sugerencia anterior, a veces brutal. Pienso en su "cerebro", un impacto a nuestra sensibilidad que pone en evidencia nuestros tabús y recuerdo una historia que me contó el jugador de baloncesto Lorenzo Alocén –años atrás, cuando todos los españoles eran bajitos y llevaban boina–, de un banquete ritual en Malasia en el que se servían cerebros de mono que se contraían al contacto del limón y las especias.

Hay mucha potencia tras la realidad verdadera, lo que hace difícil la asunción del hecho gastronómico como trampantojo. Aduriz menciona una teta comestible pero, eso, como la pipa de Magritte, no es una teta. Me preocupa, al tiempo que me divierte, una lengua de cordero de tal perfección que, sin entrar en que sea un delicioso paté, le hace exclamarse "¡Esta lengua habla!". Es un camino complicado el suyo. Válido ahora que la cocina se ha transformado en una escalera hacia el triunfo mediático, dibujando un altillo en el que figuran auténticos inútiles. Pero el juego en el que se mueven en Mugaritz tiene, entre otros problemas, las referencias ya existentes en esos otros mundos que hemos dado en llamar reales. Comerse una teta ficticia es algo que haría sonreír al mismísimo Marqués de Sade, y eso puede ser peligroso, no vayamos a salir con las nalgas escaldadas.❋

COCINA DE TRADICIÓN CONTEMPORÁNEA

Carles Abellan y su equipo lideran el nuevo Bar Vint-i-quatre, un local de cocina de tradición contemporánea a base de platillos para compartir. La carta cuenta con opciones para todas las franjas horarias, incluyendo desayunos de cuchillo y tenedor a base de huevos de Calaf y de tostadas de pan natural de masa madre con harinas integrales. Más allá de los desayunos, la oferta incluye platos que marcan la esencia del local, tales como el tartar de tomate, la berenjena braseada con miso y sésamo tostado o los macarrones de pasta fresca del Cardenal





con fricasé de fricandó catalán. Destacan, también, exquisiteces que combinan tradición con toques contemporáneos como la merluza de pincho a la romana o la escalivada con sardina. Para acabar el flan cremoso de vainilla de Tahití, las míticas fresas con nata de Abellan o el clásico pan con chocolate, AOVE y sal. La carta de cócteles también merece una mención especial.

BAR VINT-I-QUATRE Av. Diagonal, 520 · 08006 Barcelona · Tel.: 938 589 329
www.bar24barcelona.com

Con toques franceses

Fandango Baqueira apuesta por una cocina de montaña, donde predominan los guisos y toques tradicionales de inspiración francesa. Es el caso de la sopa de cebolla con queso del valle, las lentejas con foie o el jarrete de ternera. A destacar, también, sus especialidades a la brasa y sus sabrosos arroces.



FANDANGO BAQUEIRA
Carrer dera Mola s/n · 25598 Salardú (Lleida) · Tel.: 683 103 342 · www.fandangorestuarante.com

Con sabor a mar

La Lonja del Mar renueva su Taberna con una nueva propuesta gastronómica centrada en el marisco y los arroces, ofreciendo una experiencia culinaria que combina lo mejor de la tradición y la modernidad en un ambiente acogedor para todos los públicos.

LA LONJA TABERNA
Plaza de Oriente, 6 · 28013 Madrid · www.lalonjadelmar.com





La Cabrera Barcelona

La Casa de Carnes del chef argentino Gastón Riveira está a punto de cumplir dos años desde su desembarco en el número 239 de la calle Diputació de la capital catalana. Una propuesta que no ha tardado en robar el corazón de barceloneses y visitantes con sus brasas y carnes de importación argentina.

Templo de la carne argentina en la Ciudad Condal



Gastón Riveira es el creador y alma de "La Cabrera", uno de los asadores más exitosos de Buenos Aires. Riveira es un auténtico artista de la barbacoa: selecciona los productos, analiza costes, cata cada plato e investiga tendencias, involucrándose en cada detalle. Una fórmula que ha hecho que abra locales por todo el mundo. Eso sí, en cada país donde está presente La Cabrera se incorporan productos o platos que conectan con lo local. En España destacan los ibéricos y productos del mar como langostinos, gambas, o pulpo, que son cocinados a la brasa.

Desde su llegada a nuestro país, Riveira tuvo claro que quería que en sus locales se comiera bien, se rindiera tributo a la carne y a la cultura culinaria del Río de La Plata, y que se disfrutara de un trato cercano y un ambiente relajado. Ese es su concepto de bistró para su "casa de carnes" y así se refleja en su local de Barcelona, ubicado en el céntrico barrio de L'Eixample –en la intersección con la Rambla y a solo dos manzanas de Plaza Catalunya–, un local de 300 metros cuadrados, con cocina vista y terraza interior.

La gran aceptación de la sede barcelonesa de La Cabrera se debe en gran parte a su excelente servicio y su ambiente acogedor, que hace que los clientes se sientan como en casa. Pero, por su puesto, su gran baza son la amplia variedad de cortes de carne –los más demandados son ojo de bife/lomo alto, bife de chorizo/lomo bajo, entraña, chorizo criollo y mollejas– y su elaboración: utilizan fuego fuerte, manteniendo la carne constantemente en movimiento con el objetivo de sellarla rápido. De este modo, los jugos quedan encapsulados dentro y se logra un punto crocante en el exterior. Además, esta técnica permite que toda la grasa de la carne descienda a la brasa y suba como humo, dejando matices ahumados en la carne. Finalmente, el punto de cocción es aquí fundamental, ofreciendo al cliente a su llegada un mapa que le muestra los distintos puntos para que escoja a su gusto.

Y para acompañar la carne ofrecen sabrosas salsas –chimuchurri, criolla emulsionada, persillade o salsa provenzal–, además de otras guarniciones como ajos confitados o espinaca con nata y bacon.

Todo ello ha hecho que en estos dos años hayan pasado por La Cabrera Barcelona muchas celebridades argentinas como los actores Ricardo Darín y Rodrigo de la Serna, el director de cine Pablo Trapero con su compañera y actriz Martina Gusmán, o el tenista Juan Martín del Potro. ❋

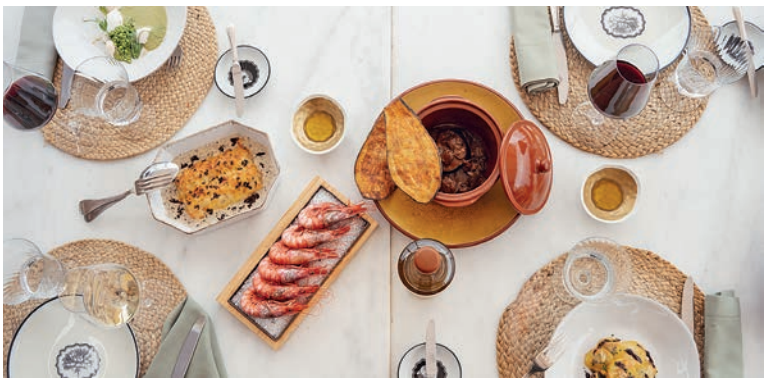
La Cabrera Barcelona
Diputació, 239 · 08007 Barcelona
Tel: 938 783 230
www.lacabrerabarcelona.es
lacabrerabarcelona





MAS DE TORRENT HOTEL & SPA

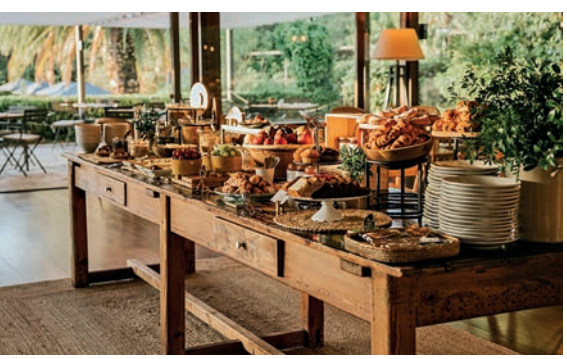
Escondido entre los campos del Empordà, en la provincia de Girona, a escasos kilómetros del precioso litoral de la Costa Brava, se encuentra uno de los hoteles más reconocidos del país. Su restaurante refleja en cada plato ese territorio, también, por supuesto, en los que forman parte de sus menús navideños.



El Empordà en el plato

Una masía del siglo XVIII perfectamente restaurada, rodeada de una ampliación con suites con jardín y hasta piscina privada y un premiado spa componen Mas de Torrent Hotel & Spa, ubicado en la localidad gerundense de Torrent, en el corazón del Empordà.

En un enclave tan exclusivo como Mas de Torrent y con la exigencia que aporta la pertenencia a Relais & Châteaux, la gastronomía es clave en el hotel. Una exquisita combinación de producto, territorio, raíces, modernidad e imaginación encuentran en los menús del restaurante casual Las Brasas del Mas y en el más formal Mas de Torrent su mejor versión.



Propuestas para estas fiestas

La cocina regional es la estrella del bucólico restaurante Mas de Torrent, y en estas fechas estalla de sabor, celebración y acento catalán. En Nochebuena (120 €), la Royal de alcachofas con gambas de Palamós y vinagreta de romesco es el mejor comienzo antes de la lubina salvaje, tatín de puerros tiernos y salsa al vermut o el cochinillo confitado con peras y manzanas al vino. El día de Navidad, el equipo de cocina sorprende también con un menú (120 €) protagonizado por la escudella con galets rellenos de pelota y el capón relleno a la catalana. En Nochevieja (330 €), diez recetas despiden el año con el Wellington de bogavante y la paletilla de lechal en el núcleo del menú y una fiesta hasta bien entrada la madrugada, cuando se servirán churros con chocolate. Recuperarse a la mañana siguiente es más sencillo con el *brunch* de Año Nuevo (80 €). Incluye un *corner* saludable para los buenos propósitos, además de bollería, mini bocadillos y platos que no pueden faltar en todo *brunch* que se precie como los huevos benedictinos o las hamburguesas. Y siempre pre o post, la mejor coctelería a cargo del experimentado equipo de *bartenders* y una completa agenda de talleres florales, de decoración o de cocina que puede consultarse en su web.*



MAS DE TORRENT HOTEL & SPA
Afueras de Torrent, s/n
17123 Torrent (Girona)
Tel.: 972 303 292
www.hotelmastorrent.com

TELA MARINERA Y TASTAVENTS



Gusto mediterráneo

Sallés Hotels presenta una propuesta exclusiva para quienes buscan una escapada inolvidable y relajante también en esta época invernal: el Hotel Marina Badalona. Ubicado en primera línea de mar en el corazón de la costa barcelonesa del Maresme, cuenta con dos restaurantes que ofrecen una experiencia culinaria que fusiona la tradición mediterránea con un toque contemporáneo, utilizando siempre ingredientes frescos y locales. Tela Marinera es la opción ideal para quienes buscan degustar la cocina de Km 0; y el restaurante Tastavents es perfecto para aquellos que buscan una experiencia culinaria aún más exquisita. También encontramos menús especiales para Navidad en Tela Marinera y Fin de año en su restaurante gastronómico Tastavents, que permiten disfrutar de los días más mágicos del año envolviéndote en un entorno de aura mediterránea. Además, también es el espacio ideal para las míticas cenas de empresa.



Hotel Marina Badalona
www.hotelmarinabadalona.com



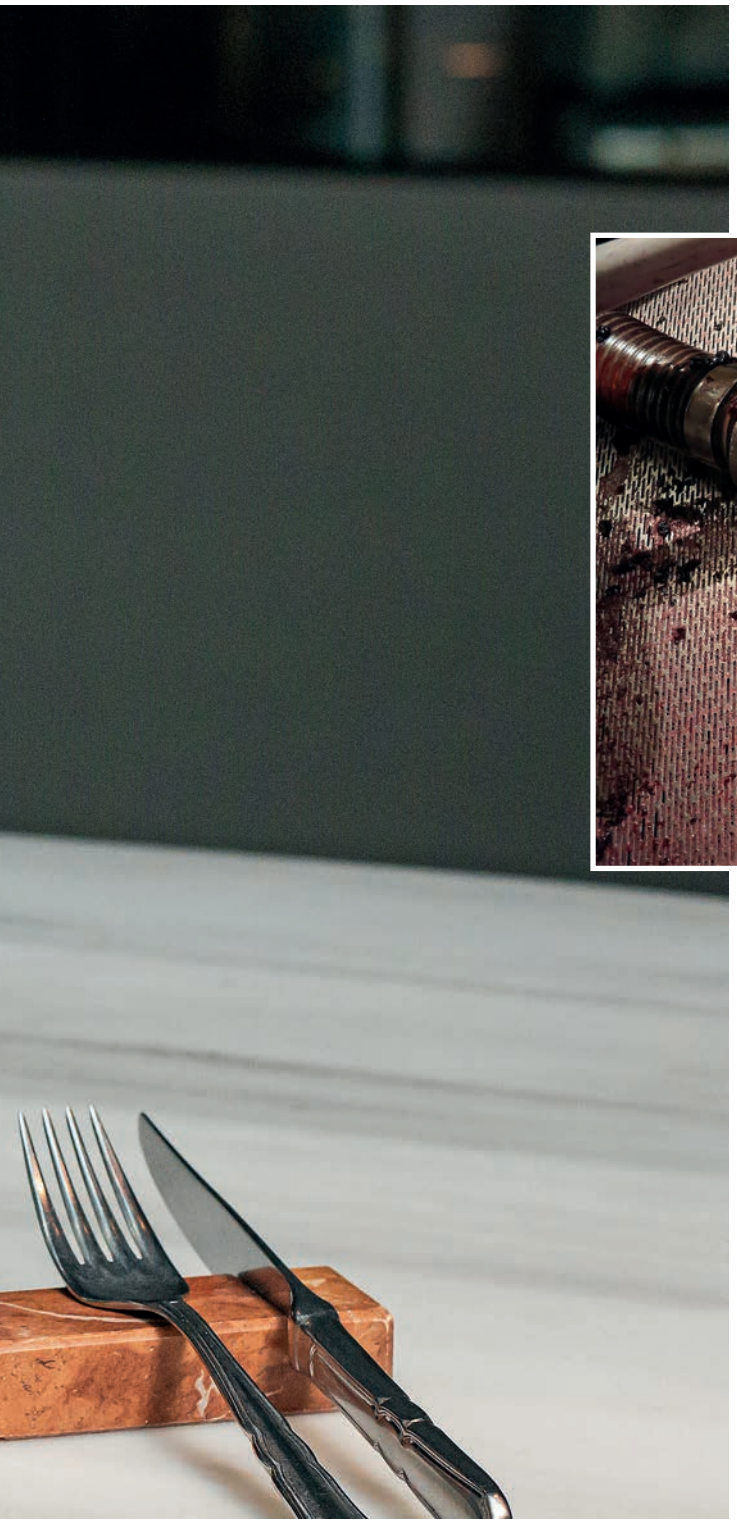
D.O. RIBERA DEL DUERO



Antiga Casa Buenavista - Hotel-Tapa-Tour 2024

Más de 300 bodegas forman parte de esta famosa denominación situada en la cuenca del río Duero. Sus vinos se caracterizan por su gran calidad, producción limitada y una fuerte apuesta por la innovación. El afán de superación, la experiencia y una actitud creativa, junto con la dedicación, tradición y talento de sus viticultores y bodegueros, convierten a los vinos de Ribera del Duero en únicos. Ideales para ser protagonistas de las mesas navideñas.

Calidad, tradición y creatividad





Copyright CRDO Ribera del Duero

Desde el cultivo de la uva hasta la implementación de tecnologías innovadoras, la D.O. Ribera del Duero representa una fusión perfecta entre la tradición arraigada en sus viñedos y la modernidad de sus procesos vinícolas. Esta síntesis entre lo tradicional y lo contemporáneo la posiciona como un referente indiscutible en el mundo del vino, representando los valores de calidad y tradición que caracteriza a la Denominación de Origen.

El peso de la historia

Desde la D.O. Ribera del Duero afirman: "Sentimos el peso de la historia, más de 2.500 años haciendo vino, como lo demuestran los residuos de vino hallados en el yacimiento vacceo de Pintia y el mosaico romano de Baños de Valdearados. Un legado del que nace un profundo respeto hacia el *terroir*, esa combinación excepcional de un clima extremo y cambiante con una geología diversa y compleja. Un regalo cuyo aprovechamiento es para nosotros una obligación moral. La res-



Copyright CRDO Ribera del Duero

Variedades de uva y tipos de vino

La uva tempranillo, también conocida en la región como tinta del país o tinto fino, es la variedad principal, la que otorga el color, aroma y cuerpo característico a los vinos tintos de la Ribera del Duero. En menor medida, cultivan también otras variedades como cabernet sauvignon, merlot, malbec y garnacha tinta. La principal variedad de uva blanca autorizada es la albillo mayor. Los vinos se agrupan en tintos, desde los jóvenes con elevada carga frutal y buen paso de boca, a los elegantes vinos de guarda (Crianzas, Reservas y Grandes Reservas), que destacan por su complejidad aromática y su potencia y equilibrio en boca. Los rosados son afrutados y refrescantes. Y los blancos suelen ser vinos jóvenes frescos, afrutados, con buena acidez, que aportan aromas más complejos al envejecer en barrica y botella.



ponsabilidad de mantener y mejorar los estándares de calidad de una de las Denominaciones de Origen más prestigiosas del mundo, con más de 40 años, nos lleva a seguir con escrúpulo los procesos tradicionales que tan buen resultado nos han dado a lo largo de generaciones, pero también a mirar hacia el futuro, adoptando la tecnología más innovadora para situarnos en la vanguardia".

Características climatológicas y geológicas

Las características climatológicas y geológicas de la zona en la que se cultivan las uvas son dos factores fundamentales que se reflejan en los vinos que con ellas se elaboran.

La climatología de la Ribera del Duero se enmarca dentro de un clima mediterráneo cuyo carácter primordial es la continentalidad, un clima extremo: veranos secos, inviernos largos y rigurosos, baja precipitación (aproximadamente 400 mm/año) y una gran oscilación térmica (de -20º a 42ºC). Consecuencia de todo ello es la extraordinaria calidad de la uva de pequeño tamaño, pile gruesa y maduración perfecta, lenta y tardía.

A una altitud de entre 720 y 1.100 msnm, la naturaleza y el paso del tiempo han generado un suelo de excepcionales características y heterogeneidad (formado por capas de arenas, limos y arcillosas mezcladas entre sí en diferente cantidad, y con una elevada cantidad de calizas), sobre el que arraigan unas cepas concebidas para ofrecer el mejor fruto. La cuenca ribereña, formada durante el Mioceno, presenta niveles horizontales, suavemente ondulados, limitados por la erosión diferencial, y convertidos hoy al estado de penillanura. Se localiza en la gran submeseta septentrional de la Península Ibérica, formada por un gran zócalo antiguo arrasado y, en parte, recubierto por sedimentos terciarios.

Los suelos de la Ribera del Duero son tremendamente variables, destacando por norma general su elevado contenido en caliza, siendo normalmente profundos con cambios marcados en sus diferentes facies, pudiendo ser pedregosos aquellos que se encuentran en los páramos, y con abundantes cantos rodados los que en su día fueron lechos fluviales. Los diferentes elementos aportan distintas características a los vinos. Las arcillas, formadas por granos finos pardo rojizos, retienen el agua y aportan estructura y carácter a los vinos. Las arenas, por el contrario, aportan una mayor permeabilidad, menor fertilidad y mayor frescura. Las abundantes calizas aportan elegancia y complejidad, y los materiales pedregosos facilitan la permeabilidad de agua, dando suelos poco fértiles, pero permitiendo el desarrollo de uvas sanas y de extraordinaria calidad.

Una vendimia desafiante

A la hora de definir cómo ha sido la vendimia de 2024 es relevante destacar los constantes retos que ha supuesto y que la Denominación de Origen Ribera del Duero ha conseguido superar con éxito. Entre el 28 de agosto y el pasado 4 de noviembre han tenido lugar 68 días de una intensa actividad vinícola, marcada por una de las temporadas primaverales más adversas en la memoria reciente. Y es que esta temporada de vendimia se ha enfrentado a condiciones climáticas extremas que han puesto a prueba la resistencia tanto de las viñas como de los viticultores.



Copyright CRDO Ribera del Duero

Este año, la cosecha experimentó una reducción significativa del 18,8% en cuanto a volumen de recolección en comparación con 2023, registrando un total de 95.496.603 kilos de uva. De esta cantidad, el 99,35% corresponde a variedades de uva tinta y el restante 0,65% a uva blanca. Un total de 5.047 viticultores con 26.658 hectáreas inscritas han sido los protagonistas de esta vendimia.

En cuanto a las técnicas de recolección, la vendimia manual continuó siendo la opción predominante, empleándose en el 68,85% de los viñedos, garantizando así la precisión en la selección de racimos y manteniendo una calidad inigualable en todo el proceso. El empleo de técnicas de vendimia mecanizada cubrió sólo el 31,15% de la superficie total, lo que subraya el compromiso de la región con prácticas de recolección que priorizan la calidad.

Una vez más, la tecnología ha sido una aliada fundamental en esta vendimia gracias a la implementación de la aplicación WebBacchus, una innovadora plataforma desarrollada por el Consejo Regulador de Ribera del Duero. Esta herramienta pionera ha brindado un apoyo esencial a los equipos de certificación y a los técnicos, facilitando la supervisión y reafirmando la calidad en cada fase del proceso. Además, la constante presencia de personal especializado en el campo –como aforadores, auxiliares de campaña, coordinadores y auditores– ha sido clave para garantizar que cada etapa de la vendimia se ajuste a los rigurosos estándares de calidad de la Denominación de Origen.

El clima, el suelo, la planta y las personas son los cuatro pilares sobre los que se sustenta la excepcionalidad de los vinos con D.O. Ribera del Duero

La cosecha 2024 se ha desarrollado bajo unas difíciles condiciones desde el punto de vista climatológico ya que, a las habituales heladas en Ribera del Duero y los episodios de granizo que tuvieron lugar durante la primavera, y que afectaron de manera desigual a los viñedos situados en toda la zona geográfica de la denominación de origen, le han seguido abundantes precipitaciones y marcadas variaciones térmicas sufridas en plena vendimia durante los meses de septiembre y octubre.

Estas condiciones extremas impactaron desde la etapa de floración hasta la maduración final, desafiando a las viñas en cada momento del proceso. Sin embargo, estos mismos factores climáticos también han jugado un papel crucial en el desarrollo de uvas de alta calidad, las cuales prometen transformarse en vinos excepcionales.

A pesar de las adversidades, la capacidad de adaptación demostrada por los viticultores y las bodegas ha sido destacable, logrando ajustar los tiempos de cosecha para aprovechar las mejores condiciones posibles y obtener racimos en su punto óptimo de madurez. “Este manejo es-



Copyright CRDO Ribera del Duero



Copyright CRDO Ribera del Duero

Bodegas 316 Hectáreas 26.658

Provincias que abarca la DO BURGOS, VALLADOLID, SEGOVIA y SORIA

Variedades de uvas principales BLANCAS Albillo mayor

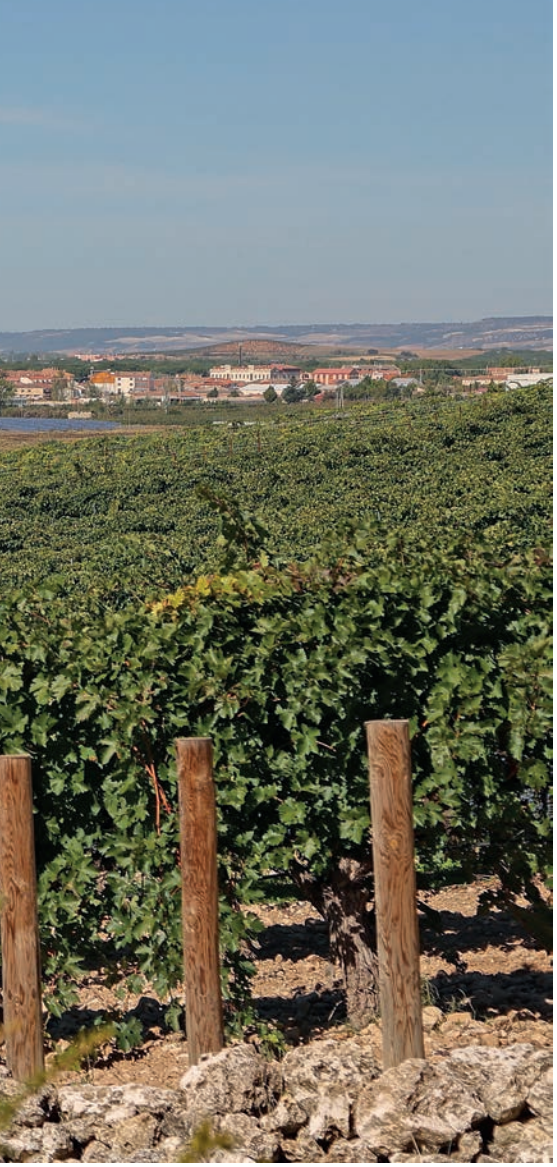
TINTAS Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, malbec y garnacha tinta

tratégico no solo ha compensado la reducción en el volumen de la cosecha, sino que también propició un equilibrio ideal en los procesos de maduración alcohólica y fenólica, asegurando la sanidad y la integridad de las uvas. El resultado anticipado es una añada que destaca por su complejidad y profundidad, reflejando la resiliencia y el ingenio de Ribera del Duero al convertir los retos climáticos en vinos de alta calidad", asegura Alberto Tobes, responsable de Viticultura y Enología del Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero.

El presidente del Consejo Regulador, Enrique Pascual, concluye: "La vendimia de este 2024 se ha enfrentado a desafíos climáticos sin precedentes, incluyendo condiciones extremas, por ejemplo en la temporada primaveral, que pusieron a prueba la resistencia de nuestras viñas y viticultores. A pesar de estos retos, hemos logrado una cosecha de alta calidad gracias a la resiliencia y adaptabilidad de nuestros bodegueros, quienes ajustaron los tiempos de cosecha para capturar el mejor momento de maduración de las uvas. Esta vendimia refleja nuestra capacidad para convertir desafíos en oportunidades, asegurando la excelencia de nuestros vinos".

Una añada caracterizada por su frescura, elegancia y complejidad

La cosecha de 2024 promete una paleta de vinos blancos y rosados vibrantes, caracterizados por su intensa aromaticidad y frescura, mientras que los tintos se revelarán con una estructura elegante y una complejidad matizada. Enrique Pascual, reflexiona sobre la temporada con optimismo: "La gran heterogeneidad de suelos, la orografía, la altitud y la orientación de nuestros viñedos, unido al buen saber hacer de nuestros bodegueros, tendrán su reflejo en los vinos de la añada 2024 que se elaboren y que salgan al mercado mostrando la diversidad, la complejidad y gran calidad de aquellos". La vendimia de este año no solo ha consolidado la dedicación a la calidad y la innovación, sino que además ha destacado la resiliencia y maestría de Ribera del Duero para superar los retos naturales. Estos esfuerzos subrayan el compromiso inquebrantable de la región con la excelencia, reafirmando su posición como una de las denominaciones de origen más emblemáticas y singulares del mundo.



Copyright CRDO Ribera del Duero



La albillo mayor, en auge

En la Ribera del Duero, donde históricamente han dominado los vinos tintos, se apuesta ahora también por los blancos, ya que el mercado así lo demanda. Y esta apuesta por los blancos se materializa en vinos elaborados con la uva autóctona albillo mayor, una uva que se ha replantado tras años arrancando sus cepas.

Según los datos que maneja el Consejo Regulador, el año 2023 finalizó con un total de 462 hectáreas repartidas por diversos municipios de la comarca, como Zazuar, Sotillo de la Ribera, La Vid o Gumiel de Mercado. Se trata de la cifra más elevada de la última década, tras encadenar cuatro años consecutivos de subidas. De las 362 hectáreas de albillo mayor que había en 2019 se pasó a 373 en 2020, después a 393 en 2021 y de ahí a 411 en 2022.

El primer vino blanco con contraetiqueta de la Denominación de Origen se lanzó al mercado a finales de 2019 y en estos cinco años, la producción y la demanda han aumentado, por lo que se seguirá aumentando la superficie de albillo mayor. Se planta más porque cada vez hay más bodegas que quieren elaborar blancos, ya que debido al cambio climático, las tendencias de consumo están cambiando, se demandan más los blancos, especialmente en verano. Así, la albillo mayor abre nuevas oportunidades a bodegueros que hasta ahora elaboraban solo tintos. A esto hay que sumar el prestigio creciente de esta variedad, reconocida por la crítica internacional. En su último informe, el prestigioso *master of wine* británico Tim Atkin destacó que el número de viticultores que apuestan por el albillo mayor crece de forma progresiva y ronda los 60 e incluye bodegas importantes. Según el crítico, estas iniciativas reflejan la creación de nuevos nichos de mercado: "Lo bueno es que los estilos evolucionan".❋



Copyright CRDO Ribera del Duero

La opinión de dos *masters of wine*

Thomas Curtius

"La Ribera del Duero es una región con muchas caras, como muestran, por ejemplo, sus espectaculares paisajes y sus diversos terruños. Y su cultura del vino, que combina tradición e innovación, conjugando cepas antiguas con la evolución hacia una diversidad cada vez mayor. Los exitosos vinos que colocaron a esta región en el mapa vinícola internacional hace algunas décadas han cobrado estilos más frescos y elegantes. Una mayor altitud, menos roble y un carácter general complejo pero refinado marcan estos "nuevos" vinos de Ribera del Duero".

Cees Van Casteren

"Para mí, la Ribera del Duero es la cuna de algunos de los mejores tintos de España, que reflejan la esencia de la tempranillo y el singular *terroir* de gran altitud, en una diversidad de estilos (desde sencillos y afrutados hasta complejos y fuertes), algunos mezclados con maestría, otros cada vez más específicos de sus pueblos y viñedos".

Entrevista al presidente de la D.O. Ribera del Duero: Enrique Pascual

“Planeamos expandir nuestra presencia en mercados internacionales y continuar innovando”

La D.O. Ribera del Duero ha anunciado recientemente su incorporación a la Wine Origins Alliance. ¿Qué ventajas tiene formar parte de esta alianza internacional?
Wine Origins Alliance es la única organización vitivinícola mundial que refleja la diversidad de las regiones vinícolas mundiales, unida en la misión de proteger los nombres, los orígenes y promover la eliminación de todas las barreras que limitan el comercio del vino en todo el mundo. Formar parte de la Wine Origins Alliance nos ofrece la oportunidad de reafirmar el compromiso con la autenticidad, el origen y la calidad que caracterizan a nuestros vinos. Al unirnos a esta alianza, defendemos el valor de las denominaciones de origen, lo cual es esencial en un mundo globalizado donde la procedencia y el carácter de los vinos son cada vez más valorados por los consumidores. Además, esta membresía nos permite tener un papel más activo en el escenario mundial, compartiendo mejores prácticas y colaborando en la defensa de nuestros intereses comunes junto con otras regiones vitivinícolas de prestigio.

Aunque la Ribera del Duero es conocida históricamente por sus tintos, las bodegas de la D.O. Ribera apuestan ya en serio por los blancos de uva albillo mayor ¿qué tienen de especial los elaborados con esa variedad autóctona?
La uva albillo mayor, es una variedad que forma parte de la historia, de la tradición de nuestra región vitivinícola, que juega un papel esencial en la configuración de la identidad de la Ribera del Duero. Los vinos blancos elaborados con la uva albillo mayor son especiales porque reflejan una esencia única de nuestra herencia vitivinícola. Esta variedad autóctona se adapta excepcionalmente bien a nuestro terroir, dando vinos con una frescura y una complejidad aromática distintivas que complementan la robustez de nuestros tintos. Al diversificar nuestra producción con estos blancos, no solo ponemos en valor una variedad local, sino que también enriquecemos la gran variedad y versatilidad de vinos que ofrece nuestra región.



Se acercan las fechas navideñas y desde la D.O. Ribera del Duero se aboga por un consumo responsable pero sin renunciar al placer de una buena copa. ¿Los consumidores deberían tener más presente que es mejor beber poco pero de calidad?
Absolutamente, abogamos por un consumo de vino consciente y moderado, tanto en la temporada navideña como en cualquier momento del año. Un enfoque en la calidad sobre la cantidad no solo mejora la experiencia de disfrutar nuestros vinos, sino que también posiciona el consumo de vino con un estilo de vida saludable. Los beneficios del vino, cuando se consume de forma responsable, son parte integral de la dieta mediterránea y pueden contribuir a una mayor longevidad y bienestar.

“Estamos comprometidos en acercarnos a los consumidores jóvenes”

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador para 2025?
En 2025, nuestro objetivo es seguir fortaleciendo la posición de Ribera del Duero como líder en calidad y autenticidad en el mercado global del vino. Planeamos expandir nuestra presencia en mercados internacionales y continuar innovando en técnicas vitivinícolas y de sostenibilidad. Además, queremos fomentar el conocimiento sobre la importancia del consumo moderado de vino como parte de un estilo de vida saludable y seguir apoyando a nuestros viticultores y bodegueros para que puedan enfrentar los desafíos del cambio climático con éxito. Estamos comprometidos en acercarnos a los consumidores jóvenes, adaptándonos a sus intereses y modos de consumo para integrarlos en la cultura del vino y asegurar que la próxima generación también pueda apreciar la riqueza y la diversidad de Ribera del Duero. Además, seguiremos estando muy cerca del mundo de la cultura, apoyando el grandísimo talento con el que contamos en España, y haciendo de los vinos de Ribera del Duero co-protagonistas de momentos únicos. ✻

Bodegas y Viñedos Valtravieso

Dos nuevos vinos para celebrar su 30 aniversario

Esta Navidad, Bodegas y Viñedos Valtravieso nos invita a celebrar su 30 aniversario con dos vinos excepcionales perfectos para regalar y sorprender con un Ribera del Duero diferente y especial: Gran Valtravieso NVB –la propuesta más exclusiva de la bodega, con una producción limitada de solo 960 botellas– y Valdelobas 2020, un nuevo vino insólito que destaca por su expresividad y frescura.





El origen de la bodega Valtravieso se remonta a los años 80 del pasado siglo, cuando unos pocos viticultores de Ribera del Duero decidieron, de forma experimental, plantar sus viñas en un páramo con cierta altitud confiando en que se obtuviera uva de calidad. Con el paso del tiempo y el cambio de las condiciones medioambientales, hoy en día, estos terrenos singulares en altitud han permitido obtener vinos con mucha personalidad, como los dos que nos sugieren para esta Navidad: Gran Valtravieso NVB y Valdelobas 2020.

Gran Valtravieso NVB

Se trata de un vino con un carácter único, sofisticado y gran personalidad. Elaborado por la bodega Valtravieso con motivo de sus 30 años en Ribera del Duero, se trata de un regalo muy exclusivo para esta Navidad ya que su producción está limitada a 960 botellas.

Gran Valtravieso NVB (Non Vintage Blend), combina tres añadas excepcionales, 2018, 2019 y 2020, dando como resultado un vino insólito y atemporal que refleja la esencia y el estilo distintivo de la bodega.

La singularidad de Gran Valtravieso NVB proviene del *terroir* en el que crecen sus uvas, en un páramo calizo a más de 900 metros de altitud, bajo condiciones climáticas extremas y con cepas viejas. Elaborado 100% con tinta fina, posee un color rojo cereza brillante, en nariz destaca por su complejidad y elegancia, mientras que en boca es fresco, aterciopelado y con un final largo. Con gran potencial de guarda, Gran Valtravieso NVB no solo es una opción ideal para los paladares más exigentes, sino que también se convierte en un gran acompañante para las comidas festivas. Carnes rojas, guisos e incluso postres de chocolate negro, encontrarán en este vino el complemento perfecto.

Valdelobas 2020

Esta Navidad, la bodega de Ribera del Duero, lanza Valdelobas 2020, su vino parcelario y monovarietal que procede de las zonas más calizas de su finca "La Revilla". Un vino expresivo, con carácter, potencia y elegancia. De producción limitada, Valdelobas 2020 tiene un gran potencial de guarda.

Elaborado con la variedad tinto fino, la añada 2020 tiene una crianza de 16 meses, 8 en barricas de gran volumen y varios usos de roble francés de grano fino y un posterior afinamiento de 8 meses en fudre.

Es un vino de perfil aromático complejo, con notas de frutas negras, balsámicos y ligeros tostados. En boca, es estructurado, con un final largo y persistente. Excelente para acompañar asados, platos de caza, carnes rojas a la brasa y quesos curados, es un vino ideal para sorprender y disfrutar en estas celebraciones navideñas. ✻ **Más información: www.valtravieso.com**

Bodegas Zifar

Cuidado y mimo exhaustivo en cada botella



Esta bodega vallisoletana situada en Peñafiel se ubica en uno de los edificios mas emblemáticos de la villa, de estilo mudéjar datado en 1914. Funciona como bodega desde el año 2002 y fue concebida con la visión de desarrollar un concepto vitivinícola de alta calidad en el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Uno de los mayores activos de la bodega son las viñas y sus particulares suelos, el máximo cuidado a la uva y un férreo compromiso con los viticultores, que garantizan una calidad y singularidad única en la Ribera. Desde el campo, donde la vendimia es 100% manual y en cajas de pequeñas parcelas, hasta la mesa de selección, siempre se busca trabajar con racimos que cumplan los más altos estándares de calidad, dando como fruto las más de 120.000 botellas de tinto fino y albillo mayor elaboradas cada año por la bodega.
Sus cómodas instalaciones ofrecen espacios para la elaboración y crianza del vino, muy acordes para el cuidado y mimo exhaustivo que se suele tener con cada botella que allí se procesa.



Tres líneas de productos
Los vinos de Bodegas Zifar se componen de tres líneas de producto, encabezada por Senda de los Olivos, que a partir de la uva 100% tinto fino elabora el Crianza y el Roble, y con la verdejo elaboran un elegante y fresco vino blanco.

NOTA DE CATA CABALLERO ZIFAR

Variedad: Tempranillo
Características: Tras 18 meses en barrica nueva de roble francés se obtiene un vino de alta intensidad cromática, con matices púrpuras y picotas. En nariz destacan las notas primarias de mora, regaliz y violeta, virtudes como las especias dulces, pimienta y toffe. En boca es amable, con largo recorrido, volumen y gran boca media. Perfecto para ser acompañante de carnes rojas, asados de cochinillo y conservas. También es ideal para acompañar quesos manchegos.

Por otra parte, los vinos que hacen honor al propio nombre de la Bodega son Caballero Zifar, con un tempranillo 100% y un blanco de albillo mayor 100%. Destacar que Caballero Zifar 2021 obtuvo 97 puntos de la Guía Gourmet; Caballero Zifar Tempranillo, 93 puntos de la Guía Peñin y Caballero Zifar Albillo, 93 puntos de James Suckling.
Por último, pero no menos importante, Pago de las Sabinas, proveniente de suelos de una riqueza extraordinaria, que será criado en barrica de 500ltrs, lo que garantiza una estructura y potencia digna de un gran vino de guarda.

Enoturismo
Visitar Peñafiel es viajar en el tiempo, sumergirse en el pasado a través de la cultura, el arte, la tradición y el buen vino. Esta localidad, situada a los pies del Castillo de Peñafiel –fortaleza del s.X que se ha convertido en todo un emblema para el enoturismo y para la D.O. Ribera de Duero– hoy en día alberga el Museo de Vino.
Bodegas Zifar –situada cerca de la histórica Plaza del Coso– abre sus puertas a todos aquellos que, además de catar sus vinos, quieran conocer más sobre su proceso de elaboración. Las visitas se realizan previa cita telefónica.❋
Más información: www.zifar.com

Bodegas Hnos. Pérez Pascuas

Cepas con historia que crean vinos para emocionar

Hace más de 40 años, cuando la tendencia era arrancar vides por doquier y sustituirlas por campos de cereal, Mauro Pérez supo transmitir a sus hijos el respeto a la tierra, su pasión por el vino y el gusto por el trabajo bien hecho. Las 17 ha de viñedo que dejó Mauro a su familia son el pilar sobre el que, en 1980, los Hnos. Pérez Pascuas fundaron su propia bodega en la localidad burgalesa de Pedrosa de Duero.



Los Hnos. Pérez Pascuas, junto a otras pocas bodegas y cooperativas de la zona se unieron para crear una denominación propia que acogiese a sus vinos, fundando así el Consejo Regulador de la Ribera del Duero en 1982. Gracias a la dedicación, compromiso y fidelidad de la familia a esta región vinícola, acaban de recibir el Premio Herencia Ribera, destacando su incansable labor en la promoción y defensa de los valores que representa la D.O. Ribera del Duero.
Actualmente, Bodegas Hnos. Pérez Pascuas cuenta con 124 ha de viñedo en propiedad localizadas en los alrededores de la bodega en pleno corazón de la Ribera del Duero. Suelos arcillo calcáreos que alternan zonas franco-arenosas a una altitud de más de 840 m. sobre el nivel del mar.

Sus vinos son fruto de una viticultura tradicional, responsable, ecológica y respetuosa

Seis referencias

La producción anual de alrededor de 600.000 botellas se reparte entre sus seis referencias: Cepa Gavilán Crianza, Viña Pedrosa Crianza, Finca La Navilla, Viña Pedrosa Reserva, Viña Pedrosa Gran Reserva y Pérez Pascuas Gran Selección



Con el firme objetivo de reflejar la identidad de su territorio en sus vinos, elevan los niveles de biodiversidad a través de una viticultura tradicional, responsable, ecológica y respetuosa, controlan la producción por hectárea de sus viñedos en vaso buscando bajos rendimientos y vendimian de forma manual.
Para forjar la personalidad de sus vinos, tras una maceración y fermentación controladas, la crianza se desarrolla en barricas nuevas de roble francés y americano que ceden al vino carisma y carácter, consiguiendo la perfecta armonía fruta-madera. Tras varios años de reposo en botella, sus elaboraciones alcanzan la máxima expresión de la tinto fino.
El respeto al terruño, la investigación, el esfuerzo y la ilusión de la familia Pérez Pascuas dan como resultado unos vinos de gran calidad, con una sorprendente regularidad año tras año y muy valorados en todo el mundo, estando presentes en cerca de 50 países.
Hoy, Bodegas Hnos. Pérez Pascuas es un proyecto sólido y reconocido mundialmente, donde trabajan dos generaciones codo con codo con un objetivo común: elaborar vinos de máxima calidad, fiel reflejo del paraje que los vio nacer.
Finalmente, destacar que gracias al arduo trabajo y dedicación que la familia y equipo ha invertido en ofrecer experiencias enoturísticas únicas, cercanas y de alta calidad, Bodegas Hnos. Pérez Pascuas ha sido galardonada con el Premio a la Excelencia Turística en Enoturismo en Ribera del Duero. ❋

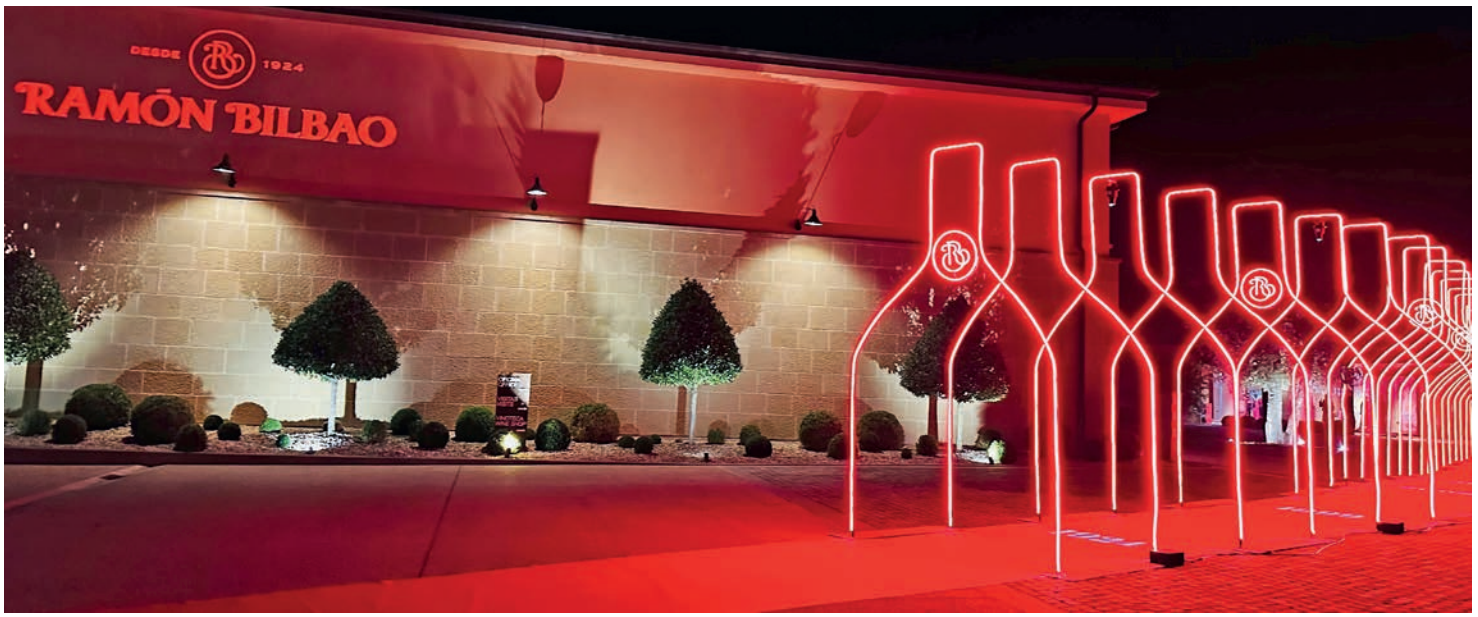
Más información: www.perezpascuas.com

Ramón Bilbao celebra 100 años

Un siglo renovando el estilo vitivinícola de La Rioja



Ramón Bilbao celebró su centenario durante los días 28 y 29 de octubre en las ciudades de Haro y Logroño (La Rioja), un acontecimiento que marca un hito en su historia y en la del sector vitivinícola y que *Vinos y Restaurantes* no se quiso perder. El evento incluyó un debate, un concurso, una cata y una cena-maridaje.



Desde su fundación en 1924, Ramón Bilbao ha mantenido una filosofía pionera, siempre en la búsqueda de nuevos retos y la creación de vinos únicos. A lo largo de estos cien años, la bodega ha sido un impulsora clave en la renovación del estilo vitivinícola de La Rioja, con vinos frescos, frutales y contemporáneos, además de explorar variedades ancestrales y viñedos singulares.

La bodega riojana celebra así sus 100 años de trayectoria siendo referente de la enología a nivel mundial gracias a ese espíritu curioso, pionero e innovador que la han posicionado como una de las bodegas más relevantes de España y entre las más admiradas del mundo.

Para este momento especial, Ramón Bilbao se rodeó de bodegas amigas de reconocido prestigio internacional como Catena Zapata, Château Palmer y Niepoort. Tras el debate, se celebró una cata con los vinos más icónicos de cada bodega donde se pudo reflejar los valores y la experiencia centenaria de cada una de ellas.





Mesa redonda

Enmarcada dentro de los eventos celebrados en el centenario de la bodega de Rioja, se celebró una mesa redonda ante cerca de 400 personas en la que participaron Adrianna Catena, cuarta generación de Viticultores de Catena Zapata; Arnaud R. Lodeizen, presidente del Consejo de supervisión Chateâu Palmer; Dirk Niepoort, quinta generación y presidente de Niepoort; y Rodolfo Bastida, director general de Ramón Bilbao. En representación de sus bodegas; cada uno de ellos aportó su visión sobre distintos retos y desafíos que afronta el sector vitivinícola.

La conversación, moderada por los Master of Wine Sarah Jane Evans y Pedro Ballesteros, comenzó explorando las trayectorias únicas de estas bodegas, enfocándose en el secreto de su longevidad y la relevancia del legado para las futuras generaciones. Además, se abordaron preocupaciones sobre el cambio climático y su impacto en la viticultura y en el viñedo, considerando las diferencias climáticas en sus respectivas regiones.

El broche final

Los eventos de centenario culminaron con una una cena-maridaje de gala celebrada en la bodega Ramón Bilbao en Haro, llena de sorpresas y espectáculo con más de 350 invitados de la mano de Venta Moncalvillo, 2** Estrellas Michelin, amenizada con actuaciones musicales y espectáculo que puso el broche de oro a la celebración.❋



Gran final mundial del Spanish Wine Master

Como parte de los eventos del centenario se celebró la gran final mundial del Spanish Wine Master, donde los seis ganadores de las ediciones que tuvieron lugar en España, Reino Unido, República Dominicana, México, Colombia y Estados Unidos, se enfrentaron a cuatro pruebas teóricas y prácticas celebradas durante 2 días, diseñadas para demostrar su conocimiento y las habilidades sobre la historia y cultura del vino español.

Entre todos los concursantes, el representante de España Alberto Ruffoni, sumiller y consultor del sector vitivinícola, se coronó como el primer ganador mundial del Spanish Wine Master dotado con un premio en metálico de 15.000€ en metálico el cuál hizo entrega el presidente de Zamora Company (propietaria de Ramón Bilbao) José María de Santiago.

Cata de vinos emblemáticos

Al debate le siguió una exclusiva cata de vinos emblemáticos de cada bodega. Bajo el título "5 historias centenarias a través de 5 vinos icónicos", los presentes pudieron disfrutar de un viaje por la historia y geografía a través de los vinos más representativos de cada una de las prestigiosas bodegas internacionales.

La cata comenzó con el legendario CastelGiocondo 2015 de Frescobaldi, que cuenta con más de 700 años de tradición en la Toscana. A continuación, se presentó Château Palmer 2014 de Burdeos, un ejemplo del dinamismo y evolución de esta histórica región vitivinícola. Desde Portugal, Niepoort nos ofreció su Redoma Branco Reserva 2022, una joya que destaca las variedades blancas del Douro.

Cruzando el Atlántico con Catena Zapata, compartió su Nicolás Catena 2019, un vino que encarna la revolución vinícola argentina desde los terroirs andinos. Finalmente, el recorrido concluyó en La Rioja, con el emblemático Mirto 1999 de Ramón Bilbao, una muestra del legado centenario de esta bodega española.

Entrevista al director técnico y director general de Bodegas Ramón Bilbao: **Rodolfo Bastida**

“Es un orgullo poder celebrar 100 años y hacerlo además siendo el Rioja preferido de los españoles”



Este año Ramón Bilbao ha entrado a formar parte del club de bodegas centenarias de Rioja ¿Cómo valora la bodega este hito histórico?
Para nosotros es un orgullo poder celebrar 100 años y hacerlo además siendo el Rioja preferido y en el que más confían los consumidores españoles respaldado por un crecimiento continuado en los últimos años. Desde Ramón Bilbao somos un proyecto que ha impulsado un nuevo estilo de vino reinterpretando la tradición en Rioja e introduciendo un vino más fresco y frutal. Además, ha implementado procesos innovadores de elaboración para promover la viticultura sostenible y revitalizado áreas como la Rioja Oriental. La recuperación de variedades autóctonas de uva y la creación de vibrantes verdejos en Rueda son otros ejemplos notables. Y destacar también el haber sabido poner en valor el *terroir* a través del proyecto de Lalomba, la exclusiva gama de viñedos singulares con el que intentamos consagrar parcelas únicas.

El fundador de la bodega fue pionero en la venta de vino de Rioja en otros países. Sin duda, podéis afirmar con orgullo que el vino de Rioja empezó a ser conocido fuera de España gracias a Ramón Bilbao. ¿Sigue la bodega apostando por la exportación?
Para nosotros la internacionalización es clave. Hoy Ramón Bilbao es una marca global, exportando el 25% y con presencia en más de 60 países, y ambicionamos seguir descubriendo, innovando y creciendo en mercados clave como Estados Unidos, Reino Unido o Latinoamérica. Y no sólo como marca, ya que a través del Spanish Wine Academy y la competición del Spanish Wine Master buscamos dar visibilidad y promocionar la singularidad del vino español en el mundo.

“A través de nuestros vinos intentamos transmitir el máximo respeto por la tierra”

Llevas al frente 25 años ¿Cómo ha sido la evolución de la bodega en este cuarto de siglo? ¿Qué se ha mantenido y qué se ha mejorado?
La transformación más notable ha sido en el ámbito del conocimiento y la conciencia. Ha habido un cambio de simples sueños a realidades tangibles, reflejando una comprensión profunda de los recursos disponibles. La bodega ha evolucionado, aprovechando nuevos conocimientos para llevar aspiraciones a la fruición. Por otro lado, lo que ha permanecido firme es el espíritu no conformista del fundador y el espíritu empresarial. El compromiso con la mejora continua con cada cosecha persiste, con una dedicación inquebrantable para poner el máximo esfuerzo. A pesar del paso del tiempo, este espíritu perdura como una fuerza impulsora constante en Ramón Bilbao.
En Ramón Bilbao nos define la calidad, la excelencia, la curiosidad, el inconformismo para tratar de ir siempre más allá y la honestidad.

¿Cómo definirías el tipo de vinos que elaboráis para quién no los conozca?
Elaboramos vinos que inspiran pasión por descubrir y disfrutar, y que exploran la singularidad del paisaje de una manera más profunda.
Para nosotros es clave focalizarnos en elaborar vinos con una mayor pureza y sentido del lugar, buscando la máxima expresión de la fruta como parte fundamental de nuestro ADN. Siempre hemos mirado al vino desde la curiosidad y el inconformismo, intentando ir más allá e innovando desde el conocimiento y el respeto.
Podemos decir que a través de nuestros vinos intentamos transmitir el máximo respeto por la



“Nos define la calidad, la excelencia, la curiosidad, el inconformismo y la honestidad”

“Lo que ha permanecido firme es el espíritu no conformista del fundador y el espíritu empresarial”

tierra para dejar un legado que siga cuidando el futuro de los vinos en Rioja y Rueda, y también seguir nuestro espíritu curioso para compartir la singularidad de nuevas parcelas descubiertas en esas regiones y nuevas formas de abordar el vino a través de la innovación para hacer y compartir vinos únicos capaces de mostrar la pureza y la esencia de un terruño.

“El objetivo es seguir ampliando la presencia internacional”

Nuestra curiosidad nos llevó a reinterpretar la tradición en Rioja poniendo en valor la unicidad de los vinos de nuestra región de una manera singular, con un factor diferenciador que siempre ha guiado nuestro trabajo como lo es la búsqueda de la máxima expresión frutal en nuestros vinos. De ahí hemos trabajado profundizando en el uso de materiales más allá de la madera como el hormigón, las ánforas, etc. para preservar la fruta y lograr vinos que nos hablen de ella y del terruño de una manera única. Seguir trabajando en esa dirección con la intención de seguir poniendo en valor la expresividad de la fruta, profundizando en el conocimiento del *terroir* y el paisaje.

La búsqueda constante de nuevos retos es una de las señas de identidad de Ramón Bilbao ¿Cuál es el próximo?

Los próximos pasos significativos para la bodega abarcan varios aspectos. En cuanto a la tierra, hay un fuerte enfoque en avanzar en la sostenibilidad y reconocer la responsabilidad de mejorar el medio ambiente. Esto implica un enfoque meticuloso y humilde hacia el terruño. Explorar áreas específicas dentro de Rioja Oriental y selectos pueblos en Rioja Alta, donde prosperan uvas únicas, es parte del plan. Esto es algo en lo que comenzamos a trabajar hace algunos años a través de los vinos de viñedos individuales de Lalomba, el proyecto boutique de Ramón Bilbao. También, explorar en la profundización de la singularidad del terruño en Rueda y amplificar nuestro conocimiento en esta región y sus paisajes. El atractivo de Rueda como área de expansión radica en la naturaleza extrema de su paisaje y la notable capacidad de la variedad verdejo para producir vinos excepcionales en condiciones desafiantes de gran altitud y un clima continental. Con una altitud casi tres veces más alta que la de Borgoña, la región presenta una oportunidad para elaborar algunos de los mejores vinos blancos españoles en el futuro. Desde el punto de vista de la elaboración del vino, la empresa tiene como objetivo continuar con su enfoque frutal, ya que creemos que contribuye a la complejidad y la palatabilidad de los vinos. El objetivo es ofrecer vinos que no solo sean representativos de la región, sino que también exhiban frescura, sabrosura y jugosidad. Desde un punto de vista de mercado y marca, el objetivo es seguir ampliando la presencia internacional actualmente en más de 60 países poniendo en valor la singularidad del vino español. ✻





Kamran Aydinov-Freepik

Ideas para acertar en la elección

VINOS PARA NAVIDAD

Es momento de empezar a pensar en el menú que ofreceremos a nuestros invitados este año. Si elegir el menú ya nos trae de cabeza, la elección del vino suele complicarnos aún más. Y es que en estas fechas en las que se reúnen todo tipo de familias para disfrutar de grandes comidas y sobremesas, conviene tener a mano vinos que sean capaces de combinar con todo tipo de platos, sabores e ingredientes o bien elegir aquellos más adecuados para cada plato o momento de consumo. También debemos pensar que un vino puede convertirse en el mejor regalo si sabemos cuál es el más adecuado. A continuación, algunas ideas.



Bless Hotel Madrid

4 claves para triunfar al seleccionar los vinos para estas fiestas

1 COMBINAR MARCAS CONSOLIDADAS CON VINOS ALTERNATIVOS. Una de las claves a la hora de acertar es equilibrar los tipos de vino que vas a servir, dándole a cada invitado lo que espera. Por un lado seleccionar marcas consolidadas por su excelente reputación que contentarán a los más clásicos y también a los menos entendidos en vino, y por otro, poner sobre la mesa al menos un par de referencias de vinos diferentes que apreciarán los *winelovers*, aquellos que se elaboran con una variedad minoritaria, forman parte de una edición limitada... etc

2 EL ORDEN DEL SERVICIO. Si quieres servir un vino 'desconocido' pero que sabes que es bueno, puedes colocarlo detrás de un vino famoso. Así, los comensales al probarlo podrán compararlo con el reputado y se sorprenderán positivamente.

3 LA INTENSIDAD DE CADA PLATO. Hay que tener muy en cuenta la intensidad de los diferentes platos. La regla de oro es un plato suave con vino suave y viceversa, todo para que uno no acapare el sabor del otro.

4 BUSCA ASESORAMIENTO DE EXPERTOS. Si sientes inseguridad sobre qué vinos elegir busca el asesoramiento de un experto en una tienda de vinos especializada. El personal te guiará en el proceso de selección y tendrán en cuenta tu presupuesto, preferencias y requisitos específicos para recomendarte los vinos ideales para tu celebración.



A la hora de comprar...

✔ **ESTABLECE UN PRESUPUESTO.**
Decide cuánto estás dispuesto a gastar en ese vino para regalar o en el conjunto de vinos que servirás a tus invitados. Los vinos están disponibles en una amplia gama de precios, desde opciones asequibles hasta joyas enológicas. Tener un presupuesto acotado te ayudará a enfocar tu búsqueda.

✔ **OPTA POR LA CALIDAD.**
La calidad es sin duda el factor fundamental al elegir un vino. Es recomendable seleccionar vinos de calidad media o alta. Piensa que es mejor servir menos copas pero de calidad que rellenar constantemente la copa con un vino de baja calidad y que tus invitados se acuerden de ti al día siguiente y no para bien...

✔ **FÍJATE EN LAS ETIQUETAS.**
En tu salida a la vinoteca o al supermercado, dedica tiempo a examinar las etiquetas de los vinos. Busca información clave sobre la variedad de uva, la región de origen y la añada. Estos detalles te ayudarán a comprender mejor el carácter y la calidad del vino. También puedes elegir un vino con una etiqueta divertida para sacar una sonrisa a tus invitados y crear debate.

3 sugerencias para acompañar el Roscón de Reyes

En España las fiestas de navidad no se acaban en Año Nuevo como en la mayoría de países. Aquí no se dan por finalizadas hasta que no nos comemos el Roscón de Reyes. Algunas familias se lo toman acompañando el café, a modo de postre, y otras para merendar, con una taza de chocolate caliente. Pero tanto si lo tomáis como postre como a la hora de la merienda, podéis acompañarlo también con una copita de vino. Su dulzor, esponjosidad y sabor tostado maridan a la perfección con numerosos tipos de vinos más allá de los espumosos.

1 **VINO DULCE:** De hielo, tokay, moscatel, pedro ximénez o fondillón, suele ser la opción más socorrida y la que nunca falla.

2 **ALBARIÑO:** Podéis probar el clásico de nata con un albariño. Y es los bizcochos y la elaboraciones con vainilla y nata encuentran en el albariño un aliado natural que aporta un punto cítrico y frescura, porque limpian el paladar de un posible exceso de azúcar o dulzor.

3 **TINTO CRIANZA:** Como cada vez hay roscones de más sabores, si lo elegís de trufa bañado en chocolate negro, con un alto porcentaje de cacao, podéis acompañarlo con un tinto crianza.

Vincci Hoteles



7 propuestas con Vinos de Jerez

Por su versatilidad y el abanico de matices que aportan en la copa, los Vinos de Jerez se convierten en la mejor opción para iniciar las conversaciones en el aperitivo, para acompañar nuestras mejores creaciones gastronómicas en comidas y cenas familiares y para alargar las sobremesas con los nuestros. Estas son algunas ideas que nos ofrecen desde el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda":

1 CREAM, PARA EL APERITIVO. Servido en vaso bajo, con hielo y una rodaja de naranja, como manda la tradición en estas fechas, este Vino de Jerez puede ser una opción sorprendente para recibir a nuestros invitados. Un aperitivo sublime si se acompaña de unas tostas de foie con mermelada.

2 MANZANILLA, PARA LOS ENTRANTES. El gran vino de Sanlúcar de Barrameda es perfecto para armonizar pescados y mariscos y disfrutar de la explosión de sabores y sensaciones que una manzanilla es capaz de exaltar. Recetas como las vieiras a la gallega, el tartar de salmón y aguacate o langostinos y bogavantes son ideales para potenciar el carácter salino y delicado de la Manzanilla.

3 FINO, PARA EL PESCADO. Es el vino indicado para potenciar la salinidad y los aromas yodados de la dorada, la lubina, el rape, la merluza o el besugo, y también el jerez que más ayudará a los anfitriones a sorprender a sus comensales si se atreven con un sashimi de atún.

4 AMONTILLADO, PARA EL PLATO FUERTE. No hay Navidad que se precie sin un buen cordero al horno. Y para acompañarlo, nada como un Amontillado. Este Vino de Jerez pide sabores intensos, por eso es el mejor amigo de asados de carne, pescados grasos al horno e incluso platos exóticos, especiados y picantes.

5 OLOROSO, PARA LA CARNE. Si optamos por rosbif, este vino multiplica las posibilidades de disfrute y los guisos de carne que tanto apetecen en esta época del año ganan en sabor con una copa de Oloroso.

6 PALO CORTADO, CON LOS QUESOS Y HASTA EL POSTRE. Si nos decantamos por una tabla de quesos para terminar la comida, este Vino de Jerez aportará el acompañamiento en la copa. Aunque para volver completamente locos a nuestros invitados, ofrecedles la combinación de Palo Cortado con tocino de cielo, un maridaje sorprendente para degustar lentamente y dejar volar los sentidos.

7 PEDRÓ XIMÉNEZ, CON QUESOS AZULES Y DULCES NAVIDEÑOS. Por un lado, los quesos azules, como el Roquefort, el Cabrales, el Gamoneu o el Stilton agradecen vinos con estructura. Por ello, el toque dulce del Pedro Ximénez convierte esta combinación en un postre en sí mismo. Por otro, la intensidad y el cuerpo del PX complementa la untuosidad y los matices almendrados de los grandes protagonistas de las sobremesas navideñas: mantecados, polvorones, mazapanes, roscos de vino, alfajores y dulces de hojaldre.



D.O. Jerez-Xérès-Sherry





3 razones por las que un vino puede ser el mejor regalo

La época pre-navideña, en la que abundan las comidas y cenas con la celebración del "amigo invisible" y las propias fiestas de Navidad, son momentos en los que tenemos que esforzarnos especialmente por hacer un buen regalo pero muchas veces no sabemos qué regalar. Te decimos por qué un vino puede ser la mejor opción:

1 Porque es un regalo elegante y siempre nos hace quedar bien.

2 Los hay de muchos rangos de precio, por lo que podemos adaptar fácilmente nuestro presupuesto.

3 Dada la gran variedad de estilos y diversidad en nuestro país, siempre hay un vino adecuado para cada persona.

5 trucos para mantener tu vino en perfectas condiciones



A la dificultad de elegir bien el vino, se suma mantenerlo en buenas condiciones hasta que vayamos a descorcharlo. Los cambios de temperatura pueden alterar los mejores vinos con el peligro de aminorar su sabor y esos detalles que les otorgan un toque único y diferencial. Además, sería una pena que compraras una botella especial para agasajar a tus invitados estas fiestas y que al abrirla no estuviera en óptimas condiciones. Por ello, Ramón Bilbao ofrece una serie de consejos sobre la conservación y almacenaje de los vinos para mantenerlos en perfecto estado en esta época, es decir, durante los meses de invierno:

1 Vigilar la temperatura ideal de conservación

Es fundamental mantener las botellas a una temperatura constante entre 14ºC y 17ºC. Reserva, en particular, se beneficia de un almacenamiento a temperatura controlada, lo que permite que sus complejas notas frutales y especiadas se desarrollen plenamente. Es importante evitar almacenar las botellas en lugares donde la temperatura fluctúe, como cerca de estufas, radiadores, puertas o ventanas.

2 Protección de la luz.

Todos los vinos son sensibles a la luz. La luz puede modificar en cierto modo los aromas del vino y que no sean los adecuados. Para evitarlo, se recomienda guardar estas botellas en un lugar oscuro, como una bodega o un armario, o incluso envolverlas en un papel opaco si no se dispone de un espacio completamente oscuro. Este cuidado es fundamental para preservar la integridad del vino.

3 Humedad adecuada.

Para los vinos con corcho, la bodega riojana recomienda mantener un nivel de humedad entre el 60% y el 70%. Esto previene que el corcho se seque y se agriete, ya que, de lo contrario, podría permitir la entrada de aire y oxidar el vino. Si el entorno es demasiado seco, se puede utilizar un humidificador para asegurar que las condiciones sean óptimas.

Lelong Asian Club



4 Almacenamiento horizontal.

Combinándolo con el consejo anterior, es preferible colocar las botellas de vino en una posición horizontal. Esto mantiene el corcho en contacto con el vino, asegurando que se mantenga húmedo y evitando la entrada de aire. Este consejo es especialmente importante para los vinos que se planean guardar por más tiempo, ya que el contacto constante con el vino contribuye a su evolución.

5 Evitar vibraciones.

Los vinos deben reposar en un lugar tranquilo. Las vibraciones pueden alterar la sedimentación natural del vino y afectar su proceso de maduración. Es recomendable elegir un lugar alejado de electrodomésticos o zonas de paso, donde las botellas puedan permanecer en calma hasta que llegue el momento de disfrutarlas.

Los errores más comunes que debemos evitar

Decidido los vinos que vamos a presentar en nuestra mesa de Navidad, queda una última cosa pendiente. Y con esto nos referimos a tener controlados todos los aspectos necesarios para que los vinos que hemos elegido sepan como tienen que saber. Unos detalles que, lejos de ser secundarios, marcan la diferencia entre disfrutar de una copa o, incluso, arruinar su sabor original.

Está claro, que con el ajetreo de recibir invitados y tener todo listo, hay pequeños matices que pueden pasar desapercibidos. Sin embargo, es importante recordar qué debemos de tener presente para procurar, incluso en mitad de la vorágine, no cometer errores.

✔ **LA TEMPERATURA.** Un aspecto que tenemos que vigilar de cerca, son las temperaturas recomendadas para servicio de los vinos. Ya que el defecto, pero sobre todo el exceso de grados puede estropear la personalidad de un vino.

✔ **OXIGENAR EL VINO.** Hay que recordar hacerlo con cierta anticipación, para que disponga de esos minutos que necesita para acabar de desplegar sus aromas y sabores.

✔ **VARIAS BOTELLAS DEL MISMO VINO.** Tener siempre más de una botella del mismo vino es otro factor que hay que tener en mente. Cuando vayas a comprar el vino para tu cena o comida, llévate más de una botella.

✔ **LAS COPAS.** Otra cosa importante que hay que tener en cuenta, son los tipos de copas de vino. Es decir, si queremos coronarnos como anfitriones, debemos saber que cada tipo de vino tiene su tipo de copa correspondiente. Para servir los blancos y los rosados que se sirven en frío, una copa alta, de tallo largo y boca no demasiado ancha. Para los tintos Crianza y los tintos Reserva, una copa tipo borgoña o burdeos, más amplias y abiertas. Para los espumosos, una de tipo flauta.

✔ **PROBAR EL VINO ANTES.** Por increíble que parezca, el gesto de probar los vinos antes de servirlos puede evitarnos muchos disgustos. Básicamente porque nos permite saber si está en perfecto estado o no.

**Fuente: Bodegas Riojanas*



Freepik

Lustau Añada 1995

Una selección única de 3.696 botellas de vino de vendimia tardía

Bodegas Lustau pone a la venta estas navidades una producción limitada de un vino dulce de vendimia tardía muy singular producido a partir de una única cosecha de hace 29 años, en lugar de la mezcla de diferentes añadas que caracteriza a los vinos de Jerez.



Lustau Añada 1995 es una edición especial por varios motivos, entre ellos, que se seleccionó como conmemoración del vigésimo aniversario de Copa Jerez. Así, el enólogo y capataz de Bodegas Lustau Sergio Martínez ha podido contar con dos de las mayores figuras mundiales en vinos generosos, la reconocida Master of Wine Jancis Robinson y César Saldaña, presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, para seleccionar un vino con una personalidad más profunda, intensa y distintiva, con la capacidad de reflejar las características específicas de la cosecha de 1995.
Lustau Añada 1995 es un vino dulce elaborado con uva 100% palomino, normalmente usada exclusivamente para vinos secos, lo que aporta una forma inusual de entender los vinos de Jerez. Perteneciente a la Colección Añadas de Lustau, este vino es muy particular al seguir una crianza estática y oxidativa, en lugar del sistema de solera y criaderas empleado comúnmente en la producción de los vinos de Jerez. Bodegas Lustau elabora estas series de vinos vintage desde 1989, siendo cada añada la que marca su propio ritmo evolutivo. Únicamente cuando el vino ha alcanzado su plenitud, se embotella. Sin esquemas previos y sin tiempos prefijados. Es el caso de Lustau Añada 1995, una selección de 3.696 botellas de vino de vendimia tardía del viñedo Montegilillo de Lustau de tierras de albariza, y que debido a la fermentación parcial conserva azúcares naturales que le confieren su particular carácter dulce. Su posterior crianza estática y oxidativa durante casi tres décadas en botas selladas y lacradas por el Consejo Regulador, que anteriormente contuvieron oloroso viejo, hacen que alcance su momento óptimo de expresividad en la primavera de 2024, cuando fue embotellado.

El resultado, un vino que representa la tradición de la uva palomino, la honestidad de la albariza, la singularidad de la vendimia tardía, el carácter de su añada, la concentración de la crianza oxidativa, la herencia de las botas de oloroso, la quietud del envejecimiento estático y, sobre todo, la pasión de Lustau por el vino de Jerez.
La edición limitada Lustau Añada 1995 está disponible en las mejores tiendas gourmet y en la tienda online de la bodega a un precio de 43,30 euros.❋

Más información: www.lustau.es

NOTA DE CATA

D.O.: Jerez
Variedad: Palomino
Características: Profundo color caoba. Intenso y muy fragante, con aromas de fruta de hueso confitada sobre un fondo especiado y tostado. En boca es dulce y meloso, con una destacable acidez, que equilibra perfectamente el paladar. Notas de piel de naranja caramelizada, vainilla y madera ahumada. Muy persistente en el paladar. Es un vino que acompaña muy bien foie gras, postres, quesos o frutos secos.

Martín Códax Arousa

Mineral y salino

Este albariño es el resultado de una esmerada selección de uvas de pequeñas parcelas situadas en Cambados, donde los viñedos se benefician de la cercanía con la Ría de Arousa, una influencia que define su perfil atlántico.



Las uvas de la variedad albariño con las que se elabora Martín Códax Arousa provienen de viñedos ubicados en la desembocadura del río Umia, cuya proximidad aporta un microclima ideal para el desarrollo de una uva de calidad. La influencia de la brisa marina y de los suelos graníticos contribuye a un vino con una mineralidad y salinidad distintivas, que reflejan su origen marítimo y le dan una personalidad única. Los viticultores que cuidan estas viñas, en muchos casos herederos de generaciones de familias marineras y pesqueras, aplican métodos de cultivo tradicionales que respetan el entorno y aprovechan las particularidades del terruño. Esta conexión con la cultura marítima se traduce en un vino con una autenticidad ligada al mar y al Val do Salnés, región conocida por sus condiciones excepcionales para la producción de albariño. La maduración controlada de las uvas en este entorno favorece la preservación de una acidez vibrante y un perfil aromático fresco.

Después de la vendimia, el vino se somete a una crianza de 18 meses sobre sus lías finas, un proceso que acentúa su complejidad aromática y le otorga una textura envolvente en boca. Este tiempo de contacto con las lías potencia sus notas salinas y minerales, y le da una mayor estructura sin perder su frescura. El resultado es un albariño de gran profundidad, que combina una frescura vibrante con la complejidad aportada por el envejecimiento. Cada sorbo invita a descubrir la autenticidad de la Ría de Arousa y el Val do Salnés, mostrando la singularidad del terruño gallego. Este albariño representa una experiencia sensorial que conecta con el mar y la tradición vitivinícola atlántica, un vino que refleja fielmente su entorno en cada nota salina, mineral y cítrica. ❋

Más información: www.martincodax.com

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: En copa, su color amarillo pajizo con matices verdosos destaca su juventud y vivacidad. En nariz, presenta aromas cítricos de limón y mandarina, acompañados de sutiles notas herbales que evocan plantas del litoral gallego, como la salicornia y el hinojo de mar, que acentúan su carácter atlántico. En boca se revela un vino refrescante y de cuerpo medio, con una acidez bien integrada y un final persistente y salino que recuerda a su entorno costero.
Este albariño es ideal para acompañar mariscos frescos y pescados, como ostras, almejas y mejillones, pues su perfil salino y su frescura resaltan y complementan estos sabores. También se puede disfrutar junto a arroces marineros y ensaladas de mariscos, donde su estructura y complejidad encuentran un perfecto maridaje.



La bodega

Bodegas Martín Códax, fundada en 1985 por 50 familias del Val do Salnés, ha crecido hasta representar a unas 500 familias y exporta a más de 60 países. Comprometida con la sostenibilidad, la innovación y el desarrollo de vinos de alta calidad, destaca por su especialización en el albariño.



Wine Palace

Abre su tienda nº 30 en Mataró este mes

Las tiendas Wine Palace son establecimientos especializados en la venta de vinos, destilados y productos delicatessen. Desde su inicio, el año 2000 en Roses (Girona), Wine Palace ha ido en expansión y actualmente cuenta con 200 trabajadores. Este mes de diciembre abre su tienda número 30 en la localidad barcelonesa de Mataró.



Cada tienda ofrece una amplia gama de productos, destacando tiendas como la de Figueres, Sarrià o Salou con un surtido de 6000 referencias diferentes. Asimismo, las tiendas constan de sus propias salas para poder ofrecer formaciones y catas de productos a los clientes. Aunque el avance de las tecnologías hace que haya que actualizarse día a día, Wine Palace también procura seguir dando un servicio especial y personalizado, y poder dar al cliente lo que busca con una atención detallada y asesorar con conocimiento al cliente. Por eso la empresa cuenta con sumilleres en todos sus establecimientos, siempre en constante formación y desarrollo profesional.

Nueva web

De momento y con la mirada siempre puesta en nuevas aperturas, han estrenado una nueva web, más dinámica, actual y clara. En winepalace.es no sólo se puede comprar los mismos productos que en sus centros físicos, sino que se puede consultar sobre los cursos y catas que realizan y, en definitiva, es un espacio donde compartir con los clientes toda la información necesaria para disfrutar de una experiencia única y personalizada.

La nueva web winepalace.es es una web renovada, actual, con más información sobre cada producto, con una atención personalizada y sobre todo muy intuitiva. Compres lo que compres, por 5€ lo tienes en tu casa. Además, a lo largo del año se irán haciendo promociones con códigos promocionales.



Noelia Pacios, gerente de Alregi - Wine Palace

Según Noelia Pacios, gerente de Alregi - Wine Palace, actualmente la expansión continúa en Cataluña pero no descarta que en próximos años se abran tiendas en el resto de España. Esta tienda número 30 coincide con el aniversario de la propietaria de la marca Wine Palace, su central Alregi, que también cumple 30 años. ✻

Más información: www.winepalace.es

Pazo Baión

Vive una experiencia única en las Rías Baixas estas fiestas



No hay nada mejor que conocer un vino en el lugar en el que nace. Pazo Baión, de la bodega Condes de Albarei, ofrece la oportunidad de disfrutar de una jornada única en las Rías Baixas, que combina vino, historia, naturaleza y arquitectura. No en vano esta singular finca y su programa son en la actualidad auténticos referentes del enoturismo en España.

Hasta Pazo Baión –ubicada en pleno valle del Salnés– se acercan cada año miles de visitantes, ansiosos por pasear entre viñedos, participar en catas de maridaje o deleitarse con un concierto al atardecer. Y es que Pazo Baión se ha convertido en todo un referente del enoturismo en nuestro país, y su espectacular entorno natural, junto a un completo programa de actividades, le han valido el premio al Mejor Rincón y Espacio Enoturístico de España en los III Premios Rutas del vino de España.

Descubrir su microinverso a través de una de sus visitas significa sumergirse en un viaje a través de la historia, que se remonta al siglo XV, cuando la finca fue fundada por la familia noble gallega de los Sarmiento. Una historia que combina nobleza, emigración y vino.

Viñedo espectacular

Pazo Baión alberga uno de los viñedos más espectaculares del panorama vitivinícola mundial, con 22 ha de vides que rozan los 55 años de media, cuidadas minuciosamente para sacar cada año al mercado su vino insignia, el albariño Pazo Baión, un vino que se elabora a través de la vinificación de la uva que llega desde las diferentes parcelas de la propiedad. Se caracteriza por una crianza sobre sus finas lías de seis meses en depósito de acero inoxidable. Antes de salir a mercado, descansa en botella entre tres y seis meses. A él se suman otros dos albariños: Pazo Baión Vides de Fontán y Pazo Baión Gran a Gran.

De la ladera más alta de la propiedad se recoge la uva para el albariño Pazo Baión Vides de Fontán. Este vino posee una elaboración tan singular como compleja. Se caracteriza por su crianza de dos años en donde se combina su paso por tinos de roble francés, huevo de hormigón y acero inoxidable. Finalmente, descansa en botella un mínimo de un año antes de salir a mercado.

La tercera elaboración de la bodega se llama Pazo Baión Gran a Gran y es el vendimia tardía de la propiedad. A media ladera en los antiguos viñedos de Pazo Baión se cultiva una parcela donde se dan las condiciones óptimas para desarrollar una "podredumbre noble", producida por el hongo botrytis cinerea. Las uvas son vendimiadas de forma manual, grano a grano, de ahí su nombre.❋

Más información: www.condesdealbarei.com

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Limpio, brillante, con color amarillo pajizo y reflejos verdosos. Aromas varietales, dominando las notas de frutas de hueso (melocotón) y frutas tropicales (mango, piña), con presencia de flores blancas (azahar). Fresco y equilibrado, con un largo paso por boca, en el que se aprecia de nuevo la variedad, con delicadas notas minerales y recuerdos de cítricos.



Mar del Norte Albariño



En el encantador municipio de O Rosal, donde el río Miño se encuentra con el océano Atlántico, se erige la bodega Vía Atlántica –perteneciente a la familia bodeguera Méndez-Rojo, un proyecto vinícola que ha resurgido con fuerza desde su fundación en 2021. Aquí, con el mayor respeto hacia la tierra, cultivan la variedad albariño con la que elaboran el vino monovarietal Mar del Norte, que nos sugieren poner en nuestra mesa estas fiestas. Se trata de uno de los vinos más emblemáticos de Méndez-Rojo, un vino surgido de la selección manual de uvas en su momento óptimo de maduración, que nacen en un enclave privilegiado, con alta humedad y tierras arenosas, las condiciones perfectas para que florezca un albariño excepcional, equilibrado y único.

Mar del Norte se distingue por su frescura vibrante y su armonía entre acidez y alcohol, convirtiéndose en un compañero versátil en la gastronomía. Cada sorbo revela su complejidad sensorial, resultado de una cuidadosa maceración en frío, que captura la esencia de la tradición vinícola de la bodega. Así, cada botella es un tributo a la elegancia y singularidad de un vino que refleja la belleza de su origen.❋



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Atractivo color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Intensidad alta y a su vez sutil. Destacan las notas a frutas de hueso, cítricos y suave toque a lichi. En boca es amplio, vivo, fresco y vibrante. Destaca un ligero toque salino. Un final equilibrado y largo postgusto.

VÍA ATLÁNTICA
ADEGAS E VIÑEDOS
Estrada da Val, 5
36760 San Miguel de Tabagón
(Pontevedra)
Tel.: 982 454 005
www.mendezrojo.com/mar-del-norte

Monteabellón Finca Matambres 2020



NOTA DE CATA

D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo
Características: Tras un cuidado paso por madera de roble francés de 20 meses, esta nueva añada sale al mercado dando como resultado un vino de color cereza oscuro, aroma muy expresivo a frutos negros maduros, roble cremoso y torrefactado. Maderas balsámicas y regaliz. Recomendado para todo tipo de carnes y asados, especialmente carne de caza. Los quesos curados de oveja también lo acompañan a la perfección.

Finca Matambres es el vino que nos sugieren para esta Navidad los García, la familia propietaria de Monteabellón, bodega situada en el pequeño pueblo de Nava de Roa –en el corazón de la Ribera del Duero– de donde es originaria esta familia humilde y trabajadora.

Actualmente toda la uva utilizada para la elaboración de sus vinos procede de viñedos propios. Poseen cerca de 180 hectáreas repartidas en diferentes parcelas situadas en el mismo término municipal de Nava de Roa, donde las diferentes altitudes y la diversidad en los suelos de sus viñedos son el reflejo de la calidad de sus vinos. El tempranillo es sin duda la variedad protagonista, con elaboraciones muy cuidadas respetando sus crianzas en madera, siendo Finca Matambres 2020 uno de sus vinos más representativos.

A la tradición se unen los últimos avances tecnológicos del sector, tanto en viticultura como enología, confiando en los mejores profesionales las tareas más técnicas del proceso, desde el campo, hasta la comercialización pasando por la elaboración, para asegurar los mejores resultados.



A lo largo de los últimos años, la bodega ha acompañado su crecimiento por una fuerte apuesta por el enoturismo, la personalización y dinamización de las visitas al viñedo y a la bodega, adaptándose a las necesidades de los clientes más curiosos e inquietos.❋

BODEGAS MONTEABELLÓN
Calvario, s/n · 09318 Nava de Roa (Burgos)
Tel.: 947 550 000 · www.monteabellon.es
Bodegas Monteabellon · @monteabellon

Rioja Vega Tempranillo Blanco Reserva 2020

Pioneros del tempranillo blanco

Para estas fiestas la bodega Rioja Vega nos sugiere que pongamos en nuestra mesa un blanco muy singular, elaborado 100% con tempranillo blanco, variedad autóctona en Rioja descubierta en 1988.



El tempranillo blanco es una variedad única, minoritaria y autóctona, procedente de una mutación genética natural a partir de un solo sarmiento de una cepa de tempranillo tinto, localizada en 1988 en un viñedo viejo de Murillo del Río Leza. Bodegas Rioja Vega es pionera en su recuperación y desde hace una década elabora un vino blanco reserva tan atípico como prometedor.

La bodega

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.

NOTA DE CATA

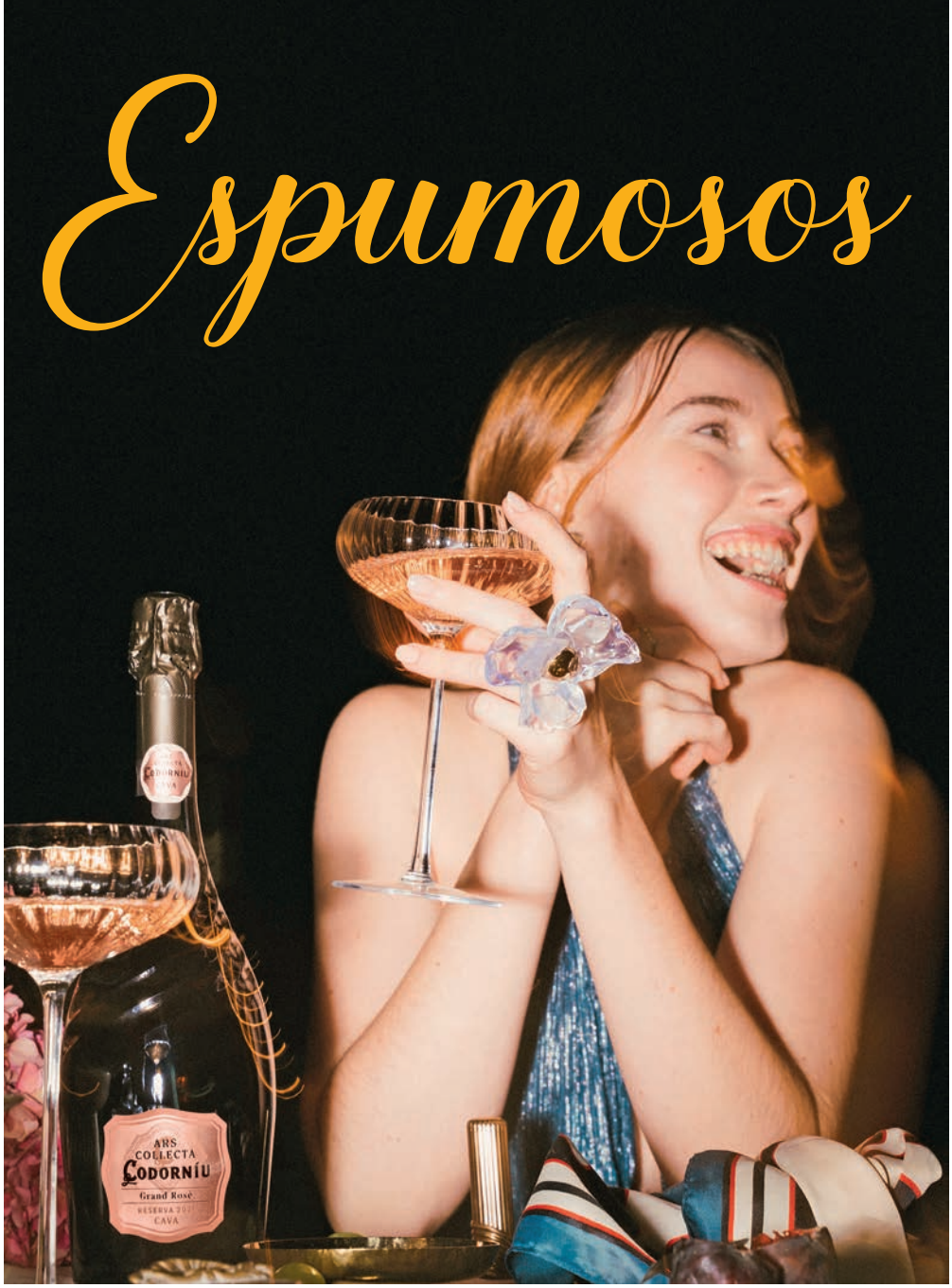
D.O.Ca: Rioja
Variedad: Tempranillo blanco
Características: Color oro, muy brillante con algún reflejo verdoso. Nariz generosa, intensa y compleja. Llena de sensaciones desde el principio, melosa y ahumada con toques de té. Original desarrollo en nariz que nos relata incansable su historia de la copa a la cepa, desde el bouquet complejo de su crianza y guarda a los varietales de las frutas blancas con toques cítricos. Entrada firme y fresca en boca, 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.



La uvas con las que se elabora Rioja Vega Tempranillo Blanco Reserva proceden de la Finca 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. La vendimia se realiza de manera manual y de madrugada con una selección previa del fruto. A esto hay que añadir que la calidad de la uva de la añada 2020 fue excelente dando lugar a vinos equilibrados, moderados en alcohol, buena acidez y mucho color. Rioja Vega Tempranillo Blanco Reserva 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, a lo que se suma una guarda en botella de 12 meses hasta su comercialización. De la añada del 2020 se elaboró una producción limitada de 3.894 botellas. ✻ **Más información: www.riojavega.com**



Espumosos



Codorníu



Perfectos para brindar y celebrar

Es tiempo de celebraciones, de reuniones con familia y amigos, es tiempo de brindis... y qué mejor que brindar con un vino espumoso. Además, su versatilidad hace que, si no quieres complicarte la vida, puedas usar el mismo espumoso del aperitivo al postre.

Los vinos espumosos, espumantes o de aguja son los que contienen gas. Sus burbujas pueden conseguirse añadiendo CO_2 durante la elaboración, en cuyo caso solemos hablar de vino gasificado, o bien mediante una segunda fermentación en la que las levaduras producen este anhídrido carbónico al metabolizar el azúcar.

La cantidad de gas que pueden contener los vinos espumosos es variable, depende mucho del método de elaboración y tiene consecuencias evidentes en las características organolépticas del vino: *Mousseaux* (efervescencia vívida, a esta categoría pertenecen el champagne y el cava), *pétillants* (efervescencia ligera) y *perlants* (efervescencia muy ligera), éstos dos últimos tipos se conocen genéricamente como vinos de aguja. El champagne y el cava son sin duda los mas conocidos y consumidos.

Debemos destacar que si hasta hace muy poco cuando se hablaba de vino espumoso de élite, todo el mundo pensaba en el champagne, de un tiempo a esta parte, los espumosos de España están sobresaliendo y nada tienen que envidiar a los de nuestros vecinos franceses. La clave de nuestros espumosos radica en su carácter mediterráneo, una carácter que difiere y mucho del estilo francés. Contamos con la finura de muchos de estos vinos, también con su refrescante acidez, su burbuja fina y sus matices terciarios procedentes de una crianza larga en rima. Pero contamos



Mosh Fun Kitchen

también con las notas herbales, con las sensaciones menos golosas y más secas que nos acercan a un estilo diferente al del resto del mundo.

Métodos de elaboración

La segunda fermentación de la que hablábamos antes se puede lograr por distintos métodos:

Método tradicional o champenoise: tomando como base un vino de baja graduación, por debajo de 11º, se le añade azúcar y levaduras y se embotella para permitir que se produzca la segunda fermentación. Tras reposar al menos 9 meses, las botellas se inclinan hacia el tapón y después el gollete se congela y se degüella para eliminar el poso sólido. Esa cantidad se repone con licor de expedición que puede contener una dosis de azúcar variable. Es el tipo de procedimiento que se utiliza tanto para la elaboración del champagne como del cava. Las diferencias radican en la zona de producción y en las variedades de uva utilizadas, pero ambos presentan gran calidad.

Método transfer: de manera similar a como sucede en el método anterior, en éste la segunda fermentación también se lleva a cabo en la botella, aunque por un tiempo menor. El vino se trasvasa después a un depósito donde se filtra para eliminar el sedimento. Por este sistema se elaboran los espumosos alemanes conocidos como sekt.

Lelong Asian Club



Imprescindibles en Fin de Año

Si hay un vino que no puede faltan en Fin de Año ése es el espumoso. En nuestro país, cuando los relojes están a punto de alcanzar la medianoche, todo el mundo tiene preparadas las 12 uvas de la suerte y una copa de su espumoso favorito para recibir el Año Nuevo como se merece, brindando por todo lo bueno que está por llegar.



Método Charmat (también conocido como Granvas y, en Italia, Martinotti): la segunda fermentación tiene lugar en un depósito de acero inoxidable. El vino se embotella después a presión. Es conveniente para grandes volúmenes y crianzas breves, pero suele ofrecer buenos resultados cuando se realiza con vinos base de calidad contrastada. Así se obtienen, entre otros, los italianos prosecco y lambrusco.
Método ancestral: el vino se embotella durante el proceso de fermentación sin añadir levaduras ni azúcares, una vez en la botella la fermentación continua con la creación de CO_2. Sin adición de azúcar, sulfitos, ni crianza sobre lías. Se consiguen así los pétillant-naturel (Pét-Nat). Actualmente son tendencia entre los amantes de los vinos naturales unque tampoco se trata de un invento nuevo, la tradición de los pétillant-naturel es ancestral en Francia y se remonta 500 años atrás, cuando no existía siquiera el champagne.

Cava

Con más de un 70% de ventas internacionales, la D.O. Cava es la denominación de origen española que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.200 viticultores. Sus 349 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países.
La cifra de ventas de cava el año pasado registró otro récord histórico, llegando a los 252 millones de botellas (2,7 millones más que en 2022, esto es, un incremento del 1,09%).
El cava –que se elabora por el método tradicional con un estricto compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad– ha modificado su reglamentación y diversificado su oferta para responder a las exigencias del

Mosh Fun Kitchen



Si hay un vino que no puede faltan en Fin de Año ése es el espumoso

Recibe a los invitados con una copa en la cocina

Si eres el anfitrión o anfitriona de una comida o cena estas fiestas, no dudes en recibir a tus invitados en la cocina y ofrecerles allí la copa de bienvenida. Hoy día, muchas cocinas están integradas en el salón por lo que podréis compartir la primera copa de la noche mientras ultimáis los platos del menú.

Coravin



Hotel Faraiones



mercado y hoy alcanza cotas de calidad notables, en diferentes gamas de precios y estilos. Aunque la D.O. abarca subzonas repartidas por distintos puntos de la Península Ibérica, la mayor parte de la producción se concentra en la comarca del Penedès, donde tradicionalmente se han destinado tres variedades autóctonas a la elaboración de este espumoso: xarel·lo, macabeo y parellada. No obstante, en algunos también tienen cabida otras uvas de presencia más minoritaria, como la chardonnay, la pinot noir, la monastrell, la subirat parent o la garnacha.

Elianco Gourmet



Con postres de fruta

Los espumosos, gracias a su acidez, combinan muy bien precisamente con la acidez de las frutas, y sus burbujas ayudan a refrescar el paladar del resto de ingredientes de estos postres, como hojaldres, galletas o cremas pasteleras.

CoolRooms Hotels



Al igual que en Champagne y otras regiones del mundo donde los espumosos se elaboran siguiendo el método tradicional –que prioriza el ensamblaje de variedades– en la D.O. Cava es habitual encontrar cuvées que ofrecen el protagonismo a una sola variedad. Es el caso de los llamados Blanc de Blancs (suelen ser 100% chardonnay, aunque pueden contener otra variedad de uva blanca), y Blanc de Noirs, que son los cavas elaborados al 100% con uva tinta, en la mayor parte de los casos, la compleja y sutil pinot noir.

El cava se clasifica en diferentes categorías: Cava, Cava de Guarda, Cava de Guarda Superior, Cava Reserva, Gran Reserva, Cava de Paraje Calificado y Cava rosado. Por tipos, encontramos: Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Seco, Seco, Semi Seco y Dulce.

Clàssic Penedès y Corpinnat

Además de cava, en Cataluña se elaboran espumosos de calidad dentro de la D.O. Penedès para los que en 2014 se creó una categoría específica, "Clàssic Penedès", que ampara vinos espumosos que se caracterizan principalmente por ser 100% ecológicos, 100% reserva y 100% Penedès (pertenecer a la D.O. Penedès). Deben permanecer un mínimo de 15 meses en bodega y la añada de la vendimia de las uvas que se utilicen para su elaboración debe aparecer en el etiquetado.

Este escrupulosa atención a la tradición y al detalle sitúa a estos vinos entre los mejores espumosos a nivel mundial. Destacar que se trata de un producto con identidad definida, donde su producción se limita exclusivamente al territorio de la D.O. Penedès, potenciando por encima de todo las variedades ancestrales y propias de esta tierra.

Además de los "Clàssic Penedès", en el Penedès catalán también se elaboran los "Corpinnat", una marca colectiva de vinos espumosos elaborados mediante método tradicional de segunda fermentación en botella, y con otros criterios de envejecimiento específicos y un origen de uva muy territorial y minucioso.

La elaboración de vinos espumosos de calidad está también permitida en otras denominaciones de origen catalanas como la D.O. Alella, que también se rige por la segunda fermentación en botella, así como la D.O. Empordà y la D.O. Catalunya. Además de los anteriores hay en Cataluña otros espumosos como por ejemplo los Vardon Kennett de Familia Torres, que

Sintonia - Gallery Hotel



Es tiempo de deseos...

En esta época la magia de la Navidad nos invade. Es tiempo de pararnos a pensar y agradecer todo lo bueno que tenemos pero también de desear aquello que aún no hemos alcanzado ¿Conseguiremos ese amor que se nos resiste, ese trabajo al que aspiramos...? Tenemos un año entero por delante para conseguir que –si no todos– al menos algunos de nuestros deseos se cumplan. Cierra los ojos, deséalo con fuerza... y quién sabe... eso sí, para acabar con este pequeño ritual, no olvides dar un sorbito a tu copa de espumoso favorito.



Alberto Ortiz Rey y Moët & Chandon

se elaboran mediante segunda fermentación en botella, con unos criterios de viticultura, elaboración y calidad muy elevados. Aunque este vino espumoso nace en el Penedès, no está amparado ni por la D.O. Cava, ni por los "Clàssic Penedès", ni por los "Corpinnat".

Otras espumosos que se elaboran en España

Los espumosos españoles no solo se elaboran en Cataluña o en las regiones amparadas en la D.O. Cava (recordemos que es una denominación de origen de tipo supra autonómico que incluye cuatro subzonas: Comtats de Barcelona, Valle del Ebro, Viñedos de Almendralejo y Requena), sino que se elaboran en otras zonas. Algunos de estos espumosos españoles se amparan en Denominaciones de Origen y otros no y utilizan distintos métodos de elaboración. En la Comunidad Valenciana, una de las que abarca la D.O. Cava, también se elaboran célebres vinos espumosos como los moscateles espumosos evocadores de los Asti italianos, cuya segunda fermentación no se realiza en botella sino mediante el método Charmat, en depósito de acero inoxidable y añadiendo carbónico. En las comunidades de Castilla La Mancha y Castilla y León también se elaboran vinos espumosos utilizando este método, pero también el de segunda fermentación en botella.

Quizás unos de los más conocidos en la comunidad castellano-manchega son los "Vinos Cueva", designación con que se conocen los vinos espumosos con segunda fermentación en botella que se elaboran en Alcardete, Toledo, con variedades como la airén o la brujidera, además de otras como macabeo (viura), chardonnay o sauvignon blanc.
En Castilla y León la D.O. Rueda ampara vinos espumosos de la variedad verdejo y algunas

Champagne

Varios elementos hacen que la denominación Champagne sea única. El primero es su terruño. Las características del terruño de Champagne no pueden reproducirse en ningún otro lugar que no sea Champagne: un viñedo situado en laderas, con suelos bien drenados, terrenos expuestos al sol y variedades de uva seleccionadas por su resistencia al clima. El segundo está ligado al saber hacer de los productores de Champagne con el ensamblaje, que permite obtener vinos equilibrados, constantes en sabor y calidad. El prensado en blanco de uvas negras. Y, por último, el control de la efervescencia.

El tercero hace referencia al imaginario en torno al Champagne: un nombre conocido mundialmente, inmediatamente sinónimo de fiesta, celebración, refinamiento, etc.

Encontramos varios tipos de champagne: el brut, un clásico ideal para todas las ocasiones; el blanc de blancs, lleno de delicadeza, refinamiento y frescor; el blanc de noirs, potente y vigoroso; semiseco o dulce, ideales para momentos dulces; rosado, un champagne refinado y colorido; Millésimé, un champagne para celebrar los mejores años. Tú eliges con cuál brindar o maridar tus platos.



Con los dulces típicos de estas fechas

Los vinos espumosos son los grandes aliados de turrones, mantecados, panettones, roscones... ¿Por qué? pues porque sus burbujas limpian nuestro paladar de la grasa que suelen llevar estos tradicionales postres. Además son un maridaje por contraste excepcional: la acidez de los vinos espumosos contrasta con el dulzor de estos manjares.



Barceló Torre de Madrid & Horno de Babette

bodegas de Bierzo, Toro y Ribera del Duero elaboran vinos espumosos, casi todos por segunda fermentación en botella, aunque no están amparados por ninguna denominación de origen. Una situación compartida durante un tiempo en el País Vasco por la D.O. Bizkaiko Txakolina, dentro de la que se elaboran vinos espumosos, que en un momento no estuvieron amparados por ella, pero que ya tienen en la categoría de vinos especiales Apardunak su segmento burbujeante.

Otras denominaciones de origen que amparan vinos espumosos en su reglamento son la D.O. Cigales, en Castilla y León, la D.O. Vinos de Madrid, y las gallegas D.O. Ribeiro, D.O. Valdeorras y D.O. Rías Baixas, así como la D.O.Ca Rioja, donde recientemente entró en vigor la nueva categoría de vino espumoso. Rioja es otro ejemplo de comunidades donde se pueden elaborar espumosos bajo dos denominaciones de origen, la D.O.Ca Rioja y D.O. Cava.

En las Islas Baleares, denominaciones como la D.O. Binissalem y la D.O. Pla i Levant amparan espumosos en su reglamento. Y en las Islas Canarias también les amparan denominaciones como la D.O. Valle de Güímar.❋

10 claves para maridar cava y champagne correctamente


Club Manero

El cava y el champagne, están presentes en todas las celebraciones casi siempre a la hora del brindis. Sin embargo, la tendencia está cambiando porque cada vez más personas los consumen junto con las comidas. Ambos espumosos poseen una versatilidad camaleónica, que les permite combinar con prácticamente cualquier alimento, gracias a su acidez natural, que refresca el paladar y a su carácter no invasivo. A continuación 10 consejos para maridar ambos espumosos correctamente:

1 Antes de comenzar con el maridaje, debemos observar que el champagne suele ser algo más dulce que el cava, que tiene un sabor más ligero y afrutado.

2 Hay que tener en cuenta si se quiere hacer un maridaje por contraste, que busca el equilibrio entre sabores de distinta intensidad, o maridaje por complementación, en el que se buscan las similitudes para armonizar los sabores.

3 La expresión "Dosage" (literalmente "dosificación"), se refiere al proceso de adición de azúcar en el vino. Los espumosos se clasifican en base a esto y por ello existe una gran variedad de donde elegir.

4 El queso es el mejor aliado de los espumosos, ya que aumentan en boca la sensación refrescante, potenciando los efectos agradables del queso y del propio espumoso.

5 Los aperitivos de cualquier tipo, desde canapés y hojaldres, hasta ostras o jamón ibérico, combinan perfecto con un espumoso a la temperatura adecuada. Siempre va a ser la mejor manera de empezar la noche.

6 La dificultad de maridar ensaladas, reside en lo cambiantes que son sus ingredientes. Aquellas ensaladas que tengan fruta, combinarán muy bien con un espumoso. Existe también una amplia gama de vinagres, que también se enriquecerán con estas bebidas.

7 Los pescados y mariscos, así como los arroces, reclaman un espumoso afrutado, con un punto de acidez que les aporte un toque de frescor. Una buena elección puede crear la pareja perfecta.

8 Maridar espumosos con carne es un poco más complicado, la mejor opción es un rosado de maceración o un espumoso con más cuerpo o amplitud. Un truco de los expertos es que, si no consigues maridar la proteína, observes la guarnición.

9 Siempre elegir comidas poco condimentadas. El champagne no se debe tomar nunca con alcachofas, ya que, dejan un sabor metálico en la boca, debido a la cinarina. Tampoco se recomiendan comidas picantes o muy especiadas. Si este es el caso y tu comida es picante, hay que elegir un espumoso muy dulce.

10 Es verdad, los postres combinan a la perfección con cava o champagne, pero siempre en sus variedades menos dulces, e intentando alejarse del chocolate, ya que la acidez de los espumosos no va bien con el amargor de este.

**Fuente: Calisto Restaurante – Madrid*



Añada exclusiva y refinada

En nariz, el espumoso de Paraje La Capella 2011, de Juvé & Camps, es complejo, con aromas de manzana asada, fruta de hueso, nuez de coco y frutos secos tostados. En boca, es muy elegante. Su acidez vibrante refresca el trago; es muy persistente y su burbuja es sedosa y delicada.



Marida con platos marinos

Brut Nature de Mar de Frades es un espumoso único elaborado al 100% con uva albariño. Es el aliado perfecto para acompañar los sabores del mar más delicados, como un suave pescado blanco, un jugoso bogavante o una selección de mariscos frescos.

COMPROMISO CON LA ECOLOGÍA

La Maison Telmont, reconocida por su compromiso con la ecología y la viticultura, presenta su última creación: Réserve de la Terre, el primer champagne ecológico certificado de su historia y ganador del premio Sustainable Wine Product of the Year en los Global Drinks Intel ESG Awards 2024.



Blanc de blancs pionero en Rioja

Vivanco Cuvée Inédita Reserva Extra Brut 2020 es un blanc de blancs pionero en Rioja y singular por la viva y elegante expresión de variedades autóctonas –45% maturana blanca, 30% tempranillo blanco, 15% viura y 10% chardonnay– tras una larga maduración en botella.





Perfecto para regalar

Moët & Chandon lanza su edición más especial para estas fiestas: un nuevo estuche con detalles dorados que representan la diversidad de la región de Champagne y conforman el estilo del icónico Moët Impérial, caracterizado por su brillante frutosidad, su seductor paladar y elegante madurez.

Reserva de la Familia Rosé 2021 de Juvé & Camps

El espumoso icónico que reescribe la historia del rosado

Juvé & Camps ha creado este fresco y sofisticado espumoso reinterpretando, en clave rosada, su etiqueta más legendaria. Un homenaje a la tradición que a la vez busca sorprendernos, con un toque atrevido.



Reserva de la Familia Rosé es un rosado gran reserva brut nature –algo poco usual–, con un estilo fresco y sofisticado, que destaca además por su sorprendente e innovador *coupage*, ya que dos tercios son xarel·lo. Sin duda, un vino que rompe con el establecido y nos lleva a otro nivel.

En palabras de Meritxell Juvé, cuarta generación y CEO de la bodega familiar, Reserva de la Familia Rosé quiere ser "un homenaje a nuestra esencia, al conocimiento profundo del terruño, a la maestría en el arte del *coupage* y a la perseverancia que exige una larga crianza". Y añade: "es una experiencia sensorial que marca un punto de inflexión en la concepción del espumoso del Penedès para Juvé & Camps, y simboliza el espíritu inconformista e innovador, a la vez que conserva el respeto y admiración por la tradición instaurada a lo largo de generaciones".

Se elabora con las mejores uvas de xarel·lo y pinot noir de la Finca d'Espiells y un pequeño porcentaje de garnacha de Mediona. El xarel·lo, uva blanca identitaria del Penedès es la variedad protagonista de su ensamblaje. Famosa por su capacidad de envejecimiento, es la clave en los espumosos de largas crianzas. El *coupage* se enriquece con garnacha, que aporta seductoras notas de fruta roja crujiente, y pinot noir, que añade estructura y complejidad. El resultado es un vino vibrante, fresco y equilibrado, con una acidez seductora y un toque salino final que realza su elegancia. Además, es ecológico con certificación y apto para veganos.

Con un estilo fresco y sofisticado, este espumoso puede acompañar una amplia gama de platos o disfrutarse solo, como aperitivo o en otro momento del día. Cada copa evoca momentos compartidos, mesas llenas de conversación y, en definitiva, una celebración de la vida en cada descorche.❋

NOTA DE CATA

D.O.: Cava
Variedad: 65% xarel·lo, 30% pinot noir y 5% garnacha tinta
Características: Sorprendente tonalidad pálida, con delicados matices pastel y una efervescencia viva. En nariz, revela una armoniosa combinación de fresa silvestre entrelazada con sutiles notas de rosa y el reconfortante aroma del pan recién horneado. En boca, cautiva con su frescura y una burbuja crujiente que despierta los sentidos. Un delicadísimo toque salino añade complejidad a este Brut Nature, mientras que su largo postgusto deja una impresión duradera, elegante y sofisticada.

Sugerencias del mes

ESPUMOSOS



Para ocasiones especiales

Bodegas Valdemar lanza su primer espumoso rosado Gran Añada: La Gargantilla 2020, una edición limitada de Rioja. Con una producción de tan solo de 1.979 botellas, este vino exclusivo, complejo y elegante, representa la perfecta fusión entre innovación y tradición. Perfecto para acompañar ocasiones especiales.



Burbujas de verdejo

Palacio de Bornos Brut es un verdejo espumoso con D.O. Rueda. Destaca por su color amarillo pajizo y dorado y su burbuja fina y redondeada. Su aroma es potente y complejo, con notas de flores blancas y hierbas silvestres. En el paladar, es amplio y fresco. Marida a la perfección con pescados, mariscos, aves, verduras y quesos.

FINURA DESDE EL PRIMER SORBO

Krug Grande Cuvée 172ème Édition posee una nariz elegante y aromática de flores blancas, lavanda y almendra y promete finura desde el primer sorbo. En boca, es delicado e intenso, destacando las características notas a limón de este excepcional champagne.





Un cava con historia

Este cava tiene su origen en 1959, cuando Perelada recibió el encargo de seleccionar un cava con motivo de la visita del presidente estadounidense Eisenhower a España. Del rotundo éxito de esa selección nació la idea de crear el cava Gran Claustro, que este año actualiza su botella, con toques dorados y detalles de su historia, que nos trasladan al Castillo de Peralada y su claustro.

Entre los mejores del mundo

Efecte Brut Reserva 2021 de Albet i Noya se ha hecho un hueco entre los mejores espumosos del mundo, consiguiendo la medalla 'Best in Class' y coronándose como el Mejor Clàssic Penedès en la prestigiosa gala del Champagne and Sparkling Wine World Championship. Es uno de los vinos más versátiles de la bodega, ideal tanto para tomarlo a copas como para acompañar comidas copiosas.



Tantum Ergo Rosé

Las mejores burbujas rosas del cava nacional



El Cava Tantum Ergo Rosé se ha convertido en la última década en el mejor espumoso rosado de nuestro país, y la añada de 2022, que acaba de salir al mercado, promete ser una de las mejores de la firma.

Detrás de los reconocimientos en los que se ponen de acuerdo todos los críticos está un trabajo arriesgado e innovador que Bodegas Hispano Suizas inició hace menos de un cuarto de siglo cuando apostó por la variedad pinot noir para sus cavas.

La pinot es una variedad imprescindible en los mejores champañas blancos, y que en los rosados se convierte en la reina indiscutible.

Hispano Suizas elabora todos sus cavas apostando por el saber hacer que a los vecinos franceses le han dado dos siglos de ventaja en los espumosos al resto del mundo.

Se trata de seleccionar exhaustivamente la uva que irá a los cavas, y después hacer fermentaciones en barrica antes de pasar a las largas crianzas en botella antes del degollado y la salida al mercado.

En el caso del Tantum Ergo Rosé, las uvas se recogen a mano proveniente exclusivamente de los viñedos de la sociedad y con una producción muy limitada por el marco de plantación. Entran en cajas pequeñas para evitar la rotura de la piel, ya que esta variedad es muy delicada, y se introducen en una cámara frigorífica a menos diez grados para después llevar a cabo el despalillado y el estrujado.

La fermentación se realiza en barricas de roble francés nuevas de 400 litros, algo que podría parecer un capricho pero que es parte del éxito de los cavas de Hispano, al lograr una complejidad única y una longevidad necesaria para su crianza posterior, ya que la madera ayuda en este proceso.

Una vez elaborado el vino que servirá de base, comienza el proceso de la segunda fermentación en la botella que obligará a estar 22 meses como mínimo en el fondo de la bodega de Requena (Valencia), a la temperatura única que conserva un edificio de casi dos siglos de antigüedad.

En las últimas semanas se ha realizado el degüelle manual de las botellas, el paso por el cual se culmina el proceso al colocarle el corcho natural y el morrión tan característico que hacen del Tantum Ergo Rosé un cava fácilmente reconocible en cualquier estantería o restaurante, con su rojo cardenalicio anticipando la exclusividad de lo que hay en su interior.

Es un cava único fruto de la altitud de la meseta valenciana de mas de 700 m sobre el nivel del mar y que en Navidad rinde cualquier mesa para acompañar una comida de principio a final porque marida con la mayor parte de los platos al combinar ese tacto del rosado con la fina burbuja clásica de los cavas de Hispano.✻

Más información:
www.bodegashispanosuizas.com

Para los paladares más exigentes

PRODUCTOS GOURMET

Los productos gourmet son ideales para regalar o darse un capricho estas fiestas, entre otras cosas, por su calidad excepcional y su cuidada elaboración. En estas páginas, presentamos una selección especialmente indicada para degustar durante las mágicas veladas navideñas.

Anantara Villa Padierna Palace Benahavis Marbella Resort



Un pack especial muy DULCE

El pack de Navidad de Just Spices que, junto al sazonador para galletas Speculoos, incluye otros tres sazonadores, es perfecto para aderezar platos de fiesta. Y la edición especial para galletas Speculoos incluye una combinación de cinco especias, con la canela como gran protagonista.



Turrones y barquillos VANGUARDISTAS

La centenaria marca leridana Torrons Vicens presenta 'Sinergia', una nueva línea de turrones y barquillos de alta gastronomía elaborada por cuatro grandes chefs: Quique Dacosta (turrón de pino, de arroz y azafrán, y de alagarroba), Ángel León (turrón de plancton, limón marroquí y de totrtas de anís), Jordi Roca (turrón de manzana de feria, lactic y de galleta con jengibre) y Albert Adrià (barquillos con cremas de turrón).



ACEITE premiado

El AOVE Diezdedos se ha alzado con el prestigioso Gold Quality Award. Este galardón ha sido otorgado a su nuevo coupage Esencia, que combina lo mejor de las cinco variedades cultivadas en la finca Diezdedos: empeltre, arbequina, corbella, arróniz y frantoio, resultando una experiencia única para los sentidos.

Colección LIMITADA, exclusiva y única

Alta Expresión presenta Luxury Collection, siete opciones ideales para disfrutar de productos de bellota 100% ibéricos cuyo origen proviene de la Dehesa de Los Pedroches, en el norte de la provincia de Córdoba.





MARIDAJE de excepción

Con motivo de su lanzamiento y para resaltar todos los sutiles matices de PN VZ19, Bollinger ha creado un exclusivo estuche de edición limitada que incluye una selección de conservas premium artesanales gallegas de la marca Roi&Co, que combinan a la perfección con las notas salinas y cítricas de este delicioso champagne.



Esponjosos y LIGEROS

La pastelería Brunells (Princesa, 22. Barcelona) ofrece su panettone en dos versiones: la tradicional, con sus frutas confitadas, y la de chocolate, más atrevida y contemporánea. A ellos este año se suma el original *bikittone*, el bikini de panettone.

Un calendario de ADVIENTO diferente

El calendario de adviento de Te Shop presenta una nueva mezcla de tés e infusiones para descubrir cada día de diciembre. Entre las opciones se encuentran Chai Latte, Chocolate Temptation o Earl Grey Superior.





Para los amantes del CAFÉ

Entre las opciones de regalo de illycaffè para estas fiestas destacan su Christmas Box, compuesta por su elegante e icónica máquina de café Y3.3 y 54 cápsulas, el pack 'Abeto de Navidad' –formado por 3 exclusivas latas de café molido Arábica, Brasil y Guatemala– y el set con taza y café diseñado por Matteo Thun.

Explosión de SABORES

Las Catanias® Cudié son un bocado irresistible que sorprende hasta los más sibaritas, que pueden maridarlas con una copa de cava. Entre los pack navideños, ideales para regalar, encontramos este que incluye el cava Juvé & Camps Gran Reserva 75cl, Catanias® Dark 35g, Turrón Catanias® Original 200g y Catanias® Collection 500g.





PERLAS de jamón ibérico

Las nuevas Perlas de Jamón Ibérico son una creación única desarrollada por Caviaroli en colaboración con Señorío de Montanera, ideales para aportar un original toque gourmet a tus platos.

Inspiración ITALIANA

La barcelonesa Pastisseria Carrió (Bailén, 216) elabora dulces de inspiración italiana: panettone de café con chocolate de café; pandoro de masa de croissant relleno de cremoso de vainilla y mousse de chocolate con leche con cremoso de avellanas caramelizadas y financier de chocolate negro.



Toque DIFERENCIADOR en tus platos

Sal Maldon® incorpora a su gama las nuevas escamas® de Sal Maldon aromatizadas con chili –ideal para dar un toque picante y atrevido a tus platos– y con ajo, perfecta para realzar sabores de manera sutil y elegante. Además, presenta la Sal Rosa del Himalaya, famosa por su pureza y delicado sabor, y la Sal del Desierto de Kalahari, una joya gourmet con un toque mineral.





Detalles ÚNICOS

Sensia Experiencia se convierte en un regalo original ya que no es un pack gourmet al uso, sino una selección sorpresa con productos gastronómicos artesanales únicos acompañados de fichas con su historia, recetas, música y *podcast.* Puede adquirirse a través de la web www.sensiaexperiencia.com

SABOR y tradición

Reserva Ibérica presenta su jamón de bellota de "XO 70 meses". Este producto único ha pasado casi seis años en un proceso de curación natural y artesanal, lo que lo convierte en un producto escaso, reservado para quienes buscan la excelencia en cada bocado.





Elaboración ARTESANA

959 Consorcio de Jabugo S.L. ofrece un producto inigualable 100% natural, 100% ibérico elaborado con una materia prima excepcional. Y es que, el auténtico placer de degustar un jamón 959 radica en la pureza de raza y su elaboración artesanal, que hace de cada pata una pieza única.



El Izadittone de Bodegas Izadi es uno de los dulces más esperados de la Navidad. En 2017 llegaron los primeros Izadittones y su éxito fue tal que tanto la pastelería italiana Loison como Bodegas Izadi decidieron continuar su relación para crear cada año este dulce tan especial.
Su exquisita elaboración, a base de crema de orujo de las propias uvas de la bodega y de la masa única de Loison –una receta secreta de más de 90 años–, hace de este panettone un dulce exclusivo, único en nuestro país, que puede disfrutarse en dos versiones: el Clásico, con orujo envejecido, pasas, naranja y limón, y el primer Izadittone que salió al mercado, elaborado con los orujos de uvas de Bodegas Izadi y chocolate.
Para Lalo Antón, director general de la bodega, "el Izadittone nos alegra la Navidad. Es una joya gastronómica muy difícil de elaborar sin los secretos y el recetario de Darío Loison. Para nosotros, esta alianza con la casa Loison es un compromiso que durará muchos años".

Izadittone se puede comprar en www.artevinostore.es y tiendas gourmet







Crispins Europe

Amplia gama de productos para restauración profesional



Esta empresa nacional ofrece una gama variada de productos para el sector Horeca, que incluye desde bebidas refrescantes como batidos, granizados, horchata y tés fríos, hasta helados *soft*, galletas de cortesía, tés, infusiones y chocolates.

Crispins Europe, SLU se dedica desde hace más de dos décadas al desarrollo y la comercialización de productos alimenticios específicamente para el sector Horeca (hoteles, bares, cafeterías, restaurantes, parques de atracciones, pistas de esquí, entre otros).
Con presencia en España, Portugal, Francia, Alemania, Italia y Reino Unido, Crispins ofrece una gama variada de productos, destacando su especialización en la creación de productos personalizados para ofrecer experiencias únicas y exclusivas que sorprendan a los clientes finales.

Innovación, creatividad y personalización
Desde sus inicios, Crispins ha sido pionera en innovación dentro del sector Horeca. En 1998, lanzó al mercado un batido en polvo elaborado con fruta liofilizada que no requería frío, un concepto innovador que revolucionó la oferta de bebidas en este sector. La empresa se ha distinguido desde entonces por su enfoque en la creatividad y la personalización de productos, adaptando sus ofertas constantemente a las necesidades y preferencias de sus clientes. En línea con esta filosofía, Crispins mantiene un enfoque integral en sus servicios, buscando sorprender con productos nuevos y conceptos innovadores, y se ha posicionado como un experto y proveedor de confianza en las categorías de productos que ofrece a sus clientes. Además, Crispins ha mantenido una sólida presencia en el sector, donde se ha especializado en productos no disponibles en otros canales.
El éxito de Crispins también se debe a un equipo humano altamente comprometido y profesional, que no solo ofrece un servicio personalizado, sino que también crea "trajes a medida" para adaptarse a las necesidades específicas de cada cliente.

En conjunto, Crispins Europe, SLU destaca por su capacidad de innovación, su adaptación a las tendencias y su compromiso con la satisfacción del cliente. Su misión de ser el proveedor preferido en el sector Horeca y su especialización en productos personalizados y de alta calidad, han hecho de Crispins una marca reconocida y respetada en el ámbito de la restauración profesional en múltiples países de Europa.✻

Más información: www.crispins.es

Gran apuesta por el chocolate

La gran demanda de su línea de productos basados en cacao y el interés de los clientes motivaron a la empresa a concentrar, desde 2008, esta oferta en una nueva marca llamada *Let's Chocolaat.* Desde entonces, ha crecido no solo como una marca, sino también como una comunidad donde los entusiastas del chocolate pueden compartir y disfrutar del mundo del cacao. Este enfoque ha permitido a Crispins diferenciarse aún más en el mercado y consolidarse en un nicho especializado.



Ibéricos Castro y González

La naturaleza y la dehesa inspiran el *packaging* navideño

El envoltorio busca romper con lo establecido, apostando por la posición vertical de la pieza, con colores metalizados y motivos florales y acabados más sostenibles.







Castro y González, fundada en el año 1910, lleva más de un siglo elaborando jamones de bellota 100% ibéricos, en un trabajo continuo de búsqueda de una genética impecable, que permite una regularidad sin parangón en todos sus productos. Una forma de trabajar durante tres generaciones, aunando sostenibilidad y calidad, que hace que los jamones Castro y González sean un referente en el sector de los jamones ibéricos de bellota por sus cualidades organolépticas y, también, por su respeto y cuidado del medioambiente.

La empresa jamonera de Guijuelo busca reinventarse de cara a esta campaña navideña manteniendo su seña de identidad: la importancia del interior y de lo auténtico. De este modo, han creado un innovador *packaging* para estas Navidades buscando dotar a un producto de alta calidad de un envoltorio a su altura, con materiales de calidad y sostenibles. Estos lotes, que ya se pueden encontrar en su web, son ideales como detalle de empresa o incluso como regalo de Reyes.

Destacar que la posición de la pieza es completamente distinta a la habitual en la mayoría de los casos, apareciendo el jamón colocado en vertical, y mostrándose con la misma posición que suele encontrarse en los secaderos y en los restaurantes que tienen piezas colgadas en sus comedores.

La inspiración para crear este *packaging* navideño es el origen, la naturaleza y la dehesa, donde se desarrolla la vida del animal. De este modo, los motivos florares están muy presentes en este exclusivo envoltorio. La mirada a la naturaleza no se queda únicamente en un aspecto meramente de diseño, sino que también está muy presente el respeto al medioambiente. Así, está realizado con materiales ecológicos y tintas con base de agua, haciéndolo más sostenible.

Estas cajas regalo están disponibles en su web, tanto para piezas completas como para loncheados de jamón cortado a cuchillo y embutidos en atmósfera protectora, una fórmula que no deja de ganar cuota de mercado y que se convierte en la mejor opción para disfrutar de una buena tabla de ibéricos en casa estas Navidades de la forma más cómoda y sin perder ni un ápice de su calidad: únicamente abriendo, emplatando y disfrutando.❋

Más información: www.castroygonzalez.es

Tres colores para tres líneas

Los colores son parte fundamental de este diseño, apostando por el verde aguamarina como color corporativo de Castro y González desde hace ya más de una década para la línea *Bellota*, la más exclusiva de la marca. A él se suman los tonos metalizados de la línea *Selección 100% CYG* y el bronce de la línea *Fusión*.



Guía Michelin España 2025

Casa Marcial consigue las tres estrellas

El restaurante de la familia Manzano se ha alzado este año con la triple distinción y dos restaurantes gaditanos –Alevante en Chiclana y Lú Cocina y Alma en Jerez– y uno coruñés, Retiro Da Costiña, han conseguido dos estrellas. Junto a ellos, 32 nuevos restaurantes estrenan estrella.

El pasado 26 de noviembre el Auditorio y Centro de Congresos Víctor Villegas de la ciudad de Murcia acogió la gala de presentación de la selección de restaurantes de la Guía Michelin España 2025.

Nuevamente asistimos al incremento de reconocimientos en España, que con 1.257 establecimientos seleccionados en la Guía Michelin 2025 (6 de ellos en Andorra) y un total de 292 presumiendo de las estrellas (1 en Andorra) se ha consolidado, merecidamente, como uno de los destinos gastronómicos más apetecibles y atractivos del mundo.

Destaca Casa Marcial, el nuevo tres estrellas, pero tras él hay un espectacular número de restaurantes que han dado un salto de gigante para ofrecernos unas propuestas gastronómicas singulares, personales y, en muchas ocasiones, hasta con la difícil capacidad de emocionar.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía Michelin, ha declarado: "Nuestras inspectoras e inspectores están enamorados de España, no cabe duda, y año tras año constatan que estamos ante un destino gastronómico realmente *top*. En esta selección, además, están impresionados con el nivel culinario encontrado fuera de las grandes ciudades, en pequeñas localidades o pueblos donde la propuesta culinaria va más allá de lo que vemos en el plato. Han visto un trasfondo de compromiso, pues

Los nuevos dos estrellas Michelin celebran su triunfo



los chefs trabajan habitualmente con los pequeños productores cercanos y buscan involucrarse en el terreno, ejerciendo en muchos casos como ejes de dinamización en el desarrollo económico y social".

Casa Marcial recibe las tres estrellas

Hablar de Casa Marcial, situado en Arriondas, supone referirnos a la familia Manzano, con Nacho y Esther tras los fogones (bien apoyados por Jesús, el hijo de esta última) mientras Sandra se ocupa de que todo resulte perfecto en la sala.

El paisaje asturiano y sus inconfundibles sabores toman el protagonismo en los platos desde la creatividad, con increíbles elaboraciones que exaltan los conceptos sostenibles –galardonadas también con la estrella verde– y que se pueden disfrutar tanto en el servicio a la carta como a través de tres maravillosos menús degustación (Nordeste "El Cachucho", Nordeste "El Fitu" y La Salgar), cada uno de ellos vinculado, con su nombre, a un punto clave del entorno.

En paralelo a esta novedad, el resto de restaurantes tres estrellas Michelin en España han demostrado que siguen ofreciendo un cocina única, esa que por sí misma "justifica el viaje", renovando por ello la máxima distinción: ABaC, Cocina Hermanos Torres, Disfrutar y Lasarte (Barcelona), Atrio (Cáceres), Noor (Córdoba), Quique Dacosta (Dénia), Akelarre y Arzak (Donostia - San Sebastián), Aponiente (El Puerto de Santa María), El Celler de Can Roca (Girona), Azurmendi (Larrabetzu), Martín Berasategui (Lasarte-Oria), DiverXO (Madrid) y Cenador de Amós (Villaverde de Pontones).

3 restaurantes conquistan las dos estrellas

Con los tres establecimientos que alcanzan esta distinción (Alevante, Lú Cocina y Alma y Retiro da Costiña) ya tenemos 33 restaurantes con una cocina excepcional, esos por la que la Guía Michelin indica que, en cualquier ruta que hagamos… ¡merece la pena desviarse!

Alevante, dentro del hotel Gran Meliá Sancti Petri de Chiclana de la Frontera, toma el testigo de Ángel León en su triestrellado Aponiente. Desde la propia personalidad que aportan, los chefs Cristian Rodríguez y Alan Iglesias nos invitan a embarcarnos en un fabuloso viaje por los productos marinos, siempre tomando como referencia la genial y creativa propuesta del maestro jerezano.

Lú Cocina y Alma, en Jerez de la Frontera, da aún más brillo a la ya destacada gastronomía andaluza.

El chef Juanlu Fernández nos habla de esta tierra conciliando el respeto por los sabores cercanos con la originalidad, pues sus platos reinterpretan el recetario regional conviviendo, a su vez, con la mejor técnica de base gala y unos fondos increíblemente untuosos, como el que se puede apreciar en su original Lubina atlántica a la roteña.

15 nuevos Bib Gourmand

Esta distinción premia una relación calidad/precio particularmente atractiva, con independencia del tipo de cocina. La selección Bib Gourmand para España 2025 refleja un total de 213 restaurantes, siendo 15 de ellos novedades (Bistrot 1965 en Castelló d´Empúries; Enxebre en Vigo; La Oveja Negra en Barbastro; El Rebojo en Garachico…).

Premios Especiales

Este año, de nuevo, la guía roja ha presentado 4 premios especiales al talento individual.





SERVICIO DE SALA: CRISTINA DÍAZ GARCÍA

La jefa de sala del biestrellado Maralba (Almansa) une a sus inestimables dotes para que disfrutemos de la comida como si estuviéramos en nuestra casa, siempre con un trato cercano, amable y muy profesional, unos amplísimos conocimientos de sumillería.

SOMMELIER: JOSÉ LUIS PANIAGUA

El hombre que mima el Sancta Sanctorum líquido del restaurante Atrio (Cáceres), con tres estrellas y tres llaves Michelin. Conoce con detalle cada uva, cada D.O. y cada añada de los vinos más exquisitos del mundo, por lo que sus consejos y explicaciones siempre elevan la experiencia a otro nivel.

JOVEN CHEF 2024: CARLOS CASILLAS

Tras los fogones del restaurante Barro (Ávila), una estrella Michelin y una estrella verde, este chef nos ofrece una propuesta tremendamente creativa, que trasciende lo puramente gastronómico para salir en defensa del territorio cercano y sus gentes, ensalzando siempre la identidad local. Ve en la cocina una herramienta más para salvaguardar el legado, desde el presente y pensando en el futuro.

CHEF MENTOR: PEDRO SUBIJANA

Al frente de Akelarre (Donostia – San Sebastián), con tres estrellas y dos llaves Michelin, es uno de los padres de la Nueva Cocina Vasca y uno de los chefs que más ha hecho por la divulgación de la gastronomía española.

A su vez Retiro da Costiña, en la coruñesa Santa Comba, nos muestra el amor por la hostelería dentro de un negocio familiar que no ha parado de crecer y mejorar con los años. Esto, unido al duro trabajo diario, lo ha llevado a convertirse en toda una institución de la cocina gallega. Allí, el chef Manuel García ofrece mucho más que una suculenta cocina, pues ha conseguido presentarnos una experiencia gastrosensorial completa vinculada a un recorrido por sus instalaciones.

32 nuevos restaurantes brillan con una estrella

En esta ocasión, como suele ser habitual, la lluvia de estrellas cala con especial intensidad en grandes metrópolis como Barcelona (Fishology, MAE Barcelona, Prodigi y Teatro kitchen & bar) o Madrid (Chispa Bistró, Gofio, Pabú, Sen Omakase y VelascoAbellà); sin embargo, vemos que están también muy repartidas por todo el país. Junto a la indómita personalidad de cada establecimiento, llaman especialmente la atención dos regiones: Canarias, donde encontramos grandes restaurantes estrechamente vinculados a su amplia oferta hotelera –Donaire e Il Bocconcino by Royal Hideaway, ambos en Adeje (Tenerife); Kamezí en Playa Blanca (Lanzarote) y Muxgo en Las Palmas de Gran Canaria (Gran Canaria)–, e inesperadamente Aragón, una comunidad que, concretamente en la provincia de Huesca (Ansils, en Anciles; La Era de los Nogales, en Sardas y Casa Arcas, en Villanova), ha dado un salto de calidad, realmente llamativo, para presentarse como un nuevo foco de atracción gastronómico.



Nacho Manzano junto a su hermana Esther y su sobrino Jesús celebran el triplete para Casa Marcial

Estrellas caídas...

En el balance de 2025, también hay 13 supresiones de estrella, en muchos casos derivadas de cierres, como el canario Bevir o La Biblioteca, en Pamplona; o de cambios en la gestión, como El Club Allard, que pierde la estrella tras la salida de Martín Berasategui. Es llamativo que Michelin vuelve a recortar un biestrellado para dejarlo en la categoría de solo una distinción: lo hizo el año pasado con Angle, de Jordi Cruz y repite en 2025 al reducir la calificación de una estrella en Moments, espacio liderado por Raül Balam en Mandarin Oriental Barcelona. En la lista de supresiones aportada por Michelin, no figura Ramón Freixa, que en realidad desaparece de la guía tras haber anunciado el cierre de su espacio actual en Hotel Único a finales de este año para abrir nuevo restaurante en el verano de 2025.

La selección 2025 de la Guía Michelin España de un vistazo:

- **3 Estrellas: 16 restaurantes (1 novedad)**
- **2 Estrellas: 33 restaurantes (3 novedades)**
- **1 Estrella: 242 restaurantes (32 novedades)**
- **Estrella Verde: 57 restaurantes (9 novedades)**
- **Bib Gourmand: 213 restaurantes (15 novedades)**
- **Recomendados: 747 restaurantes (85 novedades)**



9 nuevos restaurantes reciben la estrella verde por sus compromisos sostenibles

Los inspectores e inspectoras ven que existe un compromiso medioambiental real, que se estrechan los vínculos laborales con los productores cercanos, que se habla más del territorio… y, sobre todo, que se apuesta por el desperdicio cero desde la creatividad.

Con los 9 nuevos restaurantes reconocidos con la estrella verde (Bistrot 1965 en Castelló d'Empuries, Cal Paradís en Vall d'Alba, DSTAgE en Madrid, Espacio Amunt en Ulldecona, La Boscana en Bellvís, O Secadeiro en Serra de Outes, Restaurante 1497 en Vallromanes, Taller Arzuaga en Quintanilla de Onésimo y Tramo en Madrid) ya son 57 los establecimientos que se posicionan como máximos abanderados de la sostenibilidad en España, ejerciendo como referentes o prescriptores de las buenas prácticas para todos.*



Las nuevas estrellas Michelin 2025

NUEVO 3 ESTRELLAS

Asturias
Casa MarciaL *(Arriondas)*

NUEVOS 2 ESTRELLAS

Andalucía
Alevante *(Chiclana de la Frontera, Cádiz)*
Lú Cocina y Alma *(Jerez de la Frontera, Cádiz)*

Galicia
Retiro Da Costiña *(Santa Comba, A Coruña)*

NUEVOS 1 ESTRELLA

Andalucía
Mesón Sabor Andaluz *(Alcalá del Valle, Cádiz)*
Blossom *(Málaga)*

Aragón
Ansils *(Anciles, Huesca)*
Casa Arcas *(Vilanova, Huesca)*
La Era de los Nogales *(Sardas, Huesca)*

Canarias
Donaire *(Adeje, Tenerife)*
Il Bocconcino by Royal Hideaway *(Adeje, Tenerife)*
Kamezí *(Lanzarote)*
Muxgo *(Las Palmas de Gran Canaria)*

Castilla La-Mancha
Casas Colgadas *(Cuenca)*
Epílogo *(Tomelloso, Ciudad Real)*

Castilla-León
Ricardo Temiño *(Burgos)*

Cataluña
Casa Nova *(Sant Martí Sarroca, Barcelona)*
Citrus del Tancat *(Alcanar, Tarragona)*
Divinum *(Girona)*
Esperit Roca *(Sant Julià de Ramis, Girona)*
Fishølogy (Barcelona)
MAE Barcelona *(Barcelona)*
Prodigi *(Barcelona)*
Teatro Kitchen & Bar *(Barcelona)*
Voramar *(Portbou, Girona)*

Comunidad de Madrid
Chispa Bistró *(Madrid)*
Pabú *(Madrid)*
VellascoAbellà *(Madrid)*
Sen Omakase (Madrid)
La Casa de Manolo Franco *(Valdemorillo, Madrid)*
Gofio *(Madrid)*

Comunidad Valenciana
Origen *(Carcaixent, Valencia)*

Galicia
Simpar *(Santiago de Compostela)*

Murcia
Frases *(Murcia)*

País Vasco
Ama *(Tolosa, Guipúzcoa)*
Ibai by Paulo Airaudo *(San Sebastián)*



Pablo González Conejero

“Creo que 2025 va a ser un gran año para nosotros”



Ha sido elegido para coordinar el menú de la gala de presentación de la Guía Michelin 2025 en la ciudad de Murcia y no ha sido una casualidad, Pablo González es murciano, lleva a gala su tierra –que refleja en su cocina– y es el chef que más estrellas Michelin ostenta en la Región de Murcia. Le hemos entrevistado a escasos días del gran evento y esto es lo que nos ha contado.

POR LAURA MORALES



En tu casa no había tradición hostelera, estudiaste Educación Física... nada hacía presagiar que acabarías siendo uno de los chefs más reconocidos del panorama nacional. ¿Cómo se produjo ese salto? ¿en qué momento y por qué decidiste dedicarte a la cocina a nivel profesional?
Bueno, no fue un momento. Fue lógicamente una evolución. Yo estaba estudiando y para sacar un dinerillo para poder intentar ser lo más autosuficiente posible pues empecé a trabajar en una pastelería y a partir de ahí ya, yo no sé ni cuando, ni cómo, ni por qué, me picó el gusanillo de la hostelería y decidí que quería ser cocinero en una época complicada, en una época que no era lo que es hoy en día, en la que los cocineros no tenían ningún tipo de trascendencia mediática ni mucho menos, pero bueno, a partir de ahí fue cuando decidí que me quería dedicar a esto.

¿Cómo definirías la cocina que llevas a cabo? ¿cuál dirías que es tu sello distintivo?
Bueno hay muchos conceptos. Ahora mismo estamos trabajando la identidad de nuestra tierra. Tratar de transmitir qué es Murcia, cómo es Murcia, cuál es nuestra cultura, nuestras costumbres y todo ello a través de los platos. La idea es plasmar en esa cocina toda nuestra región, ponerla en valor y contar historias a través de los platos.

¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos?
Inspirar, inspira todo, en cualquier lugar o en cualquier circunstancia puede estar ese embrión del cual pueda surgir una idea, pero ya digo que ahora mismo estamos muy inmersos en nuestra cercanía, en la localidad de los productos, en poner en valor a la gente que trabaja muy cerca de nosotros y que nos procura esa materia prima y ahí es donde encontramos esa inspiración, en las costumbres. Llamamos a los ayuntamientos de los pueblos, hablamos con la gente mayor de sus lugares, nos cuentan historias y nosotros tratamos de plasmar esas historias en los platos.

¿Qué nos vamos a encontrar si decidimos sentarnos a una de las mesas de Cabaña Buenavista?
Os podéis encontrar un montón de cosas, mucha ilusión, mucho trabajo, un montón de gente detrás. Ya desde hace muchos años estamos tratando de hacer las cosas lo mejor posible. Yo creo que esa mesa transmite ese cariño, trasmite esa profesionalidad, ese rigor, transmite un montón de cosas, pero sobre todo, las ganas de agradar.

Este año Cabaña Buenavista cumple 20 años ¿Qué destacarías de la evolución de la cocina española en general y de tu restaurante en particular en estas dos décadas?
Pues precisamente eso, esa capacidad evolutiva. Yo creo que tanto la cocina española y por ende todos los que formamos parte de ella hemos sufrido ese proceso evolutivo, ese ADN de tratar de mejorar y hacer las cosas lo mejor posible, de no conformarnos nunca, el de continuar ese proceso. Yo creo que eso es muy bueno porque no te conformas nunca, nunca te paras y yo creo que todos somos así, por lo cual creo que estamos todos de enhorabuena ya que contamos en todo nuestro país con gente muy válida y con esa mentalidad.

Tu colaboración con la D.O.P. Jumilla y sus 'Diálogos de Arte y Vino' comenzó hace dos años. ¿Cómo surgió la idea y cómo te sientes siendo su 'chef embajador'? ¿en qué consiste tu papel?
La idea surge porque se crean esos episodios en torno a la D.O.P. Jumilla y quieren encon-

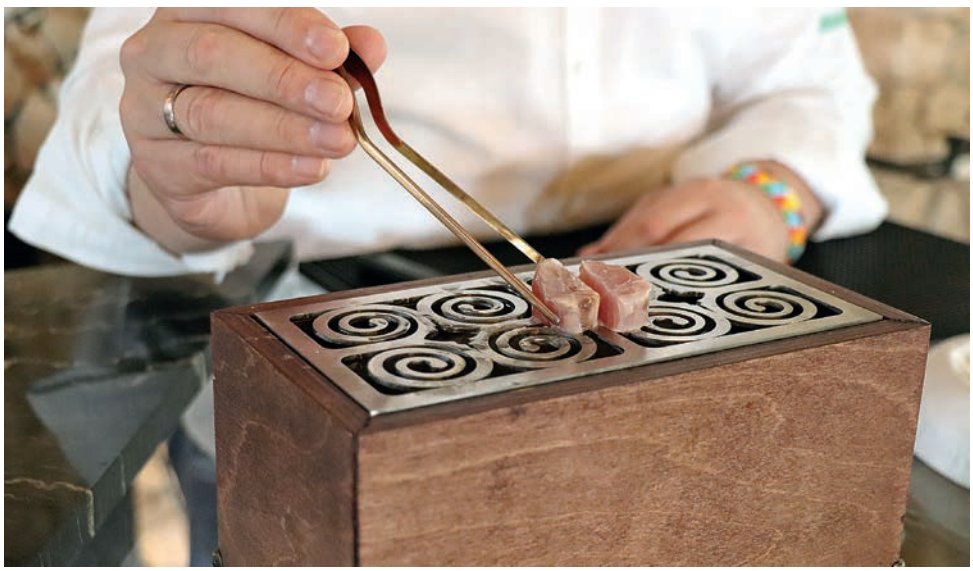
APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: Arroz y habichuelas.
Un lugar: Cualquier rincón exquisito.
Una película: Los Otros.
Un libro: Memorias de un chef.
Un sueño por cumplir: Vivir mañana.
Un truco de cocina: Somos cocineros, no magos.
Un producto fetiche: El atún rojo.
El maridaje perfecto: Una buena compañía.
Una experiencia gastronómica inolvidable: Dubái, hotel Burj Al Arab.
Hobbies: Viajar y pasar tiempo con la familia y los amigos.
Si no hubieras sido chef... Habría sido profesor de Educación Física.



"LA IDEA ES PLASMAR EN MI COCINA TODA NUESTRA REGIÓN, PONERLA EN VALOR Y CONTAR HISTORIAS A TRAVÉS DE LOS PLATOS

trar a una persona que haga de embajador. Es una responsabilidad porque yo creo que es algo muy serio. Estás poniendo el foco a mucha gente, a muchas familias, agricultores y gente que vive mirando al cielo continuamente, que depende de si llueve o no llueve, de si hace frío o no, si graniza o todo lo contrario, por eso creo que es una gran responsabilidad, yo me lo tomo al menos así, pero también con mucha ilusión. Creo que se está trabajando muy bien. Se han hecho uno capítulos muy bonitos en torno al vino, en torno a la tierra, el origen y en torno a Jumilla y creo que es una experiencia muy bonita.



Enlazando con la pregunta anterior, ¿qué importancia le das al vino y al maridaje en tu restaurante? ¿apostáis por los vinos de la Región de Murcia de forma particular en la carta?
El vino en mi opinión es la pareja de baile de la comida. Creo que es muy complicado querer disfrutar de la comida sin él. Cuando celebras una fecha especial, vas a un sitio que te hace mucha ilusión ir y quieres tener esa experiencia y esa comida redonda, creo que es imposible o inviable hacerla sin vino.
En cuanto a los vinos de la carta, tenemos de todo y tratamos de dar lo mejor. Ten en cuenta que nosotros somos un restaurante que no nos conformamos solo con una D.O porque tenga un nombre o sea reconocida, Sino que apostamos, primero, por una calidad y luego por tratar de aportar información al cliente, por ofrecer algo que habitualmente no puedan encontrar, presentarles alternativas, entonces claro, estamos súper atentos a todo lo que tenga que ver con vinos de la Región, pero estamos abiertos al mundo, tratando precisamente de eso, de encontrar cosas con las que le puedas transmitir algo especial al cliente.





Serás el coordinador gastronómico de la Gala Guía Michelin del 26 de noviembre. ¿Cómo afrontas el reto de coordinar al resto de chefs destacados por Michelin de la Región de Murcia?
Yo creo que esa responsabilidad es compartida porque todo el mundo es súper responsable, sabemos perfectamente lo que tenemos que hacer, sabemos perfectamente como debemos de comportarnos. Yo únicamente he tratado de ponerle cabeza al menú en cuanto a que esté equilibrado, que haya de todo y poco más. El resto de compañeros están lo suficientemente capacitados para poder hacerlo y todo el mundo sabe la responsabilidad que tenemos y yo creo que más que de uno, la responsabilidad es de todos.

¿Crees que este evento será un punto de inflexión y ayudará a la proyección a nivel internacional de la cocina murciana?
Sin duda es muy importante lo que va a ocurrir aquí. Era impensable hace pocos años. Entonces ya te digo que para nosotros, para la Región, es un hito, es algo importante, es algo que recibimos con mucha ilusión y alegría. Murcia es una tierra muy generosa, es una tierra que le gusta mucho contar lo que aquí pasa y que por las circunstancias que sea nunca ha tenido esa gran ventana al exterior y creo que es una ocasión única para demostrar a todos los compañeros un poco que Murcia existe, que tenemos un nivel igual que el resto, sin desmerecer a nadie, pero tampoco tenemos ningún complejo ni envidia de nadie.

Hace años que Cabaña Buenavista es el único dos estrellas murciano y todo el mundo te pregunta por la tercera ¿crees que este año al ser el anfitrión del Gala Michelin puede ser 'el año'?
Creo que no tiene nada que ver. Michelin tiene la suficiente madurez y criterio como para saber lo que tiene que hacer, y no jugamos con ventaja por el hecho de jugar en casa, ni mucho menos. Esto es un reconocimiento a una labor, es un reconocimiento a una trayectoria y un reconocimiento a nuestro momento actual, y yo siempre –no puedo decir lo contrario–, siempre he confiado en Michelin y si algún día tiene que llegar llegará, y si no tiene que llegar será que no lo merecemos, pero en nuestro espíritu evidentemente está hacer las cosas lo mejor posible y eso pues tiene consecuencias, así que puede que algún día lo consigamos o puede que no llegue nunca.

El premio que sí tienes asegurado este año es el 'Premio al cocinero empresario' que te acaba de otorgar Hostelería de España en los XVIII Premios Nacionales de Hostelería. ¿Qué significa para ti este reconocimiento?
Significa darte viabilidad a nivel nacional, creo que es muy portante y nos insufla mucha ilusión. Ten en cuenta que nosotros siempre pensamos que estamos en un rinconcito, que nadie se acuerda de nosotros y nadie se acuerda que existimos y tener reconocimientos de este tipo para el equipo es muy importante, refuerza un poco tu manera de hacer, refuerza tu trabajo diario, refuerza un poco todo lo que hacemos. Entonces, sin duda, todos los premios los recibimos con mucha ilusión y como en este caso viene a nivel nacional y de algo tan prestigioso como Hostelería de España, pues más aún.

Además de Cabaña Buenavista, asesoras varios espacios gastronómicos, como La Finca, en La Bobadilla (el único estrella Michelin de Granada); Espacio 43, en Cartagena; y el gastrobar La Trastienda de Pablo González en Murcia. ¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Ahora viene un proyecto muy importante e interesante dentro de la propia Cabaña, yo creo que lo del exterior ya está bien, creo que ya tenemos suficiente para estar entretenidos y ponemos el foco en Cabaña Buenavista, yo creo que este año va a ser el año de Cabaña Buenavista. Hay cosas para poder hablar de ellas en enero y creo que va a ser un gran año para nosotros.✻

CABAÑA BUENAVISTA
Urb. Buenavista, s/n · 30120 El Palmar (Murcia)
Tel.: 968 889 006
www.restaurantelacabana.com

Las propuestas de los restaurantes para estas Navidades

MENÚS de *fiesta*

En estas páginas, sugerimos algunos establecimientos gastronómicos, localizados en diferentes ciudades de nuestro país, ideales para disfrutar de las propuestas culinarias más exquisitas con la mejor compañía, durante estas fiestas.



Abya

MADRID

Abya –ubicado en el Palacio de Saldaña– propone para la última cena del año un menú que comienza con jamón 100% ibérico D.O.P Los Pedroches y continúa con deliciosos entrantes como el salmón noruego, ahumado artesanalmente, con encurtidos caseros. Y como principales, por ejemplo, el rodaballo salvaje con níscalos y trufa negra.

www.abya.es





Anantara Villa Padierna

MARBELLA

La oferta culinaria del resort marbellí se convierte en una experiencia inolvidable estas fiestas. Sus chefs han diseñado diferentes propuestas que destacan por su variedad y calidad, poniendo en valor los productos locales más frescos.

www.anantara.com





Hotel Alfonso XIII

SEVILLA

El hotel hispalense donará a la Fundación Banco de Alimentos de Sevilla un euro de cada menú de grupo durante la temporada navideña. Además, el chef Felipe Arango ha diseñado menús festivos que incluyen creaciones como la Anchoa Sanfilippo sobre brioche crujiente, mantequilla imperial y confitura de tomates de Villafranca.

www.marriott.com



Casanis Bistrot

MARBELLA

El menú navideño –ideado para disfrutar de una amplia variedad de sabores– propone empezar con unas exquisitas ostras y seguir con principales como pato confitado o lubina al horno acompañada de espinacas y beurre blanc, entre otras delicias.

www.casanisbistrot.com

Casa Salesas

MADRID

Bajo el nombre de “En tu casa me colé”, Casa Salesas propone una divertida Nochevieja con platos como crema de marisco con carpaccio de gamba blanca y alga codium o lubina a la plancha con tomate macerado a las finas hierbas. Incluye cotillón y barra libre hasta las 4 am.

www.casasalesas.com





Restaurante CentOnze

BARCELONA

El restaurante del Hotel Le Méridien Barcelona propone, de la mano de su chef Carlos Novo, platos que fusionan la cocina catalana con sutiles influencias internacionales. Este año a la escudella tradicional se suman el rodaballo con beurre blanc y almejas al vino blanco y el canelón con bechamel de leche de cabra y trompeta de la muerte.

www.centonzerestaurant.com



Hotel Palace

BARCELONA

El chef Jesús Caballero propone diversos menús para cada celebración con delicados platos que se ejemplifican también en los postres, como la Estrella de Navidad (bavaroise, chocolate con leche, mango, yuzú y shortbread) o la Bola de nieve (Merengue, cremoso cítrico, pera, namelaka y limón negro).

www.hotelpalacebarcelona.com



Enoteca Paco Pérez

BARCELONA

El restaurante de Paco Pérez con 2 estrellas Michelin, es una celebración a los sabores del Mediterráneo. El menú navideño incluye exquisiteces como Bogavante en Salpicón, Sopa de gallets trufada, Canelones de pularda nadalenca o Dorada a la sal con holandesa marina acompañada con verdes de invierno.

www.enotecapacoperez.com



Hotel Gallery

BARCELONA

La escudella con carn d'olla y galets y los canelones y el pollo de pagès relleno a la catalana, ponen la esencia navideña de Barcelona en el plato. El chef de Sintonia, Pablo Tomás, sugiere la convivencia entre estas recetas tradicionales que el mismo reinterpreta, y sus grandes referentes culinarios como el Steak Tartar.

www.galleryhotel.com





Grand Hyatt

BARCELONA

El hotel barcelonés propone celebrar el último día del año con un menú de 7 pases con maridaje, amenizado con música. Entre sus exquisiteces destacan el Lingote de patata crujiente, trufa negra y crema de queso Urgelia o la Suprema de rodaballo con verdura de temporada y bisque de bogavante.

www.grandhyattbarcelona.com





Imprevisto

BARCELONA

Este restaurante barcelonés –de ambiente sofisticado y elegante– destaca por su refinada cocina mediterránea y por el efecto sorpresa de un menú desconocido para el cliente hasta que se sienta a la mesa. Y es que Imprevisto no necesita ningún menú especial de fiestas porque su propuesta es siempre especial.

www.imprevistorestaurant.com



Hotel SO/Sotogrande

SAN ROQUE (CÁDIZ)

El chef de este resort gaditano, Leandro Caballero, apuesta por producto local y de temporada. En Nochebuena, por ejemplo, se ofrece el menú Bistronomy en Cortijo Santa María 1962 que empieza con tres aperitivos y que continúa con platos como el consomé de rabo de toro o el bogavante asado en Josper con puré de patatas y bisque.

www.so-sotogrande.com/es



Motel Particulier

MARBELLA

Para estas fiestas, este selecto espacio marbellí presenta tres menús –Lyon, Toulouse y París–, con un denominador común: la calidad, el sabor y la técnica. La Lubina a la brasa con hinojo y los Tortellini con caviar, el plato estrella, son buenos ejemplos. Incluye barra libre de bebidas durante dos horas.
www.motelparticulier.com

Windsor

BARCELONA



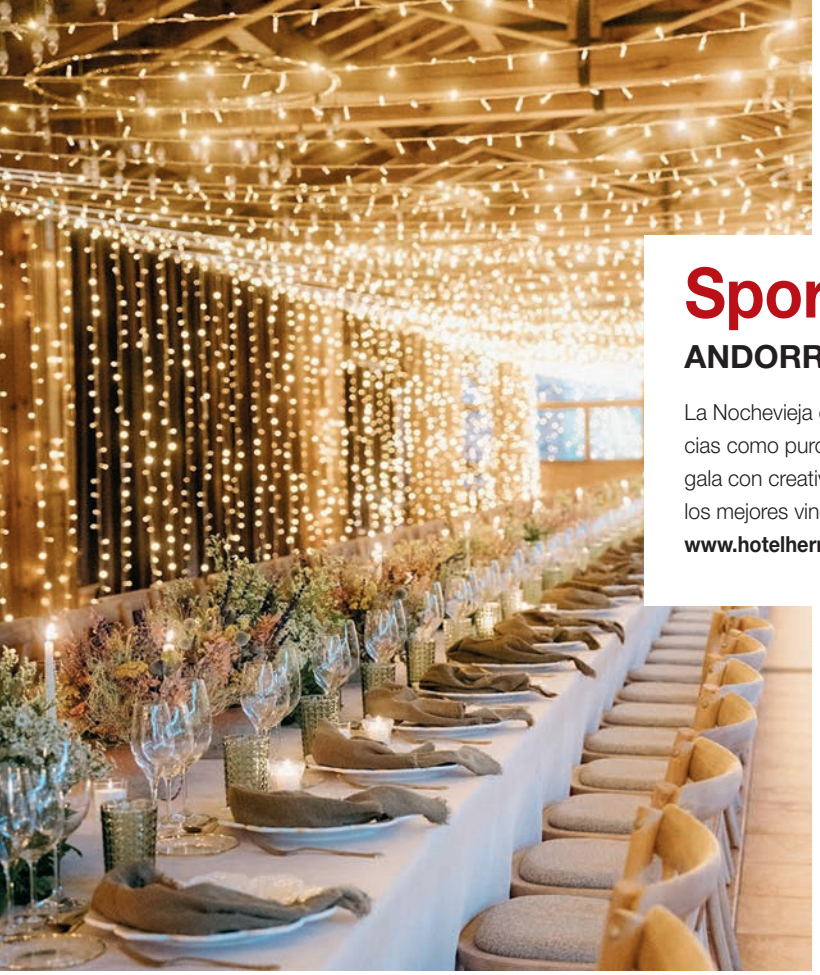


Para los días festivos del 25 y 26 de diciembre y el 1 de enero, Windsor propone un menú especial que resalta lo mejor de la cocina catalana con toques renovados. Y para Fin de Año, un elegante menú con platos como el ravioli de langostinos de Sant Carles, la sobrecostilla de Black Angus o el impresionante cremoso de limón y texturas de chocolate.
www.restaurantwindsor.com

W Barcelona



W Barcelona se transformará en el escenario principal de una velada mágica de ópera junto al mar en su cena de Fin de Año, que promete ser elegante y sofisticada. Se acompañará de una propuesta culinaria sorprendente llena de sabores, contrastes y texturas con platos como el Carpaccio de gambas de Palamós y carabinero, realzado con una sofisticada salsa mar y montaña.
www.marriott.com



Sport Hotel Hermitage & Spa

ANDORRA

La Nochevieja es ya legendaria en este hotel andorrano. Tras un espectacular cóctel con delicias como puro caviar, jamón ibérico, ostras y gambas de Palamós, será servida una cena de gala con creativas creaciones culinarias lideradas por el chef Jordi Grau. Todo ello regado con los mejores vinos y champagne de la bodega del resort.

www.hotelhermitage.sporthotels.ad

Dani Brasserie Four Seasons Hotel

MADRID

La séptima planta de Four Seasons Hotel Madrid se convierte en el escenario perfecto para disfrutar de una Navidad de ensueño de la mano de Dani García. Se podrán degustar platos como su famosa milhoja de foie con queso de cabra y manzana verde caramelizada, o un consomé de bogavante y caviar imperial.

www.danibrasserie.com





Grand Hyatt La Manga Club Golf & Spa

LA MANGA (MURCIA)

El hotel ha diseñado diversas experiencias que aúnan la mejor gastronomía con música en directo, una ambientación única y un enclave privilegiado. Destacan platos como el rodaballo en caldo corto de miso con cangrejos real, huevas de salmón, puré de edamame, setas Enoki y crujiente de algas wakame.

www.hyatt.com

Hard Rock

MADRID

Su excepcional Menú de Nochebuena incluye deliciosos entrantes como el milhojas caramelizado de foie con manzana y bacalao ahumado. Entre los platos principales, destacan opciones como la merluza al horno acompañada de judías Kenia salteadas con caseína de ajo y beurre blanc de marisco.

www.hotel.hardrock.com/madrid





Fismuler

BARCELONA

El menú de Fin de Año de Fismuler Barcelona incluye 5 snacks surtidos, dos principales festivos (como la corvina a la parrilla con col kimchi casero o el strogonoff de carrillera de ternera con caviar Osetra Imperial) y dos postres icónicos, la tarta de queso y la de chocolate con chantilly. Todo ello con la mejor música en directo.

www.fismuler.com

Hyatt Regency Barcelona Tower

BARCELONA



El día de Navidad encontraremos platos como el ave de corral rellena de orejones, ciruelas y piñones confitados con castañas caramelizadas y puré de patatas y en Fin de Año delicias como lomo de corvina Gaudií braseado con Brunoise de pimientos y emulsión de ajos tiernos. Atención a los originales postres como el Ferrero 2.0 estilo Tower.

www.hyatt.com





La Dama

BARCELONA

Para el día del 25, este restaurante barcelonés ubicado en un edificio modernista, ofrece un menú de cuatro pasos que rinde homenaje a la cocina tradicional catalana con platos como la icónica escudella. Entre los aperitivos destaca el carpaccio de gambas, mientras que el plato principal es pollo a la catalana.

www.la-dama.com

The Barcelona Edition

BARCELONA



Desde el ponche festivo disponible todas las fiestas en Punch Room o las íntimas celebraciones de Nochebuena, Navidad y San Esteban que rinden homenaje a las tradiciones culinarias catalanas en Veraz, a una cena de Nochevieja en The Roof, Veraz o Cabaret, seguida de una fiesta única para recibir el 2025, The Barcelona Edition aporta elegancia y sofisticación para celebrar la época con más encanto del año.

www.editionhotels.com







L'Albufera

MADRID

Conocido por su especialidad en arroces y por su fiel representación de la cocina valenciana, L'Albufera –ubicado en el emblemático madrileño hotel Meliá Castilla– ha diseñado una serie de menús navideños exclusivos que destacan por su creatividad, sabor y una cuidadosa atención al detalle.

www.lalbuferameliacastilla.com



Solc Majestic Hotel & Spa

BARCELONA

El chef ejecutivo David Romero y el chef asesor Nandu Jubany, han diseñado una carta elaborada con productos de proximidad que se distingue por su clasicismo con un punto innovador, a la altura del centenario hotel barcelonés. El Wellington de rodaballo salvaje con gamba roja beurre blanc de Ruinart y caviar Oscietra, es un claro ejemplo.
www.majestichotelgroup.com



Molino de Pez

BARCELONA

El Fin de Año en Molino de Pez se inicia con suculentos aperitivos como el Pastel de cabracho y mahonesa de su colágeno. No faltan tampoco los hits de la casa como el Rodaballo a la parrilla con refrito de angula de monte y azafrán, acabando con un postre muy genuino: Flan de leche de oveja ripollesa, trufa negra, miel y nueces.
www.molinodepez.com





Kabuki

MADRID

Inspirado en el teatro japonés kabuki, el sofisticado menú de fin de año diseñado por el chef Alejandro Durán consta de cinco actos: Sakizuke, Sashimi, Nigiri Sushi, Robata y Kanmi. Cada pase ofrece una experiencia gastronómica única, elaborada con ingredientes excepcionales y técnicas de alta cocina.
www.grupokabuki.com

Destilados

Protagonistas de los cócteles festivos

Hay mil maneras de vivir estas fiestas: con multitudes de gente o en familia; de manera tradicional o innovando en rituales de cara al año nuevo, en casa o fuera… Sea como sea, hay una cosa de la que nunca viene mal rodearse: tu destilado favorito, que puedes tomar solo o, siguiendo las tendencias, como parte de sofisticados cócteles.



Tatel Madrid

Mosh Fun Kitchen - Marbella



Según afirman desde Espirituosos de España "El sector de las bebidas espirituosas tiene un fuerte arraigo al canal de hostelería y su patrón de consumo social, asociado a momentos de ocio y disfrute. Prueba de ello es que una vez eliminadas las restricciones a la hostelería y el turismo, el sector ha recuperado los volúmenes prepandemia. El consumo de bebidas espirituosas en España está íntimamente vinculado al disfrute, sobre todo en un entorno social, en compañía de amigos o familiares y fundamentalmente ligado a la hostelería. Es el estilo de vida propio de los países mediterráneos, que también se refleja en su manera de integrar las bebidas alcohólicas en la alimentación y en los momentos de ocio, siempre con sentido común y mesura a la hora de beber. El patrón de consumo mediterráneo ha dotado a España de uno de los modelos de consumo más responsables de la Unión Europea. Así, según datos del Ministerio de Sanidad, el 95,8% de los consumidores nacionales realizan un consumo de bebidas alcohólicas moderado y responsable". En cuanto a las ventas, en su último informen reflejan que en 2023, la hostelería ha vuelto a ser el principal canal de venta, representando el 62% del total de las ventas.

Cócteles más populares en España para 2025

Según explica Elena Delmagno, responsable de Advocacy de Bacardí España, "aunque el Daiquiri ha bajado cinco posiciones este año, pasando del cuarto al noveno lugar, los cócteles clásicos con ron, que tradicionalmente llevan el sello del ron Bacardí, continúan dominando los cinco primeros puestos, con el Mojito ocupando el primer lugar sustituyendo al gin-tonic. Los consumidores siguen mostrando un gran interés en estos sabores clásicos, que evocan tradición y calidad" y añade: "En 2025, la tendencia del tequila será imparable, y el Margarita escalará en popularidad en España, avanzando del octavo lugar en 2024 al sexto en el ranking de cócteles favoritos. Aunque en EEUU el Margarita es un cóctel clásico, en Europa su popularidad ha sido limitada, pero esto está cambiando. La creciente demanda de tequilas ultrapremium ya refleja esta transformación en las preferencias de los consumidores".

Y es que, según el informe, los 10 cócteles y combinados favoritos en España para 2025 son:

Mojito
Gin-tonic
Ron con cola
Piña Colada
Caipiriña
Margarita
Martini
Whisky con cola
Daiquiri
Café Irlandés



Bombay Sapphire

Maridar la comida con cócteles está de moda

El desarrollo creativo e innovador que ha experimentado la mixología en los últimos años ha convertido muchas de sus creaciones en el complemento ideal de las preparaciones culinarias. Este terreno, que hasta hace poco tiempo solo era ocupado por el vino, ha visto cómo los cócteles ya no se limitan exclusivamente a las barras de los bares ni se presentan solo al final de la comida; ahora, se han convertido en acompañantes inseparables de cada plato. Eta evolución ha redefinido la percepción que los consumidores tienen de los cócteles, revalorizándolos y vinculándolos a la experiencia de disfrutar de sensaciones sensoriales en el ámbito gastronómico.



Mateo Honten- Madrid

Martini



La coctelería en España

Los destilados tienen en el auge de la coctelería su mejor aliado, y más en nuestro país, donde la coctelería se ha convertido en un referente a nivel mundial. Y es que consolidada como uno de los pilares en la experiencia gastronómica, la coctelería está ganando cada vez más presencia en las barras de bares y restaurantes. Aunque es cierto que la gastronomía española solía asociarse principalmente con el acompañamiento de vinos, las corrientes actuales están haciendo que poco a poco las cartas de cócteles ganen terreno, posicionándose como una excelente alternativa.

Los españoles prefieren los cócteles a la hora de celebrar

Según la encuesta anual de Grupo Bacardí, la mayor empresa internacional de bebidas alcohólicas de propiedad privada, más de la mitad de los consumidores españoles (52%) prefiere celebrar sus momentos especiales con un cóctel en lugar de champagne, lo que pone de manifiesto un cambio cultural que sitúa a los cócteles como los protagonistas en las celebraciones españolas, marcando un crecimiento notable de esta tendencia en el sector.

Este estudio sobre el mercado español es parte del sexto Informe Anual de Tendencias en Cócteles de Bacardí, el cual revela las principales tendencias que están redefiniendo la cultura de los cócteles y el negocio de las bebidas espirituosas a nivel mundial en 2025.

Según este análisis, se observa una preferencia clara de los jóvenes de la Generación Z (de



Hablamos con... Santiago Dorado

El Liquid Concept Developer de Talentchef, Santiago Dorado, ha querido compartirnos su visión sobre las tendencias actuales en coctelería.

¿Qué nuevas tendencias en coctelería te emocionan más en este momento y por qué?

Dos tendencias emocionantes en la coctelería actual son el creciente enfoque en la sostenibilidad y la exploración de ingredientes poco convencionales y técnicas de vanguardia. Cada vez más bartenders y establecimientos adoptan prácticas eco-amigables, reduciendo desperdicios y utilizando ingredientes locales y de temporada, lo que refleja una mayor conciencia ambiental y una voluntad de innovar en armonía con el medio ambiente. La exploración de ingredientes y técnicas como los destilados caseros y las fermentaciones impulsa la creatividad y la colaboración en la comunidad de la coctelería, ofreciendo experiencias sensoriales únicas que despiertan la curiosidad del cliente.

¿Qué papel juegan la innovación tecnológica y las nuevas técnicas en la creación de cocteles hoy en día?

La innovación tecnológica y las nuevas técnicas desempeñan un papel cada vez más importante en la creación de cocteles en la actualidad, al introducir herramientas y equipos avanzados que ha permitido a los bartenders explorar nuevos territorios creativos y elevar la experiencia del cliente a niveles sin precedentes.



¿Cómo ves la evolución de la coctelería en los próximos cinco años? ¿Qué cambios esperas ver en la industria?

Es una pregunta complicada ya que el mundo evoluciona a un ritmo vertiginoso, en los próximos cinco años quizás tengamos robots trabajando, quién sabe...

Anticipo un mayor enfoque en la sostenibilidad, como algo integrado en el 100% de los conceptos globales, también esperamos una expansión significativa en la coctelería sin alcohol para satisfacer la creciente demanda de opciones más saludables y creativas y la tecnología seguirá desempeñando un papel importante, desde herramientas avanzadas hasta aplicaciones digitales que mejoren la experiencia del cliente.



G- Vine

18 a 29 años) por los cócteles en comparación con otras bebidas. Así, en España, el 26% de los encuestados de esta generación afirma que es más probable que elijan un cóctel en lugar de una cerveza, una tendencia que ha aumentado respecto al año pasado, y un 22% prefiere cócteles sobre el vino. Esta inclinación responde a la evolución en las preferencias de los jóvenes, quienes buscan experiencias diferentes y de mayor calidad en sus opciones de ocio y disfrute.

"Como empresa familiar con más de 160 años de historia, Bacardí ha estado siempre al lado de los consumidores, ofreciendo las bebidas que realmente desean disfrutar",

Tapas para replicar en casa y maridar con gin-tonic

Tres reconocidos chefs con estrella Michelin y Soles Repsol –Fran Agudo, David Olivas y María José Martínez– han creado tapas únicas, diseñadas especialmente para ser replicadas en casa y lograr un maridaje excepcional con el icónico Mare & Tonic. Cada una de estas recetas ofrece una mezcla armoniosa de sabores que capturan la esencia del Mediterráneo, fusionando de manera ideal la alta cocina con la coctelería.



Fran Agudo, chef del restaurante Mont Bar en Barcelona, presenta su "Canapé de Camarón, Gamba Roja, Velo de Aceituna y Albahaca". Este canapé, inspirado en la gamba roja del Mediterráneo, realza los botánicos presentes en Gin Mare con un toque innovador y moderno.



David Olivas, del restaurante Back en Marbella, ofrece su "Quisquilla de la Caleta de Vélez, Salpicón de Tomatitos Perla y Almendra". Esta tapa captura la esencia de la costa mediterránea, combinando ingredientes locales con técnicas contemporáneas.



María José Martínez, del restaurante Lienzo en Valencia, transforma ingredientes locales en su "Tartaleta de Llisa Marinada con Miel y Mahonesa de Algas". Su receta celebra los sabores originales del Mediterráneo, fusionando tradición y creatividad.

A través de la página web www.ginmare.com/es-es/selecciongastronomica/ y sus redes sociales, podrás encontrar las recetas detalladas, videos de los chefs mostrando cómo preparar cada plato, y consejos prácticos para lograr el maridaje perfecto entre las tapas y un Mare & Tonic con Gin Mare.

asegura Ignacio Vázquez, director de la Unidad de Negocio de la compañía en España. "Esta experiencia hace que tengamos un sólido historial en la identificación de nuevas tendencias", añade.

"El informe también indica una clara inclinación hacia las bebidas espirituosas de gama alta, ya que un cuarto de los encuestados afirma estar consumiendo más productos premium que hace un año, y más de un tercio (35%) estaría dispuesto a pagar más por cócteles que utilizan ingredientes de alta calidad", concluye Ignacio Vázquez.

El año 2025 presenta un panorama favorable para los bares y restaurantes de España. De acuerdo con el sondeo, el 35% de los encuestados tiene planes de salir a cenar a restaurantes con mayor frecuencia y un 22% visitará bares nocturnos con regularidad.

Las principales macrotendencias en cócteles para 2025

A nivel mundial, el Informe de Tendencias en Cócteles de Bacardí para 2025 ha identificado cinco macrotendencias que estarán impulsando el sector este año:

Comunidad premium: Los consumidores están transformando el entretenimiento premium al buscar experiencias que van más allá de los eventos y agregan elementos exclusivos como experiencias inmersivas, opciones de hospitalidad de lujo y paquetes de viaje a medida. Las marcas están respondiendo a esta demanda para paquetes de "gig-tripping" y bares deportivos que organizan experiencias de cócteles exclusivas. Y es que, existe una conexión entre las comunidades de consumidores y las bebidas premium en eventos, que está cambiando el futuro del entretenimiento.



Mateo Honten - Madrid

Champagne Bar Jacqueline Barcelona



Cada vez más los *bartenders* experimentan con ingredientes de cocina

Expertos culinarios: La línea entre gastronomía y coctelería se diluye a medida que los *bartenders* experimentan con ingredientes de cocina, como leche, aceite y salmuera para crear una nueva ola de experiencias de bebidas inspiradas en la gastronomía. Según la encuesta, casi tres cuartas partes (70%) de los *bartenders* se inspiran en las artes culinarias al crear cócteles. Esta tendencia se alinea con el interés de los consumidores en sabores salados y herbales, que crecieron un 20% y un 15%, respectivamente, en 2024.

El espíritu del futuro: A medida que las marcas evolucionan para alinearse con los valores de los consumidores de la próxima generación, 2025 verá un impulso hacia la inclusión y el cambio positivo. Según la encuesta, existe una motivación de la industria hacia una conexión más profunda, pues el 62% de los encuestados expresó interés en más oportunidades de *networking* profesional en 2025.✻



La Cabrera

Sabores para entendidos: La cultura del cóctel está evolucionando hacia algo más significativo, con experiencias "IYKYK" (if you know, you know - si sabes, sabes) en el centro de atención. Los bartenders están asumiendo el rol de diseñadores, educadores y líderes de opinión, compartiendo conocimiento y tendencias para crear experiencias más enriquecedoras. De hecho, el 61% de los encuestados en España está preocupado porque las bebidas creadas por IA carezcan de la sensibilidad emocional y artística de los *bartenders*.

Nuevas fronteras del cóctel: La saturación digital y el interés por la exploración cultural impulsan a la gente a preferir experiencias auténticas y multisensoriales. En este sentido, el 24% de los encuestados españoles calificaron los cócteles que ofrecen una experiencia multisensorial como una razón clave para pagar más. Este cambio está transformando la forma en que las personas disfrutan de las bebidas y dónde las disfrutan. En 2025, surgirán espacios inmersivos que ofrecerán experiencias de cócteles llenas de estímulos sensoriales en las primeras horas de la tarde.



La sutileza de una joya oscura

Añejado en barrica de roble francés y terminado en barrica de Amaron de Italia, la joya tequilera de lujo Maestro Dobel 50 Extra-Añejo 1-9-7-0 destaca por su color intenso, en tonos anaranjados y dorado brillante que demuestran la maduración de dos barricas diferentes. Forma parte una colección de tequilas creados para celebrar el 50° cumpleaños del fundador de la marca.



Licor de flor de sol

El nuevo Licor de Eguzkilore de La Alcoholera de La Rioja se elabora a partir de las raíces de la flor del mismo nombre, una planta silvestre de los montes del País Vasco, conocida como la "flor del sol". Destaca por un color ámbar oscuro. En nariz, se perciben notas de miel, flores y un toque herbal. En boca, ofrece una entrada dulce, con cuerpo y untuosidad.

Edición navideña

Rémy Martin XO se presenta en una botella de edición limitada y un cofre de coleccionista. El icónico decantador de cristal tiene un diseño de la constelación del centauro mientras la caja que lo resguarda está decorada con ilustraciones celestiales y tiene una ventana central que deja ver la preciosa botella en su interior.





LLENO DE MATICES

La Edición Limitada Santa Teresa 1796 Speyside fusiona la experiencia y maestría en la producción de ron, con la sofisticada influencia de los whiskies escoceses. El resultado es una experiencia única que combina lo mejor de ambos mundos, ofreciendo un perfil de sabor inigualable y lleno de matices.



Inspirado en una leyenda

La división de destilados de Familia Torres presenta Liathmor, su primer whisky escocés inspirado en una de las leyendas más misteriosas de Escocia. Destaca su perfil complejo y con carácter, pero suave y cálido, al mismo tiempo, que se muestra como un trago fácil y amable.



TRIBUTO A SU LEGADO



En un homenaje sin precedentes a su legado, Ron Matusalem presenta Lefebre. Esta edición limitada, de solo 2.000 unidades disponibles en todo el mundo, rinde tributo a Claudio Álvarez Lefebre, bisabuelo de la quinta generación de la familia fundadora.



Unión inesperada

Glenfiddich, el whisky escocés de malta más premiado del mundo, presenta su última creación de edición limitada: Grand Château. Un exclusivo whisky de 31 años que, por primera vez para la destilería escocesa, ha sido terminado en barricas de vino tinto de la región de Burdeos.

Orujos Panizo

Desde 1938, la familia Panizo ha perfeccionado el arte de la destilación, fusionando tradición y modernidad para crear licores que realzan cualquier sobremesa. Su dedicación y saber hacer han posicionado a Orujos Panizo como un referente en el mundo de los espirituosos, con una amplia gama de productos reconocidos internacionalmente que despiertan la creatividad en la coctelería moderna.
En su página web, www.destileriaspanizo.com, puedes descubrir nuevas formas de disfrutar estos destilados, con miles de recetas de cócteles y también de platos dulces y salados para sacar el máximo partido a su extenso abanico de licores.



Licor de Hierbas Panizo
Un imprescindible en las sobremesas mediterráneas. El Licor de Hierbas Panizo se obtiene mediante la maceración de una treintena de botánicos durante tres meses en aguardiente de orujo. El resultado es un licor fresco y delicado, con notas aromáticas a hierbas silvestres, cítricos y un toque mentolado. Ideal para disfrutar frío o con un par de piedras de hielo, este licor –que obtuvo un Oro CINVE 2024–, es también un ingrediente perfecto para cócteles únicos que sorprenden por su sabor y originalidad.

Crema con Orujo Panizo
Si buscas el broche de oro para una comida o una copa sofisticada en cualquier momento del día, la Crema con Orujo Panizo es tu elección. Suave, equilibrada y deliciosamente dulce, destaca por sus aromas a vainilla, cacao y leche condensada. Perfecta para disfrutar sola, con hielo, o mezclada con café. Por algo fue elegida el pasado año Mejor Licor de España por la Asociación Española de Escritores y Periodistas de Vinos y Espirituosos.❋
Más información:
www.destileriaspanizo.com
RRSS: orujospanizo

Gastronomic Forum Barcelona 2024

Repensar la restauración



Gastronomic Forum Barcelona, cuyo lema fue *Re-pensemos la restauración*, congregó durante tres días a más de 350 empresas que mostraron las últimas soluciones para hostelería, gastronomía y *foodservice*.





Del 4 al 6 de noviembre cerca de 18.000 profesionales acudieron a Gastronomic Forum Barcelona a buscar soluciones y productos para sus negocios hosteleros entre las más de 350 empresas expositoras del salón. Restauradores, compradores y distribuidores del canal horeca aprovecharon la feria para proveerse de servicios para sus negocios, y descubrieron las novedades que han lanzado buena parte de los expositores, con productos innovadores o sorprendentes como lechugas cultivadas con acuaponia (criadas en agua fertilizada por peces), caviar de caracoles, salchichón de higo o café enriquecido con setas. Josep Alcaraz, director de Gastronomic Forum Barcelona, destacó que el salón "ha demostrado ser una vez más un evento comercial de referencia donde las empresas más activas del mercado realizan negocios con las principales firmas de hostelería y *foodservice* del país".









Centenar de actividades

El salón invitó a repensar la restauración con un centenar de actividades en las que participaron más de 130 chefs y profesionales del sector, que suman 42 estrellas Michelin, como Joan Roca, Oriol Castro y Eduard Xatruch, Adejoké Bakaré y Andoni Luis Aduriz, entre otros. En sucesivas ponencias, mesas redondas, *showcookings* y debates se abordaron temas de actualidad en la hostelería como la conciliación laboral, la apuesta por un modelo de restauración sostenible y la aplicación de las nuevas tecnologías. El discurso más comprometido con esta apuesta de futuro fue el abanderado por la "Generación 90"; chefs, sumilleres y *bartenders* menores de 35 años expusieron sus ideas culinarias y futuros planes de negocio en el salón: su nueva forma de ver la cocina, con horarios más racionales, conciencia ecológica y una reinterpretación de la tradición. Además, bajo la premisa *El poder transformador de la cocina*, el salón dio 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, se presentó el proyecto de Andrés Torres y Sara Pérez (Casa Nova, de Sant Martí Sarroca) que, hace solo unos meses, recibió 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; en octubre han estado cocinando en Beirut para los desplazados por el conflicto arabo-israelí. Gastronomic Forum Barcelona volverá a celebrarse del 3 al 5 de noviembre de 2025 en el palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona.❋



Reconocimientos al talento

Junto a la exposición comercial y las distintas ponencias y actividades, tuvo lugar un gran programa paralelo de eventos en los que destacaron diversos concursos y galardones. Así, el ganador del Premio Cuiner Gastronomic Forum Barcelona 2024 recayó en el tándem formado por Beatrice Casella e Iván García del restaurante Glug (Barcelona) como mejores cocineros emergentes de entre un grupo de seis finalistas.

También se otorgó el Premio The Baker al mejor panadero del Estado, que se concedió a Georgina Reinares de la panadería Barrihuelo, en Elciego (Álava).

Por su parte, los pasteleros Toni Vera (Mervier Canal) y Felipe de Santa Cruz (Madeleine by Ferrieres) fueron los ganadores del concurso Mejor Panettone Artesano de España 2024, organizado por el Gremi de Pastisseria de Barcelona.

The Best Chefs Awards 2024



Reconocimiento al talento culinario a nivel mundial

The Best Chefs Awards 2024 ha elegido a los tres mejores cocineros del mundo, en una ceremonia celebrada en Dubái. Los daneses Rasmus Munk (Alchemist) y Eric Vidlgaard (Jordnær) y el español Albert Adrià (Enigma) han sido los afortunados.

En la cúspide de los Best Chefs Awards 2024 –que tuvieron lugar recientemente en el lujoso hotel Atlantis The Palm de Dubái–, se encuentra el chef Rasmus Munk, famoso por su estilo vanguardista. Sin duda, la experiencia inmersiva que caracteriza al restaurante Alchemist (Copenhague), capaz de fusionar elementos teatrales con innovación culinaria, le ha valido el título de 'Mejor chef del mundo de 2024'.

El español Albert Adrià, icono de la experimentación culinaria, ha obtenido el segundo puesto de la lista. Adrià continúa dando rienda suelta a su creatividad en Enigma (Barcelona) mediante recetas sublimes que no dejan de sorprender. El tercer lugar lo ocupa Eric Vidlgaard, reconocido por su compromiso con la sostenibilidad y la pureza. Sus propuestas en Jordnær (Gentofte, Dinamarca) rinden tributo a los ingredientes locales nórdicos.



Nuevos sistemas de calificación y votación

La octava edición de los premios rindió homenaje a 550 chefs de 61 países, convirtiéndose en la mayor convocatoria realizada hasta la fecha. Este año, el certamen ha destacado, principalmente, por haber cambiado el formato tradicional pasando de nombrar al mejor chef del mundo —de entre 100 elegidos— a premiar a los tres mejores del mundo y a otorgar sus galardones con uno, dos o tres cuchillos para indicar su nivel de excelencia, emulando a las famosas estrellas Michelin, además de apostar por la entrega de premios especiales.

Los nuevos sistemas de calificación y votación permiten una selección más amplia e inclusiva para reconocer el talento culinario. Entre los cambios más importantes destacan: el aumento del número de votantes de 350 a 568, incluidos 348 chefs y 220 profesionales de diversos sectores; el podio para los tres mejores chefs del mundo, como ya hemos dicho; el sistema de votación digital, para agilizar el proceso; las mejoras en el proceso de votación; y la introducción de una selección de categorías de premios especiales.

El año pasado, el chef español Dabiz Muñoz fue elegido mejor cocinero del mundo por tercer consecutivo, encabezando la lista de los 100 mejores. Albert Adrià obtuvo, entonces, la segunda posición de la lista y la eslovena, Ana Roš, se colocó en tercer lugar.



3 cuchillos para 18 chefs españoles

El nuevo reparto de reconocimientos, creado este 2024 por The Best Chef Awards, otorga a los cocineros Uno, Dos y Tres Cuchillos, dejando de ser un ránking limitado a un solo podio.

España suma, así, cuchillos para 41 chefs: 18 ganan 'Tres Cuchillos', 13 dos y 10 uno.❋

Chefs premiados con "Tres cuchillos":

1. **Albert Adrià -** *Enigma, BarCelona.*
2. **Andoni Luis Aduriz -** *Mugaritz, Errenteria.*
3. **Ángel León -** *Aponiente, Cádiz.*
4. **David Muñoz -** *DiverXO, Madrid.*
5. **Diego Guerrero -** *DSTAgE, Madrid.*
6. **Eneko Atxa -** *Azurmendi, Bizkaia.*
7. **Fina Puidgevall & Martina Puigvert -** *Les Cols, Olot.*
8. **Javier & Sergio Torres -** *Hermanos Torres, Barcelona.*
9. **Joan Roca -** *El Celler de Can Roca, Girona.*
10. **Martín Berasategui -** *Martin Berasategui, Lasarte-Oria.*
11. **Oriol Castro, Eduard Xatruch and Mateu Casañas - D***isfrutar, Barcelona.*
12. **Paco Méndez - C***OME, Barcelona.*
13. **Paco Morales -** *NOOR, Córdoba.*
14. **Paco Pérez -** *Miramar, Llancà.*
15. **Paco Roncero -** *Paco Roncero Restaurante, Madrid.*
16. **Paolo Casagrande -** *Lasarte, Barcelona.*
17. **Quique Dacosta -** *Quique Dacosta, Denia.*
18. **Victor Arguinzoniz -** *Asador Etxebarri, Axpe.*

Premios Especiales

Como parte del nuevo sistema de clasificación, también se ha premiado a los chefs que hicieron contribuciones extraordinarias en áreas específicas. Entre los españoles destacaron: Albert Adrià, reconocido por ser la propuesta más revolucionaria, Ángel León, por su labor científica y, el mexicano afincado en Barcelona, Paco Méndez, por su creatividad.

Begoña Rodrigo visibiliza la solidaridad con Valencia

En la gala de The Best Chef Awards, certamen en el que se elige El Mejor Chef 2024, se revelaron los Premios a la mejor selección global de chefs de las distintas categorías. Si el año pasado el protagonista fue el español Dabiz Muñoz, este año ha sido una mujer la que se ha llevado los titulares. Se trata de la chef valenciana Begoña Rodrigo, ganadora del programa televisivo "Top Chef España" y propietaria del restaurante La Salita en Valencia y galardonada, además, este año 2024, con 3 soles en la Guía Repsol y una estrella Michelin. Rodrigo, en una iniciativa sin precedentes, llena de emotividad, corazón y solidaridad, se enfundó la bandera de "su terreta" natal en la gala de estos prestigiosos galardones para recordarle, también, al mundo de la alta gastronomía el drama de la DANA que ha asolado Valencia y dar visibilidad a la acción solidaria "Desde Valencia para Valencia". Una niciativa de cenas solidarias para recaudar fondos para los afectados de la DANA que lidera junto a los también chefs valencianos Ricard Camarena y Quique Dacosta, y el apoyo de otros chefs de España y de otros países, y empresarios valencianos.



NUEVO TEMPLO DEL VINO



El Grupo Paraguas ha abierto The Library en el número 2 de la madrileña calle Serrano. Parece una impresionante biblioteca antigua pero es una propuesta que combina boutique, bar gastronómico y club privado. Un triple concepto que no solo amplía la oferta existente, sino que invita a explorar una nueva manera de vivir la cultura del vino.

Vuelve una creación única

La Catania® de coco, lanzada en edición limitada en 2023, está de regreso por tiempo limitado (hasta agotar unidades). Destaca su nueva estructura multicapa: el 75% que constituye el interior es de chocolate blanco, coronado con una capa exterior de carbón vegetal activo que no aporta sabor pero cuenta con numerosos beneficios a nivel salud, aderezado con virutas de coco deshidratado. Y solo cuenta con 2,45 gramos de azúcar por unidad.





El mejor turrón creativo

Marcos Díaz, de la pastelería Rossana de Tarragona, ha resultado ganador del I Campeonato Nacional del Turrón Creativo “Maestro Turronero Ángel Velasco”, celebrado en la famosa Feria del Turrón en Agramunt (Lleida) y convocado por Torrons Vicens, que premia la mejor receta elaborada con ingredientes de calidad suprema. Su turrón, “Texturas de Madagascar”, lleva caramelo de vainilla, ganache de choco blanco, guianduja avellana, crujiente sable y neula.

Compra eficiente y mejorada

Con más de 30 años de trayectoria, la firma española Tea Shop, especializada en la comercialización de tés e infusiones lanza una nueva plataforma web para impulsar su crecimiento en el mercado. El *software* está diseñado para facilitar tanto la experiencia del cliente como el trabajo del equipo especializado.

HELADOS ARTESANOS Y PASTELERÍA GOURMET



La heladería Cloud, ubicada en la Plaça Rovira i Trias del barrio de Gràcia de Barcelona, nos propone esta temporada –además de sus helados artesanos– tomarnos un café de especialidad acompañado de cookies, brownies y alfajores elaborados a diario en su obrador. Y si queremos dar un plus a ese café, hay que pedir el ‘affogato’, que lleva helado. Otro 'combo' irresistible es su brownie servido con nata fresca y una bola de helado a elegir.



Cariñena, Ciudad Europea del Vino 2025

La Red Europea de Ciudades del Vino (RECEVIN) ha elegido a Cariñena (Zaragoza) como la próxima Ciudad Europea del Vino, un título creado desde esta asociación para potenciar el enoturismo desde un marco internacional. La ciudad croata de Osijek será, por su parte, la Ciudad Dioniso.

Premio a la Mejor Oferta Gastronómica

La Gastrobodega Martín Berasategi, que apuesta por un modelo sostenible que prioriza los productos locales y de temporada, ha recibido el Premio a la Mejor Oferta Gastronómica en los VII Premios Nacionales de Enoturismo. La propuesta de la familia Yllera se consolida como un referente de la gastronomía vinculada al vino con la obtención de este galardón.



EL MEJOR JAMÓN DEL AÑO



El mejor jamón de 2024 tiene nombre y, por segundo año consecutivo, es el de Ibéricos Casa Lucas. Este jamón elaborado en Monesterio (Badajoz) ha conseguido el Certificado AENOR de Calidad Organoléptica, siendo Producto Destacado por el Consumidor.

Nuevas añadas de Olis Bargalló

Olis Bargalló presenta sus aceites tempranos cosecha 2024-2025, unos excepcionales arbequina y picual, con extraordinarias propiedades organolépticas. Prensados a baja temperatura, son la máxima expresión del *savoir faire* de esta marca con más de 170 años de historia.





NUEVO COMITÉ MULTIDISCIPLINAR

EDA Drinks & Wine Campus ha presentado su Comité Experto en Basque Culinary Center con el fin de reunir a diversos profesionales del sector de las bebidas y recoger distintas perspectivas, a nivel internacional, relacionadas con áreas como la viticultura, la producción, la comercialización, la gestión o la coordinación institucional.



Un auténtico manjar

Como aperitivo o broche final, una tabla de quesos de la D.O.P Queso Camerano –curado, semicurado o fresco– resulta infalible en las mesas navideñas. Este queso de cabra también es perfecto como ingrediente de recetas suculentas o como regalo para quienes valoran la tradición y dedicación de productores locales.

Delicia para el paladar

Un año más vuelve el clásico Turrón Premium de Chocolates Valor. Esta delicia para el paladar destaca por su precisa combinación de texturas y sabores, con un suculento y suave relleno de praliné y almendras 100% mediterráneas enteras, envueltas en una delicada cobertura de chocolate puro.



ALIANZA CLAVE



La empresa Primeras Marcas y la Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona (EHTG) han firmado un convenio de colaboración para impulsar la formación de futuros sumilleres. Esta alianza tiene como objetivo fortalecer oportunidades educativas de los estudiantes de l'EHTG, especialmente en el área de sumillería, y ofrecer experiencias prácticas de calidad dentro del sector.

IDENTIDAD RENOVADA



La nueva imagen de Cinco Jotas es un homenaje a su herencia, a su tradición artesana y a la pureza de su producto, calificado como "genialidad pura". Esta renovada identidad, moderna y sofisticada, ha sido concebida para conectar con las nuevas generaciones y tendencias, sin perder su esencia.

Sofisticación en la mesa

La marca de textiles de diseño Calma House ha incluido una sección de menaje a su nuevo catálogo. Entre sus múltiples gamas de producto destaca la de cubertería, tanto para el hogar como para equipamiento hostelero, con atractivos juegos de piezas individuales y para servir ensalada, que aportarán sofisticación a las mesas navideñas





Familia Torres comparte su legado

Familia Torres comparte su legado vitivinícola con la presentación del proyecto Familia Torres Colección Privada, una extraordinaria selección de añadas antiguas que tiene como objetivo poner de relieve el potencial de envejecimiento de los grandes vinos de la bodega. La colección cuenta con cinco vinos emblemáticos y nueve añadas diferentes que van desde el 1989 al 2013 en el caso de los vinos jóvenes.



Altas puntuaciones para Emina



Bodega Emina continúa consolidando su prestigio en el sector vitivinícola nacional e internacional gracias a la reciente obtención de altas puntuaciones en la prestigiosa *Guía Gourmets 2025* con tres de sus vinos: Emina Emoción con 95 puntos y Emina Verdejo sobre lías y Emina Rosé Prestigio con 90 puntos.

Método Maître representará a España

Javier Campo González, reconocido sumiller, maître, escritor de vinos y colaborador de *Vinos y Restaurantes,* celebra la nominación de su obra *Método Maître* a los prestigiosos *Gourmand World Cookbook Awards,* conocidos como los "Óscar de los libros de gastronomía". Publicado por Letrame Editorial, este libro ostenta ya el codiciado sello rojo que lo identifica como ganador del premio en la categoría *Professionals Books,* representando a España en estos galardones que se entregarán en Portugal en junio del año que viene.





EL 'APRÈS SKI' MÁS EXCLUSIVO DE MADRID

Tras la renovación de Pinzelada Lounge, uno de los espacios gastronómicos de referencia en la Milla de Oro, Bless Hotel Madrid presenta en Picos Pardos Sky Lounge su última novedad, única en la capital: iglús para disfrutar del *skyline* madrileño durante el invierno, con un menú especial centrado en deliciosas raclettes y fondues que evocan el auténtico *après ski* de Aspen.



Productos “DelycaThyssen”

La Navidad llega a la tienda del Museo Nacional Thyssen-Bornemisza con una selección de productos “DelicaThyssen” para sorprender estas fiestas, que destacan por su elaboración artesanal y su firme apuesta por la sostenibilidad. Por ejemplo, este set de regalo incluye 6 vinos de las mejores bodegas de Rioja y Ribera del Duero.



Esperada reaperura

Vinseum - Museo de las Culturas del Vino de Cataluña, ha estrenado sus nuevas instalaciones. A los espacios ya conocidos del Palacio Real de Vilafranca (Barcelona), se añade un edificio de nueva planta con 3.500 m² adicionales, tres exposiciones permanentes y nuevos espacios como el aula de cata, el aula educativa o el nuevo vestíbulo de acceso.

Bar Alegría cumple 125 años

El barcelonés Bar Alegría, punto de encuentro para los amantes de la buena mesa de bar, la cocina de siempre y un servicio impecable, cumple 125 años. Para celebrarlo, han lanzado un libro –con prólogo de Ferran Adrià–, que incluye sus recetas más icónicas y representativas, bajo el sello del restaurador Tomás Abellán.



NUEVOS SABORES SIN AZÚCAR

Con un enfoque centrado en los alimentos sin azúcares añadidos y productos aptos para celíacos, turrones y chocolates Virginias amplía su marca 0% con el Mousse de Turrón Blando bañado en chocolate y el Turrón de Tiramisú.





Clásicos navideños

La Campana –empresa familiar que elabora dulces y turrones artesanos en Barcelona desde 1890– dispone de un amplio y selecto surtido de turrones y polvorones. Las variedades de turrón tradicional (Xixona, Alacant, Guirlache y Yema Quemada) son las estrellas de la casa junto con los de mazapán y chocolate. A sus deliciosos polvorones (clásico, chocolate y de aceite de oliva), este año, se le suma el de sabor a punto de sal.

CASA ÁSTER TRANSFORMA SU OFERTA ENOTURÍSTICA

Tras más de ocho meses de reforma integral, Áster ha presentado los sorprendentes espacios que conforman la nueva 'Casa Áster' en Anguix (Burgos) y que han transformado por completo la oferta enoturística de la bodega ribereña perteneciente al Grupo La Rioja Alta, S.A, dirigida técnicamente desde el pasado año por Miguel Muela. Sin duda, el escenario óptimo para el disfrute sosegado de una copa de





los tres vinos –Finca El Otero, El Espino y Áster– que actualmente componen su catálogo.
De la mano de Villalón Studio, se han creado nuevos salones, sala de catas y reuniones, un nuevo comedor privado y un winebar y tienda, con grandes ventanales y vistas directas a la nave de barricas.
En la nueva oferta enoturística de Áster sobresale su visita guiada por la bodega y viñedos, que incluye la variante premium, la posibilidad de disfrutar de un picnic entre cepas o de una comida maridaje elaborada por el propio equipo de cocina de la casa y servida en el nuevo comedor con capacidad para 16 personas. Así mismo, Áster también ofrece la opción de realizar una reunión de trabajo, una cata organizada o de degustar vinos por copas y tapas e, incluso, una inolvidable estancia con familiares o amigos en las cinco habitaciones disponibles con vistas a los diferentes viñedos de la propiedad.



10 AÑOS DE ÉXITO

El Nacional, multiespacio gastronómico de referencia en Barcelona, ubicado en Paseo de Gracia, cumple su 10º aniversario. Destaca su concepto singular de restauración: bajo el mismo techo modernista se encuentran 4 restaurantes y 4 barras, cada uno con su propia personalidad y su propia carta pero con un denominador común: el uso de los mejores productos y recetas de la península ibérica.

El plato estrella para triunfar estas Navidades

La propuesta estrella de Hermanos Manzano (www.hermanosmanzano.com) para estas fiestas es el pollo asado a baja temperatura, relleno de verduras, pasas, orejones, frutos secos, setas silvestres y panceta, con su jugo y todos sus aromas, listo para hornear y muy fácil de emplatar.



Entrega de los distintivos Slow Food Catalunya 2025



El chef Mateu Casañas (Disfrutar), como padrino del acto, entregó el pasado 11 de noviembre las placas a los 86 establecimientos (restaurantes, comedores escolares y escuelas de hostelería) que apuestan por lo que es 'bueno, limpio y justo'. El evento sirvió también para presentar la 1a *Guía Slow Food Catalunya 2025.*

Reconocimiento a la identidad del vino español

La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) presenta el *Relato del Vino Español,* una herramienta que tiene como objetivo consolidar la identidad del vino español en los mercados. El documento destaca los atributos únicos del producto nacional, desde su historia milenaria hasta la diversidad de sus territorios, pasando por su calidad, método de producción sostenible, etc.





Sidras 100% veganas

El Gaitero certifica todas sus sidras como veganas (además de sin gluten) demostrando, así, su capacidad para adaptarse a los tiempos y las tendencias del momento. Entre estas sidras se encuentran, por ejemplo, las de la inconfundible gama El Gaitero (El Gaitero, El Gaitero extra, El Gaitero Etiqueta Negra, El Gaitero Rosé, El Gaitero O,O, El Gaitero Natural).

PASEO GASTRONÓMICO

Madrid cuenta con un nuevo espacio gastronómico: el Callejón de Nuga Castellana, un paseo peatonal con más de 4.600 m², en el que la innovación culinaria toma protagonismo y reúne una muestra de la variedad gastronómica de la ciudad: desde bares y restaurantes hasta música en directo y cocina *all day.*





Legaris celebra 25 años de éxito

Para celebrar sus 25 años de historia, la bodega Legaris –referente en la D.O. Ribera del Duero– lanza la edición limitada Legaris 25 aniversario, un monovarietal 100% tinto fino que nace en las fincas propias burgalesas ubicadas en San Martín de Rubiales y Gumiel de Mercado.

30 ANIVERSARIO

Bodegas López Cristóbal cumple 30 años y tres generaciones de historia. Los cimientos de esta bodega familiar de la Ribera del Duero burgalesa son las 70 hectáreas de viñedo propio con las que elaboran excepcionales vinos de finca.





Guiño a la tradición

Estas Navidades no pueden faltar dos pasteles de queso que ya forman parte de las tradiciones navideñas del obrador barcelonés Jon Cake: el de panettone y el de turrón, que, en esta ocasión, se elabora con el conocido turrón de Can Soler de Badalona.



Pijama *party* con un rosé

La firma de pijamas de lujo Vicky Bargalló ha elegido la bodega Leo & Nine para una colaboración con su vino Crush Rosé, diseñado para acompañar las veladas más especiales. Esta colaboración surge bajo el claim "Wine & Pijama Date Night", que invita a disfrutar del lujo en casa, combinando estilo y confort con el placer de un buen vino.



Premios a la hotelería de lujo

El restaurante DINS Santi Taura, situado en El Llorenç Parc de la Mar (Mallorca), ha sido elegido Best Gastronomic Restaurant de España en la gala de los Beyond Luxury Awards 2024, que reconoce a los mejores exponentes actuales de la hotelería de lujo en España y Portugal.

El 'match' perfecto



La marca alicantina de turrones 1880, se une, por tercer año consecutivo, con la marca de ginebras Puerto de Indias, para lanzar un turrón muy especial hecho con su conocida ginebra elaborada con fresas naturales, Puerto Strawberry, que apunta a convertirse en el protagonista de todas las sobremesas.

Gastrobodega Martín Berasategui



La Sala

La concentración de la atención en la figura del chef conlleva que no se tenga en cuenta el resto de los actores y elementos que hacen posible disfrutar de una experiencia memorable en un restaurante. Ahora, por fin, se está empezando a poner el foco en la sala y en los profesionales que en ella trabajan.

D.O. Ribera del Guadiana



V de Vermut (Barcelona)



Vermut y aperitivos

Tomar el aperitivo –con el vermut como protagonista indiscutible– es uno de los grandes placeres de la vida, un momento de disfrute que, además, no requiere de mucho presupuesto tras los excesos de las fiestas.

Tempranillo

No cabe duda que el tempranillo es la variedad reina en nuestro país: buque insignia de La Rioja, es posible encontrarla en cualquier rincón de la geografía española y está autorizada en 38 denominaciones de origen

Cocina de montaña

La cocina de alta montaña tradicional y la cocina de vanguardia no están reñidas. Os sugeriremos algunos restaurantes donde disfrutar de bellos paisajes nevados mientras degustamos platos ideales para esta época del año..

XXIII Madrid Fusión Alimentos de España

La cocina española asombró al mundo hace ahora 30 años y **Madrid Fusión Alimentos de España 2025** analizará las razones y motivos que articularon aquella revolución que irradió por el planeta a partir de 1995. Lo hará del 27 al 29 de enero en Ifema Madrid.



Bodega Win Sin Alcohol

Vinos y destilados sin alcohol o de baja graduación

Uno de los propósitos al empezar el año es llevar un estilo de vida más saludable y ahí entran en juego los llamados “vinos sin alcohol” o desalcoholizados, y los destilados sin alcohol o de baja graduación.

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



TIEMPO DE SENTIR RIBERA DEL DUERO.
TIEMPO DE SENTIR ÁSTER.

Siente
áster

@bodegasaster | sienteaster.com


SIEMPRE,
UN GUSTO
FAMILIA BODEGUERA DESDE 1899
FAUSTINO RIVERO ULECIA
Faustino Rivero Ulecia
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
CRIANZA
TEMPRANILLO - GARNACHA
FAUSTINO RIVERO ULECIA
FAMILIA
BODEGUERA
DESDE 1899
faustinorivero.com