D.O. CATALUNYA: CONSOLIDAR, CREAR E INNOVAR

Nº 270-FEBRERO-6 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

CANARIAS Y AEROPUERTOS 6,20 €
PORTUGAL 6,35 €

VINOS Y RESTAURANTES





ENTREVISTA AL CHEF GERMÁN ESPINOSA

Restaurante Mae (Barcelona) · 1 estrella Michelin

Salón Barcelona Wine Week

La gran cita con más de **1.100** bodegas

30 Comer en Barcelona

restaurantes recomendados

D.O. Montsant

Anfitriona de tres cenas-maridaje en Barcelona

D.O. Terra Alta

Descubre el alma de la garnacha blanca

Las nuevas estrellas verdes Michelin

MÁS QUE UN APERITIVO



lustau.es | @vermutlustau

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Disfruta de un consumo responsable. 15°

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: 70 €
Precio ejemplar: 6 €
Canarias y aeropuertos: 6,20 €
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

Nos vemos en Barcelona



Como cada febrero –y ya van cinco– la Ciudad Condal acogerá la feria vinícola que es ya una cita imprescindible para el sector: la Barcelona Wine Week. Y como es ya tradición, además de ofreceros un extenso reportaje donde os adelantamos lo más destacado de esa feria, también hemos seleccionado 30 restaurantes de todos los estilos para que barceloneses y visitantes sepan dónde ir a comer con todas las garantías. A ellos debemos sumar los que han conseguido su primera estrella Michelin, como Teatro Kitchen & Bar y Prodigi, a los que hemos dedicado sendos reportajes, o Mae, del que nos habla el chef Germán Espinosa, al que hemos entrevistado y protagoniza nuestra portada.

Volviendo a los vinos, centramos nuestra atención en tres denominaciones de origen: D.O. Catalunya y dos emplazadas en la provincia de Tarragona, D.O. Montsant y D.O. Terra Alta. Finalmente, hemos realizado un amplio reportaje en el que os hablamos de los nueve restaurantes que han conseguido su primera estrella verde Michelin.

La Ciudad Condal acogerá la quinta edición de la Barcelona Wine Week

Laura Curt

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

SUMARIO #270



FEBRERO 2025



7

Vino del mes



Vermouth Dos Déus Estrellas Blanco

Se trata de un vermouth blanco de gama alta añejado durante 60 meses que nació de una anécdota singular: fue "descubierto" cinco años después de haber sido olvidado en reposo en la bodega de Priorat Lab.

18 D.O. Montsant

Esta denominación de origen tarraconense no solo estará presente en la Barcelona Wine Week sino que ofrecerá en Barcelona tres cenas armonizadas con una selección de vinos de sus bodegas el 21 de febrero, el 25 de abril y el 22 de mayo.

34 Barcelona Wine Week

Focalizada en abrir nuevas oportunidades de negocio al sector, la Barcelona Wine Week reunirá del 3 al 5 de febrero en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona a más de 1.100 bodegas.

50 Comer en Barcelona

Barcelona no solo es una ciudad para conocerla, sino también para degustarla, para saborearla paso a paso a través de su numerosa e interesante oferta gastronómica.





62 Entrevista al chef Germán Espinosa

El chef Germán Espinosa es, junto con Diego Mondragón y Mariella Rodríguez, uno de los tres puntales de Mae, el restaurante barcelonés que ha conseguido una estrella Michelin con apenas un año de vida.

70 Nuevas estrellas verdes Michelin 2025

Este año son 9 los nuevos restaurantes galardonados con la estrella verde de la Guía Michelin. Cada uno de ellos posee su propia personalidad pero todos coinciden en una serie de valores dirigidos a proteger la buena salud del planeta.



GRUPOVALDECUEVAS.ES

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

03-05/ 02
Barcelona Wine Week



Más de 1.100 bodegas exhibirán sus mejores vinos del 3 al 5 de febrero en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona en la que ya es la cita ineludible para las mejores bodegas del país.
Mas información: www.barcelonawineweek.com

17-23/ 02
Descubre la trufa llega a Bilbao

La ruta gastronómica *Descubre la trufa* ha escogido Bilbao para promocionar su novena edición. Se ofrecerán tapas elaboradas con *tuber melanosporum* en cinco establecimientos bilbaínos, embajadores de la trufa negra de Aragón: La taberna Zárate, The Boar, Las Lías, Lurrina y La Palma Bilbao.
Más información: www.descubrelatrufa.com


Gabi Orte

Hasta el 16/ 02
Alta charcutería italiana en Madrid

31 comercios tradicionales de carnicería y charcutería de la comunidad de Madrid acogen las jornadas de degustaciones de charcutería italiana gratuitas abiertas a todos. La Mortadella Bologna IGP, los Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, el Zampone y el Cotechino Modena IGP son los cuatro protagonistas principales.
Más información: www.asliceofquality.eu



Hasta el 26/ 02
Winter Terrace de Dani Brasserie

Ruinart presenta en colaboración con Dani García y su equipo, un refugio en la séptima planta de Four Seasons Hotel Madrid que evoca la esencia de un auténtico *après-ski* alpino. Un rincón acogedor para disfrutar entre champagne, fondues y vistas al *skyline*.
Más información: www.danibrasserie.com

17/ 02
Sparkling Wine Master

El prestigioso concurso, que reúne a los mejores sumilleres del sector de los espumosos, tendrá lugar el 17 de febrero en el emblemático Veles e Vents de Valencia. Con el apoyo de Bodegas Hispano Suizas, Turisme Comunitat Valenciana, Gastronóma, Concours Mondial de Bruxelles, y Euroselecció-Riedel, el evento promete convertirse en una cita ineludible para los amantes de los espumosos.
Más información: sparklingwinemaster.es



14 y 15/ 02

San Valentín en Majestic Hotel & Spa Barcelona



En su terraza La Dolce Vitae, el hotel propone una selección de las mejores tapas de autor junto a una bebida, un plan desenfadado con vistas únicas de la ciudad. Para los que prefieren un plan más elegante, Restaurant Solc, presenta un menú degustación creado en exclusiva para la ocasión. Y el Majestic Bar celebrará durante la tarde del 14 de febrero su sesión Afterwork Gin&Jazz, en la que se podrá disfrutar de música en directo y exclusivos cócteles.

Más información: www.hotelmajestic.es

10-12/ 02

Wine Paris



Paris Expo Porte de Versailles se convertirá un año más en el epicentro de la industria mundial del vino y los licores. Esta 6ª edición acogerá a más de 5.300 expositores de más de 50 países, y se esperan 50.000 visitantes de 140 países. Además, acogerá a 250 expertos internacionales de renombre.

Más información: www.wineparis.com



CARLOS CASILLAS

EL CHEF MÁS JOVEN DE ESPAÑA EN LIDERAR UN ESTABLECIMIENTO CON UNA ESTRELLA TAMBIÉN SE HA ALZADO CON EL PREMIO MICHELIN AL JOVEN CHEF 2025 GRACIAS A SU GASTRONOMÍA CREATIVA EN EL RESTAURANTE BARRO, UBICADO EN ÁVILA, SU CIUDAD NATAL.



Carlos pertenece a una generación de cocineros en la que la edad no está reñida con una trayectoria ligada a la alta cocina y en la que la formación permite perfiles cada vez más completos y multidisciplinares en torno a la gastronomía. Él es la parte creativa y creadora del restaurante Barro pero también un híbrido de cocinero y sumiller. No sería raro encontrarle con una copa en una mano, una sartén en la otra y su mente en cualquier pensamiento gastronómico.

Su trayectoria –marcada por referentes como Ferran Adrià, Javier Olleros y Dabiz Muñoz– ha sido fulgurante: en 2023, apenas siete meses después de la inauguración de Barro, el establecimiento conquistó una estrella Michelin, la primera de la historia de la ciudad Ávila, y una estrella verde por su compromiso con la sostenibilidad. Todo esto bajo su dirección. En ese momento, tenía 24 años. Doce meses después, con 25, Carlos recibió el Premio Michelin al Joven Chef 2025. La guía roja lo define así: "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".

Como chef joven, al ser preguntado qué recomendaría a los estudiantes de cocina, no lo duda: "Hay que tener la convicción y, a veces, la valentía e irreverencia de ir a por lo que parece imposible. Recomendaría que se formen, que aprendan, que estudien, que lean, que disfruten y que realmente deseen estar en la profesión. Y cuando llegue el día de abrir un proyecto propio, que lo hagan dónde y cómo ellos quieran".❋

Trayectoria

Carlos Casillas (Ávila, 1999) quería estudiar ingeniería aeroespacial porque afirma "siempre me ha atraído el mundo de los planetas, de las estrellas y de la tecnología. Por eso aposté por la matemática y la física para entrar en la universidad. Mientras tanto, me encantaba cocinar, aunque nunca lo vi como una profesión". Hasta que un día su hermana le regaló una entrada para asistir a una jornada de puertas abiertas en el Basque Culinary Center y, como se suele decir, el resto es historia. Allí consiguió el mejor expediente de su promoción. Formó parte del departamento de Eventos, como becario del Lab de Vanguardia Culinaria y pasó por restaurantes como La Tasquita de Enfrente, Miramar Paco Pérez y Ambivium*.**

Tras finalizar sus estudios, ingresó en Bullipedia junto a Ferran Centelles con el que trabajó en la investigación y redacción del volumen VII sobre la Historia del Vino.

Con solo 23 años fue ponente en el Congreso "Diálogos de Cocina", Premio Juli Soler al Talento del Vino 2021 y elegido como uno de los 100 Jóvenes Talentos según el BCC, entre otros premios y reconocimientos.



Dos Déus Estrellas Blanco

Un vermouth creado por error



Se trata de un vermouth blanco de gama alta añejado durante 60 meses que nació de una anécdota singular: fue "descubierto" cinco años después de haber sido olvidado en reposo en la bodega de Priorat Lab.

Dos Déus Estrellas Blanco

Tipo: Vermouth Blanco
Graduación: 15% vol.

A lo largo de sus 60 meses de añejamiento, este vermouth contiene 39 hierbas y especias, incluyendo blue ginger, pimienta negra y raíz de angélica; además de dos de las hierbas que más prosperan en la zona del Priorat, tomillo y lavanda que le aportan un perfil floral y encajan perfectamente con el perfil jerezano que tiene el vino base. Además, Dos Déus Estrellas Blanco está fortificado y endulzado muy ligeramente con una mistela de elaboración propia: mosto de moscato concentrado y fortificado, que ha envejecido durante más de un año en barrica de castaño del Montseny, que le aporta una dulzura cálida y muy respetuosa con las hierbas y con la base.

PRIORAT B&D LAB
Font Vella, 13
43738 Bellmunt del Priorat (Tarragona)
Tel.: 977 080 200
www.prioratlab.com
@vermouthdosdeus | @prioratlab

La micro destilería y bodega Priorat Lab, reconocida por su innovación y tradición en el mundo de los destilados, anuncia el lanzamiento de Dos Déus Estrellas Blanco, un vermouth blanco de gama alta que nació de una anécdota singular. Este vermouth único fue "descubierto" cinco años después de haber sido olvidado en reposo en la bodega de Priorat Lab. Lo que comenzó como un "error" resultó en un producto exquisito, que ahora se presenta al público como un lujo para los amantes del vermut. Elaborado en la prestigiosa región del Priorat, Dos Déus Estrellas Blanco destaca por su alta expresividad. "Es un vermouth donde el vino es protagonista y las hierbas le acompañan. Este producto es la esencia misma de Priorat Lab: la experimentación, el respeto por los ingredientes y la sorpresa de descubrir algo extraordinario en lo inesperado", comenta Àlex Illa, Director y fundador de Priorat Lab.
Con una edición limitada a tan solo 1200 botellas, Dos Déus Estrellas Blanco promete convertirse en el preferido de quienes valoran la calidad y el carácter de los productos cuidadosamente elaborados. Este vermouth reposado invita a disfrutar de una auténtica experiencia mediterránea, perfecta para degustar solo o en cócteles selectos.❋



Entre los "Top 10 Values"

El vino Viña Alberdi (2019) de La Rioja Alta ha sido elegido por Wine Spectator como la única referencia española entre los mejores diez vinos internacionales por su relación calidad-precio. Responsables de la publicación destacan su complejidad, frescura, y carácter, así como la gran cantidad de matices que integra.

Un vino para compartir

La bodega Leo & Niné ha lanzado la primera edición de su vino Compartir Reserva, elaborado con uvas 100% Merlot, cultivadas en viñedos ubicados a 450 metros de altitud, regados por agua de deshielo de los Pirineos. Este vino, con una crianza de 16 meses en barricas de roble francés, destaca tanto por su complejidad como por su profundidad.



HOMENAJE A LA CATA

Finca Villacreces ha presentado la nueva añada de su vino Pruno –la de 2022-, el más reconocido e internacional. Este selecto Ribera del Duero ofrece todo el potencial frutal de la tinta fina, aunque también incluye un pequeño porcentaje de cabernet sauvignon y de merlot. La estética de su presentación rinde homenaje a las tres fases de la cata.





Un regalo muy especial

Para San Valentín, Bodegas Figuero propone su vino Milagros, estuchado y acompañado de un rotulador rojo pasión, con el que dedicar la botella y escribir un mensaje en la caja, dirigido a la persona con quien se desea compartir ese día tan especial.



Libre de madera

In Quietud by Nature es un vino natural, elaborado con Tinta de Toro, que se ofrece como el único del catálogo de Quinta de la Quietud sin contacto con madera. En su añada 2022, el vino sorprende por su pureza, con un aroma potente de frutos negros, balsámicos y regaliz, y por su sabor denso y estructurado.

Mejor blanco sin barrica

La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) ha escogido el vino blanco albariño Fillaboa 2023, elaborado en Bodegas Fillaboa, perteneciente a Masaveu Bodegas, como el "Mejor Vino de España 2024" en la categoría de vinos blancos sin barrica. Se trata de un albariño 100%, lleno de matices, frutal y fresco.



Un vino elegante

Aula Verdejo, de Grupo Coviñas, nace tras una cuidadosa selección de las mejores uvas de esta variedad. Este vino blanco desprende notas cítricas, tropicales y frescas con matices de heno y hierba húmeda. Un vino elegante, fresco y vivaz.



Bodegas Lustau



LUSTAU

Lustau es la única bodega que elabora vinos en las tres ciudades del Marco de Jerez: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. Año tras año, los vinos de Lustau reciben numerosos premios y reconocimientos, que sitúan a la bodega entre las más premiadas del mundo.

Lustau es la única bodega que elabora vinos en las tres ciudades del Marco de Jerez: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. Año tras año, los vinos de Lustau reciben numerosos premios y reconocimientos, que sitúan a la bodega entre las más premiadas del mundo.*

VERMUT LUSTAU

Lustau recupera la tradición de elaborar vermut con el vino de Jerez como auténtico protagonista. Un vermut rojo, un blanco, un rosé y un vermut Dry componen la gama de Vermut Lustau, todos ellos elaborados a partir de vinos de reconocida calidad y botánicos cuidadosamente seleccionados.



BODEGAS LUSTAU
Arcos, 53
11402 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 956 341 597
www.lustau.es

Presentes en BWW
Vinos de Lustau:
Pabellón 8 - Calle C - Stand 449
Vermut Lustau:
Pabellón 8 - Calle E - Stand 70



Champagne visionario

Ruinart Blanc de Blancs es visionario y agradable de beber al mismo tiempo. La expresión de la chardonnay transforma entre veinticinco y treinta crus cuidadosamente seleccionados en una experiencia envolvente de cítricos puros, notas florales y frescor redondo. La preciosa botella está envuelta en su estuche de papel: Second Skin.

UN GRAN CAVA

Gran Juvé & Camps 2018 es un Blanc de Blancs elaborado con una sinfonía de variedades de viñedo ecológico: chardonnay, xarel·lo, macabeo y parellada procedentes de Can Rius, Espiells, La Cuscona y Can Massana. En boca, revela una excelente acidez que equilibra a la perfección su corpulencia. Deja una impresión duradera en el paladar, con un postgusto larguísimo.





Un auténtico capricho

Capricho DiVino Brut Nature rosado está laborado con la variedad tinta bobal, autóctona de la D.O. Manchuela. Este bobal nació para el consumo familiar de Vega Tolosa pero el éxito entre la familia fue tal que con el paso de las añadas se ha ido convirtiendo en uno de los espumosos rosados más reconocidos de esta zona albaceteña.



Verdejo de guarda

Emina Brut 2019 es el primer y único espumoso Gran Añada de la D.O. Rueda. Se trata de un espumoso de guarda, 100% verdejo, fresco en boca, con acidez equilibrada, untuoso y con final largo y persistente. Posee un carácter clásico, elegante y sofisticado, representado en su etiqueta.

Mejor espumoso de España

Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva Brut 2021 es un cava elaborado a partir de chardonnay de Costers del Segre; xarel·lo procedente del Penedès y parellada de viñedos de altura de Pla de Manlleu. Ha recibido una medalla de oro en el prestigioso concurso internacional *Effervescents du Monde 2024,* siendo el único espumoso español en conseguirla.





Joya enológica

1866 Masters' Edition, con doble destilación y doble envejecimiento en botas de jerez, ha sido desarrollado a cuatro manos por Virginia Martín, Master Distiller de Osborne y Marcos Alguacil, master blender de la marca. Una joya enológica de gran prestigio, que pone en valor no solo el producto final, sino también el proceso que lo convierte en una obra maestra.



Experiencia sensorial profunda

Woodford Reserve ofrece una calidad excepcional y una experiencia sensorial profunda. En boca es rico, redondeado y suave, con cítricos complejos, canela y cacao. Abundan las notas de toffee, caramelo, chocolate y especias. Final suave como la seda, casi cremoso al principio con un final largo, cálido y satisfactorio.



TODO UN LUJO

Don Julio 1942, producido en pequeños lotes y añejado durante un mínimo de dos años y medio, se elabora artesanalmente en homenaje al año en que don Julio González comenzó su aventura de fabricar tequila. Destaca su sabor cálido de roble, vainilla y agave tostado.



Tequila muy suave

Herradura Ultra es un tequila añejo cristalino supremamente suave elaborado con agave 100% azul Weber sin azúcares añadidos. En boca destacan las notas a madera, vainilla y caramelo con un dulce toque a néctar de agave.

Viaje por el Mediterráneo

Gin Mare nos invita a embarcarnos en un viaje sensorial por el Mediterráneo con sus notas distintivas de olivo, albahaca, romero y tomillo. A la venta un pack especial que incluye una botella de Gin Mare junto con una copa para preparar el emblemático Mare & Tonic





Estilos de vino

Aunque nos cueste creerlo, la tecnología siempre ha estado presente en nuestros estilos de vida. Un ejemplo clarísimo lo tenemos en la Alta Edad Media, cuando los campesinos siegan los campos con hoz dándole al corte del cereal una altura lo suficientemente elevada como para permitir recolectar la paja sobrante y el grano que haya podido caer durante su labor. Los restos que pueden parecer despreciables son importantísimos, pues permiten a los niños un trabajo más –el ir a espigar– y a los mayores, recoger las fibras necesarias para dar de comer a los animales y hacerse algo parecido a una cama.

Vintae



Una nueva revolución tecnológica puso patas arriba este contexto. Se inventó la guadaña, esa que lleva la muerte para segar mucho y bien, y el corte descendió a ras de suelo. No había espiga que se perdiera ni tallo que quedara en abandono. Mal lo tenían los campesinos, más aún cuando señores y clérigos decidieron que no podían moler grano. Tenían que pagar por ello a las autoridades, o comérselo hervido, mezclado con agua y tierra, lo que no acaba de ser una dieta prodigiosa, aunque siempre puede salir algún imbécil *influencer* que diga que es muy buena para el tránsito intestinal. Dicho de otro modo, cualquier variación en los modos de producción tiene una repercusión que acaba por quedar patente, aunque en principio parezca una tontería.

Otro ejemplo: los campesinos huelen a demonio y, los señores, odian especialmente la causa, base de su alimentación, es decir el queso, algo putrefacto que no prueban. Pero basta un cambio de costumbres para que la nobleza decida que la mezcla de queso fermentado y pera es el boom de los sabores. Así pues, toca inventarse peras capaces de aparecer en los banquetes en cualquier época del año. La creación de estas peras de invierno da gloria a las ocas y patos guisados con ellas, que dejan para los pobres los tradicionales guisos de nabos.

Todo este párrafo fácil de descubrir utilizando la más artificial de las inteligencias tiene como objeto señalar que los vinos sin alcohol van mucho más allá de la moda. Una vez se dispone de las técnicas imprescindibles para mantener el aroma y el sabor del vino –de otro vino distinto al que hemos bebido durante siglos–, el impacto de la demanda va a ser de una potencia tal que mal lo tendrán los elaboradores de vinos con alcohol a precios medio altos. No hay nada que hacer contra los designios del binomio técnica y moda, a menos de volverse a leer a Michel Foucault e intentar entenderlo. Cuando las grandes bodegas que en principio debieran dejar inventar a los demás, se lanzan sobre este mercado, quiere decir que el paladar del aficionado al vino está cambiando total y definitivamente.

> "LOS VINOS SIN ALCOHOL VAN MUCHO MÁS ALLÁ DE LA MODA"

Ni que decir tiene que a mí me gustan los vinos generalmente buenos y caros, elaborados por sistemas tradicionales. ¡Qué le vamos a hacer si tengo gustos de rico! Pero el mundo no va por donde yo quiero; el aumento de las temperaturas implica la necesidad de beber frío, a ser posible vino de color pálido cuyo mero deslizarse por la copa implique una sensación de frescor, acompañada de la seguridad total de que nuestro cuerpo sacrosanto no va a recibir el impacto de esas sustancias ante las que estamos a punto de claudicar, gracias a un sentido de la sanidad corporal que tiene mucho de perverso y muy poco de sensual. Es así y no hay nada que hacer.✻



ÁLVARO CASTELLANSO E IVÁN MORALES
abren Arzábal Bernabéu

Grupo Arzábal, el grupo de restauración madrileño fundado y liderado por los chefs Álvaro Castellanos e Iván Morales, lleva su reconocible y "disfrutona" propuesta –que combina la esencia de las barras de toda la vida con la mejor gastronomía–, al Bernabéu, donde prevén ofrecer 75.000 servicios al año.

BEGOÑA RODRIGO
suma reconocimientos



La Salita de Begoña Rodrigo se ha consolidado como el restaurante favorito de los españoles en la provincia de Valencia el pasado año, ocupando el puesto 8 del palmarés en España que elabora la plataforma de reservas *online* TheFork. Ubicado en la capital, en el barrio de Ruzafa, cuenta con una estrella Michelin y tres soles Repsol.

NACHO MANZANO
desembarca en Portugal

El chef asturiano con tres estrellas Michelin se ha aliado con Tivoli Kopke Porto Gaia Hotel aportando su experiencia culinaria a sus dos restaurantes: 1638 Restaurant & Wine Bar by Nacho Manzano, un espacio en el que a través de menús degustación, se celebrará la alta cocina de la mano de los vinos más premiados de Kopke; y Boa Vista Terrace by Nacho Manzano, un concepto informal con platos para compartir.



LORENZO SCURZI
maneja los fogones de Vrutal



El restaurante Vrutal ha abierto un segundo local en Barcelona (Diputació, 200), donde ofrece sus suculentas, saciantes e icónicas *burgers* gourmet veganas junto a una novedad: una selección ampliada de tapas y cócteles veganos. Cuenta en los fogones con Lorenzo Scurci, que empezó como *pizzaiolo*, pasó por alta cocina y en la actualidad está ilusionado con este proyecto: "En Vrutal prima la experiencia del cliente, la excelencia de la materia prima con la que elaboramos todo desde cero y una potencia de sabor que para nada te hace pensar que estás comiendo vegano".

Jueves de cocido

Molino de Pez, que combina la esencia de las casas de comida madrileñas y barcelonesas, dedica todos los jueves del invierno al cocido madrileño servido en tres vuelcos, tal como manda su tradición. Este restaurante se mantiene fiel a la costumbre de los platos de cuchara, los guisos lentos, las raciones generosas y las recetas de siempre.

MOLINO DE PEZ
Còrsega, 346 · 08037 Barcelona · Tel.: 935 959 591
www.molinodepez.com





NUEVO GIRO

Boral, que toma el relevo del restaurante anteriormente conocido como Torcuato, renace de la mano del Grupo La Fábrica y de los chefs Joaquín Serrano y Jorge Velasco, conocidos por sus proyectos Varra y Varro, quienes han dado un nuevo giro gastronómico al espacio. Su máxima inspiración es el producto de temporada, trabajado con refinadas técnicas francesas.

BORAL TORCUATO
Serrano, 61 · 28006 Madrid · Tel.: 910 881 541 · https://grupolafabrica.es

Izakaya rebelde

Monster Sushi inaugura su quinto restaurante en el barrio de Pedralbes. Con una propuesta fresca, vibrante y rebelde, su esencia "izakaya" ofrece una experiencia gastronómica oriental única. Moderno, audaz y cosmopolita, se aleja de lo convencional, planteándose como un viaje culinario lleno de sabor y diversión.

MONSTER SUSHI
C/Comas i Solà, 1 · 08034 Barcelona · Tel.: 938 394 256
https://monstersushi.es/es/monster-sushi-pedralbes





COCINA EN VIVO

Uno de los grandes alicientes de Rubaiyat Madrid son sus tradicionales “Feijoadas” de invierno, plato nacional de Brasil a base de frijoles o judías pintas y arroz, proveniente de los esclavos de la época colonial. En Rubaiyat todo se termina de cocinar en vivo en cazuelas de cobre a la vista de los comensales, quienes pueden servirse a voluntad.

RUBAIYAT MADRID
Juan Ramón Jiménez, 37 · 28036 Madrid · Tel.: 913 591 000

VIAJE A AMALFI

A quienes no conocen la región italiana de Amalfi, la trattoria Flavia les propone un viaje sensorial a través de sus sabores genuinos. Este año el restaurante cumple su décimo aniversario al frente de este concepto de cocina contemporánea, sencilla, honesta y sin artificios. Incluyen una carta 100% gluten free, y recientemente han incorporado queso vegano y sin lactosa para sus pizzas.

FLAVIA
Gil de Santivañes, 2 · 28001 Madrid · Tel.: 650 556 834 · www.flaviamadrid.com





Temporada de calçots

Candeli rinde homenaje a las tradicionales calçotadas con un menú especial que estará disponible hasta finales de febrero. Este restaurante, dirigido por los hermanos Alberto y Francisco Rivera, sigue una línea tradicional basada en productos frescos de temporada que adaptan según el momento del año. Complementa su oferta con una bodega que incluye vinos nacionales e internacionales.

CANDELI
Ponzano, 47 · 28003 Madrid · Tel.: 917 377 086 · https://restaurantecandeli.com

Sostenible y personal



Creado por Patricia Trejo y Roger Nasarre, Grace es un restaurante inspirado en la personalidad refinada y transgresora del personaje Grace Burgess de Peaky Blinders. Su propuesta es sostenible y personal en todos los sentidos: desde la selección de proveedores con los que colaboran hasta el bienestar del equipo, pasando por una cocina auténtica, con productos de altísima calidad y recetas elaboradas.

GRACE
Calvet, 50 · 08021 Barcelona · Tel.: 639 405 921 · www.gracebcn.com



TRADICIÓN NAPOLITANA

Grosso Napoletano, actual Mejor cadena de pizza artesanal del mundo según el prestigioso ranking 50 Top Pizza, continúa su expansión en Barcelona con una nueva apertura. Como en cada uno de sus locales, el grupo ha apostado por implantar los cuatro pilares fundamentales de la tradición Napolitana: el horno, la masa, los ingredientes y, por supuesto, los *pizzaioli*.

GROSSO NAPOLETANO
Avda. Riera de Cassoles, 6 · 08012 Barcelona · Tel.: 931 760 046
www.grossonapoletano.com

HÁBITAT CIGÜEÑA NEGRA

Reconocimeinto eco-sostenible

El restaurante del hotel rural Hábitat Cigüeña Negra ha obtenido, por segundo año consecutivo, la estrella verde Michelin, que lo acredita como un actor dinamizador de la sostenibilidad en todo su entorno. La guía ha reconocido la aplicación de una filosofía eco-responsable, con una gastronomía de kilómetro 0, que utiliza productos de la zona o incluso de producción propia.

Hábitat Cigüeña Negra
www.habitatcn.com



QÚ BY MARIO SANDOVAL







Propuesta non-stop

Con una cocina natural que apuesta por el producto de cercanía y por técnicas que realzan los sabores auténticos, Qú by Mario Sandoval presenta su nueva propuesta "non-stop" –abierta para todos en cualquier momento, sin necesidad de horarios rígidos–, que acoge una mezcla de tradición castiza, innovación en la coctelería y platos elaborados con ingredientes frescos y de origen responsable.

JW Marriott Madrid
www.marriott.com

BARCELÓ IMAGINE

Callos veganos

El restaurante del hotel Barceló Imagine presenta sus *Vegan Callos Madrileños*, un plato creado especialmente para los amantes de la gastronomía *veggie* y para los paladares más curiosos. Una experiencia de cuchara castiza que se convertirá en parada obligada de quienes buscan innovar sin perder la esencia de la auténtica cocina madrileña ni renunciar a sus ideales veganos.

Hotel Barceló Imagine
www.barcelo.com



BRACH MADRID



El encanto de los viejos cafés

Brach Madrid, el segundo destino de Evok Collection fuera de Francia, ha abierto sus puertas en pleno corazón de la capital. Su restaurante es un homenaje a los grandes cafés de Madrid, donde la gastronomía mediterránea se entrelaza con sabores del Medio Oriente, creando una experiencia culinaria única y exclusiva en un entorno diseñado por Philippe Stark.

Brach Madrid
https://brachmadrid.com



HYATT CENTRIC GRAN VÍA MADRID

Refugio urbano

El Jardín de Diana de Hyatt Centric Gran Vía Madrid invita a vivir una experiencia única en su cálida y encantadora Cabaña de Invierno, inspirada en los tradicionales chalets alpinos de las estaciones de esquí. Situado en la décima planta del hotel Hyatt Centric Gran Vía Madrid, este exclusivo espacio combina vistas panorámicas con una propuesta gastronómica diseñada para deleitar los sentidos.

Hyatt Centric Gran Vía Madrid
www.hyatt.com

PULITZER BARCELONA



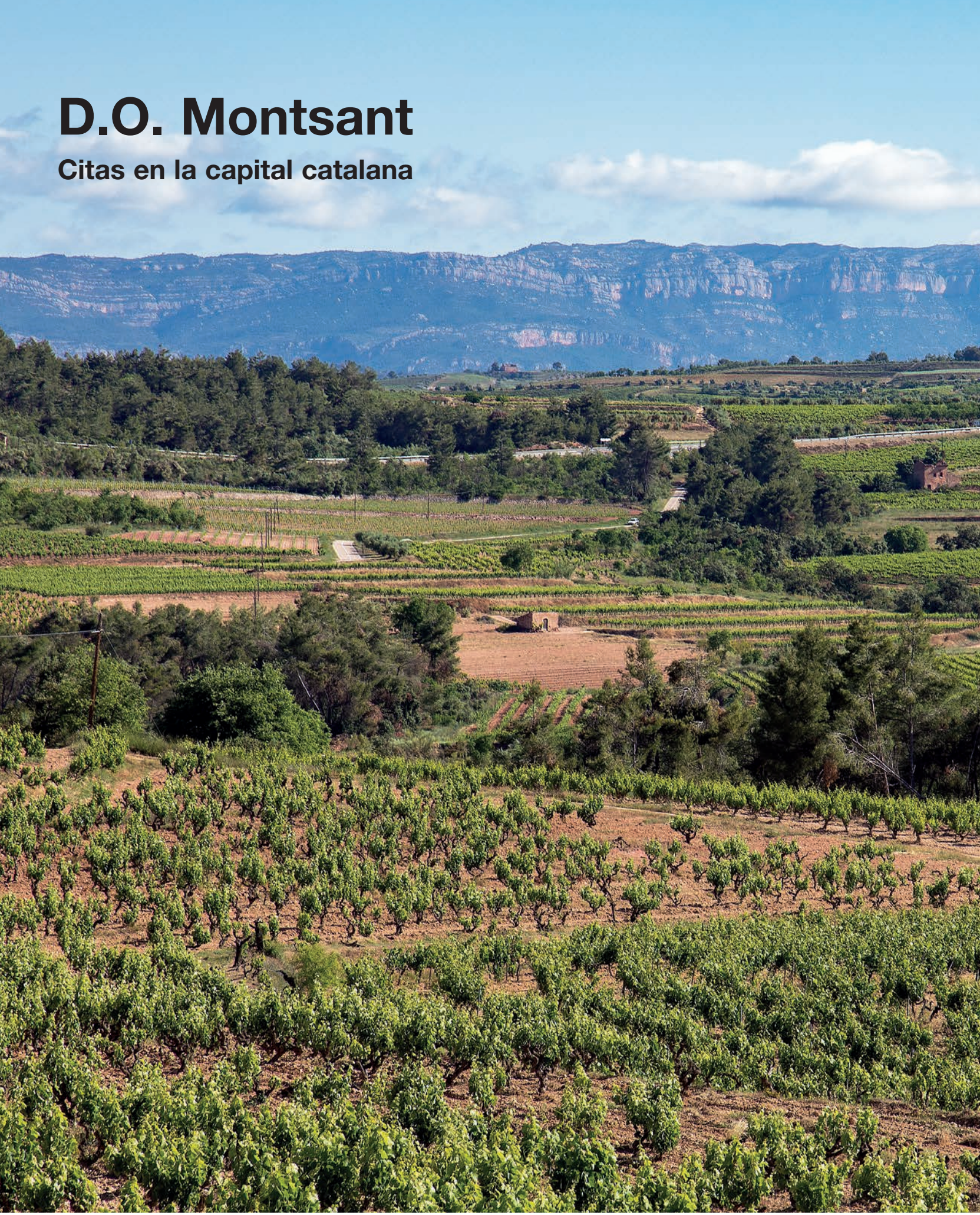
Propuesta saludable

En el hotel-boutique Pulitzer Barcelona se encuentra el restaurante The Greenhouse, un auténtico oasis gastronómico de cocina *slow food.* Su propuesta está integrada por verduras de temporada, carnes de proximidad, pescados de lonja, vinos ecológicos y postres artesanos. Una cocina sana y fresca con opciones vegetarianas y con menú del día en un ambiente que invita a desconectar y a alargar las sobremesas.

Pulitzer Barcelona
www.hotelpulitzer.es

D.O. Montsant

Citas en la capital catalana





Esta denominación de origen tarraconense no solo estará presente en la Barcelona Wine Week del 3 al 5 de febrero, sino que ofrecerá en la Ciudad Condal tres cenas armonizadas con una selección de vinos de sus bodegas el viernes 21 de febrero, el viernes 25 de abril y el jueves 22 de mayo. ¡Apúntalo en tu agenda!

En primer lugar, vamos a situarnos. El territorio que se enmarca dentro de la D.O. Montsant, en la provincia de Tarragona, está delimitado por un semicírculo de montañas que le confieren una forma singular. Por la parte norte, queda delimitada por la sierra de Montsant, encargada de dar nombre a la D.O., y La Llena. Hacía el levante, los límites los marcan las sierras de la Argentera, la Mola del Colldejou y la sierra de Llaberia, la zona más cercana al mar. En el lado opuesto encontramos las sierras de la Figuera y del Torno, y al sur es donde el territorio se abre más de cara al río Ebro. Allí se encaminan los ríos Siurana y Montsant, que junto con la riera de Capçanes, configuran las aguas que riegan el territorio.

Las Noches de la D.O. Montsant

Vuelven a Barcelona 'Las Noches de la DO Montsant', un esperado ciclo de cenas armonizadas que llevarán los vinos Montsant a la capital catalana en un entorno de lujo: la Escuela Hofmann.

Con un aforo bastante reducido, 'Las Noches de la D.O. Montsant' son encuentros exclusivos donde los vinos Montsant son el eje vertebrador del relato de la cena, que gira alrededor de la D.O. Montsant para transmitir a los comensales sus valores y forma de trabajar, además de mostrar la variedad y la riqueza que hay en este territorio vitivinícola.

Las próximas cenas se celebrarán el viernes 21 de febrero, el viernes 25 de abril y el jueves 22 de mayo.

Las cenas cuentan con la participación de Pilar Just, presidenta de la D.O. Montsant, como anfitriona de los comensales, acompañada de algunos de los miembros del Consejo Regulador, que se encargarán de explicar los vinos a los asistentes, así como el maridaje con los platos de un menú elaborado por la Escuela Hofmann especialmente para la ocasión.

MÁS DEL **90%** DE LA PRODUCCIÓN DE **UVA** CORRESPONDE A VARIEDADES **TINTAS**





Los vinos, fidelidad al origen

Si os preguntáis cómo son los vinos de la D.O. Montsant, la mejor definición sería decir que son fieles a su origen, resultando ser unos vinos únicos que hablan de cómo un clima de contrastes, la orografía accidentada, la variabilidad de suelos, las variedades de uva y la mano del hombre influyen para dar vida a unos vinos singulares, con identidad. Los vinos de la D.O. Montsant aportan diversidad y enriquecen la D.O., al tiempo que la definen de manera global.

- **Tintos. Los vinos tintos son los más comunes en la D.O. Montsant, y es que, por tradición, estas tierras han sido siempre tierras de vinos tintos. Más del 90% de la producción de uva corresponde a variedades tintas, entre las que destacan la garnacha y la cariñena por ser las que mejor se adaptan a las condiciones de la D.O. y las que mejor transmiten su identidad. Las dos dan lugar a vinos con cuerpo, muy aptos para la crianza. La garnacha tinta tiene un perfil aromático muy sensual, de gran complejidad, y produce unos vinos bien estructurados. Por su parte, la cariñena es aromáticamente muy intensa y produce vinos de grado moderado y con muy buena acidez.**
- **Blancos. Por lo que respecta a los vinos blancos, se elaboran casi exclusivamente con las dos variedades tradicionales de la zona: la garnacha blanca, con más cuerpo y estructura, y la macabeo, que da vinos más finos. Las dos se distinguen por la sedosidad, la estructura y los aromas elegantes y sutiles.**
- **Rosados. Los vinos rosados han ido ganando presencia con los años. Son intensos en nariz y sedosos en boca, y destacan por sus aromas afrutados.**
- **Generosos, dulces, rancios y mistelas. Por otra parte, son de larga tradición en este territorio los vinos generosos. Antiguamente, cuando las bodegas eran familiares, era habitual tener un barril de vino rancio y otro de vino dulce. Actualmente, la elaboración de vinos de licor tradicional está mucho más sistematizada pero sin perder espacio en la totalidad de la producción. Además, dulces, rancios y mistelas han recuperado en los últimos tiempos su prestigio como producto gourmet.**

La orografía es variada, accidentada y abrupta en general, aunque se vuelve suave en algunas zonas, especialmente hacia el sur. Las viñas se encuentran entre los 50 metros sobre el nivel del mar en las zonas más bajas, y los 700 metros en las zonas más elevadas.
De entre las variedades de uva autorizadas por la D.O. Montsant destacan 4 que pueden ser consideradas históricas y predominantes. En el caso de las blancas se trata de la garnacha blanca y la macabeo, y en el caso de las tintas de la garnacha tinta y la cariñena, que representan más del 65% de las viñas del Montsant.
Estas variedades históricas y autóctonas son las que se adaptan mejor al territorio y las que dotan de singularidad a la D.O. Montsant dentro del panorama vitivinícola mundial.



Referente del panorama vitivinícola

Desde que la D.O. Montsant nació en el año 2001 con 28 bodegas inscritas, ha evolucionado mucho. Actualmente ya son 59 bodegas: desde grandes cooperativas hasta iniciativas familiares, pasando por bodegas privadas de tamaños muy diversos y productores que elaboran vinos de sus propias viñas usando las instalaciones de otras bodegas. Pero pese a estas diferencias estructurales, todos comparten un mismo objetivo: elaborar vinos de calidad que hablen del territorio.

Las bodegas están repartidas entre 16 municipios, la mayoría de la comarca del Priorat y algunos de la Ribera d'Ebre y cultivan una superficie de viña de 1.863,80 ha.

Con esfuerzo, y manteniéndose siempre fiel a una filosofía y una manera de hacer, la Denominación de Origen Montsant ha pasado de ser una de las revelaciones de los últimos años a convertirse en un referente del panorama vitivinícola nacional e internacional.

Los elogios de gran parte de la prensa especializada se han visto reflejados también en los consumidores, y hoy en día los vinos de la D.O. Montsant se encuentran en mesas de más de 60 países. Y es que casi la mitad de los vinos que se elaboran en Montsant se destinan a la exportación, principalmente a Alemania y Estados Unidos.

Con una producción de 5 millones de botellas en 2024, las bodegas que conforman la D.O. Montsant se mantienen firmes en su propósito de seguir sorprendiendo con vinos de calidad y fieles a un territorio en el que el clima de contrastes, la accidentada orografía, la variabilidad de los suelos, las variedades históricas de uva –con la garnacha tinta y la cariñena como protagonistas– y la mano del hombre, son fuente de matices.

La sequía baja la producción un 50%

La sequía ha sido, sin duda, el tema que ha marcado la agenda de la D.O. Montsant durante el 2024. Se han cosechado poco más de 4 millones de kilos, una reducción de la producción histórica que representa un 50% menos respecto a la media de los últimos años, y un 20% respecto al año pasado, año en que la producción ya se vio reducida por la sequía.

El dato positivo es que la sequía ha favorecido la calidad de la uva, ayudando a evitar enfermedades asociadas a la humedad. Esto, sumado al hecho de que el 70% de las viñas adscritas



a la D.O. Montsant ya son trabajadas con técnicas de confusión sexual, y a la gran apuesta del Consejo Regulador por la sostenibilidad, han hecho que la uva cosechada presentara un buen estado sanitario.

Objetivo: la sostenibilidad plena

Como decíamos, la D.O. Montsant continúa poniendo todos los esfuerzos en la contribución a una agricultura más sostenible, especialmente en lo que respecta al uso de tratamientos químicos. Es aquí donde se enmarcan los trabajos para combatir la *Lobesia botrana* (polilla de la vid) a través de la conocida como técnica de confusión sexual. Consiste en propagar por todo el ambiente la feromona sexual con la que las hembras atraen a los machos, provocando su desorientación e imposibilitando el emparejamiento y, por tanto, poniendo fin a esta plaga. Esta técnica se está impulsando desde el Consejo Regulador desde el año 2016 para evitar emplear tratamientos de tipo químico y contribuir así a la sostenibilidad del territorio.
Uno de los factores fundamentales para el éxito de esta práctica es la colectividad: para que la técnica sea efectiva, es necesario que se sume el máximo número de hectáreas posible, algo especialmente difícil en una zona como la D.O. Montsant, donde la gran mayoría de las parcelas son pequeñas y pertenecen a muchos viticultores, lo que supone un gran esfuerzo, pero al mismo tiempo garantiza los mejores resultados de cara al futuro.

El futuro

El futuro de la Denominación de Origen Montsant está indisolublemente ligado a la fidelidad y a la puesta en valor de su origen. Los primeros 20 años de historia han sido el inicio de un camino que ha llevado a la D.O. hasta la máxima excelencia, y eso pasa por ser rigurosos en el trabajo, garantizar la trazabilidad de los vinos y ser absolutamente transparentes en todo el proceso de su elaboración. En definitiva, buscar la excelencia a través del rigor y el trabajo bien hecho. El único camino posible para garantizar la viabilidad económica y la supervivencia de los viticultores, viticultoras y bodegas que conforman la D.O. Montsant.
Para continuar prestigiando y dignificando el trabajo de todos ellos, desde el Consejo Regulador se trabaja en diferentes proyectos que forman parte de un todo en pro de la mejora constante. De ellos nos habla la presidenta del Consejo Regulador, Pilar Just, en la entrevista que nos ha concedido.*



Distintivos de garantía de origen y calidad

La D.O. Montsant lanzó hace tres años un nuevo sistema de diferenciación de sus distintivos de garantía de origen y calidad que aportan más información sobre sus vinos. El objetivo, dar la máxima garantía de trazabilidad del producto con la vocación de transparencia hacia los consumidores.

Distintivo Viticultor – Elaborador

Pone el acento en la importancia de la viña y el control del proceso de elaboración del vino por la bodega. Para obtener esta distinción, los vinos deben proceder de uvas de fincas propias o habituales de la bodega, es decir, fincas arrendadas o de proveedores con un contrato mínimo de 5 años entre bodega y viticultor. Todo el proceso de elaboración de estos vinos, hasta el momento previo a ser comercializados, deberá hacerse en la propia bodega.

Distintivo Elaborador – Embotellador

Es el distintivo que define aquellas marcas en las que la procedencia de la uva o del propio vino sea de más de una bodega de la D.O. Montsant. Las bodegas que deseen incorporar este distintivo a sus referencias deberán estar inscritas en el registro de elaboración y tener actividad durante la campaña en cuestión.

Distintivo Comercializadora

En esta categoría se enmarcan aquellos vinos embotellados para un tercero, es decir, para empresas comercializadoras que deberán estar inscritas previamente en la DO. Son los conocidos como vinos de encargo.

Entrevista a la presidenta de la D.O. Montsant: Pilar Just

"Queremos conectar aún más con el consumidor"

¿Qué hace distintos a los vinos de la D.O. Montsant?
Los vinos de la D.O. Montsant destacan por su enorme diversidad en un contexto de montaña mediterránea. Son vinos con una fuerte conexión con el territorio, un territorio que no es muy extenso, pero que experimenta grandes contrastes en cuanto a suelos, altitudes y climas, y donde las variedades autóctonas como las garnachas tinta y blanca, la cariñena y la macabeo se adaptan a esa variabilidad dotando de gran riqueza a nuestros vinos.

¿Qué ofrece la D.O. Montsant a nivel enoturístico?
La D.O. Montsant brinda una experiencia enoturística auténtica y cercana, donde los visitantes pueden descubrir bodegas familiares, cooperativas, disfrutar de catas personalizadas y recorrer viñedos en un entorno natural que no les dejará indiferentes.



Tras el éxito del año pasado vuelven 'Las Noches de la D.O. Montsant'. ¿Cómo te sientes en el papel de anfitriona? ¿Cómo surgió la idea de hacer estas cenas-maridaje?
Me siento muy emocionada y orgullosa de formar parte de 'Las Noches de la D.O. Montsant'. El proyecto nació de la idea de acercar nuestros vinos al público final, pero de una manera mucho más directa y cercana que una feria. Queríamos destacar el potencial de nuestros vinos para el maridaje, en especial combinándolos con una experiencia gastronómica única. De aquí surgió la idea de hacerlo junto con el restaurante Hofmann. Hemos conseguido que cada cena sea una experiencia única, y que los asistentes se sientan cómodos y cercanos a nuestros vinos, en un ambiente relajado y realmente muy agradable.

Está a punto de celebrarse una nueva edición de la Barcelona Wine Week. ¿Cuántas bodegas de la D.O. Montsant estarán presentes? ¿Cómo encaráis vuestra participación en esta feria profesional?
Este año contaremos con la participación de 21 bodegas, cada una con su propia visión de la D.O. Montsant, y mostrando siempre la calidad de nuestros vinos. Nuestra participación como Denominación de Origen se basa en reforzar el reconocimiento de nuestra región y en fortalecer vínculos con profesionales del sector, además de dar apoyo a nuestras bodegas.

"Contaremos con la participación de 21 bodegas en la Barcelona Wine Week"

Este año cumples una década al frente de la D.O Montsant. ¿Cómo ha evolucionado la D.O. a lo largo de estos años? ¿Cuáles han sido los objetivos más significativos que se han alcanzado?
En estos diez años, la D.O. Montsant ha crecido en términos de calidad, reconocimiento y sostenibilidad. Hemos trabajado en la promoción de la región y de nuestras bodegas y vinos, tanto a nivel nacional como a nivel internacional. Uno de los mayores logros ha sido posicionar la D.O. Montsant como una de las denominaciones más reconocidas.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador para este año?
Empezamos este 2025 con muchos objetivos que esperamos poder alcanzar. Por una parte, continuaremos con una agenda intensa en materia de promoción, que pasa por llevar a cabo diversos proyectos a nivel internacional. Además, estamos desarrollando un plan enoturístico que ayude a impulsar nuestro territorio en este ámbito. Paralelamente, seguiremos trabajando en la definición del proyecto de zonificación que ayude a explicar mejor nuestros vinos. Queremos conectar aún más con el consumidor, tanto con aquel que ya es conocedor y amante del vino, como aquel que se inicia en el mundo del vino como pueden ser los jóvenes. Que conozcan nuestros vinos y que se enamoren de ellos y de nuestro territorio, que es, en definitiva, nuestro bien más preciado.*



D.O. Terra Alta

Descubre el alma de la garnacha blanca



Ubicada en el interior de la provincia de Tarragona, hay quien define la zona –reconocida por la Unesco como Reserva de la Biosfera– como un territorio de paisajes picassianos, un Mediterráneo de interior que se asemeja a la Toscana. La mejor forma de descubrir este territorio considerado el alma de la garnacha blanca es a través del enoturismo, así que apúntatelo para tu próxima escapada y déjate acariciar, igual que lo hacen las viñas, por los vientos de cierzo y garbí con una copa en la mano mientras disfrutas del paisaje, recargarás las pilas al instante.

Herència Altés - Ruta del Vi DO Terra Alta



DO Terra Alta



La Terra Alta es la zona vinícola más meridional de Cataluña, situada entre el río Ebro y las tierras del Matarraña (Aragón). Se trata de una zona fronteriza en la que los templarios cultivaban la viña ya en el siglo XIII. Sus bosques de encina y pino blanco junto con almendros, vides y olivos, hacen que esta tierra sea vista por muchos, como apuntábamos al principio, como la Toscana catalana. En este paisaje espectacular que tenemos mucho más cerca que la turística zona italiana, encontramos viñas que alcanzan los 500 metros sobre el nivel del mar. Esta mediterraneidad del terreno junto con una viticultura respetuosa con el medio ambiente marca el carácter de sus vinos. Unos vinos finos que se distinguen por su fuerza y carácter: Un Terra Alta arraiga en tierras calcáreas, crece con el sol del Mediterráneo y se elabora con cariño. Sin duda, probarlo en el lugar en el que nace es doblemente placentero.

Tesoros por descubrir

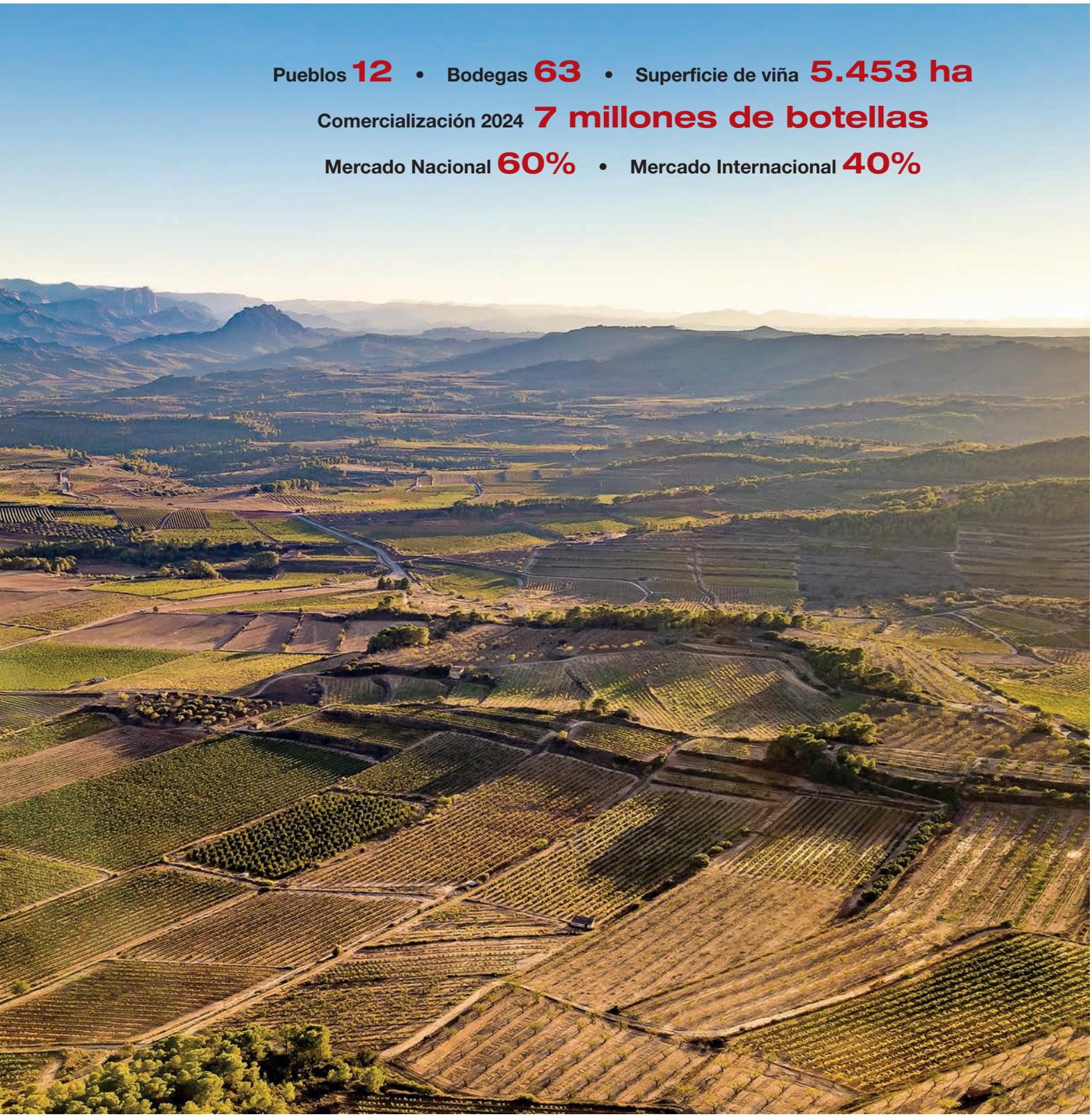
Reconocida provisionalmente como Denominación de Origen desde 1972 y definitivamente desde 1982, la Terra Alta es una de las siete denominaciones de origen históricas de Cataluña. Actualmente, cerca de mil viticultores cultivan con pasión, humildad y esfuerzo alrededor de 5.800 hectáreas de viña de variedades como macabeo, parellada, cariñena o la última autorizada: la morenillo, de la cual se pueden encontrar cepas casi centenarias en la comarca. Pero si existe una auténtica protagonista, ésta es, sin ninguna duda, la garnacha. Ya sea blanca, tinta o peluda, la garnacha es la variedad que mejor alcanza su esplendor en aromas, carácter, personalidad y matices.

En la actualidad, en la Terra Alta se cultiva el 33% de la garnacha mundial, un porcentaje que alcanza el 75% de la producción en España y el 90% de la garnacha en Cataluña.

Así pues, no es de extrañar que la Terra Alta sea una de las regiones únicas en la vitivini-

Municipios que engloba

La D.O. Terra Alta engloba los 12 municipios de la comarca tarraconense de Terra Alta: Arnes, Batea, Bot, Caseres, Corbera d'Ebre, El Pinell de Brai, Gandesa, Horta de Sant Joan, La Fatarella, La Pobla de Massaluca, Prat de Comte y Vilalba dels Arcs.



Enología propia

Como particularidad a destacar en la enología propia de la Terra Alta está el uso de maceraciones peliculares de vinos blancos, tradición evolucionada y refinada de obtención de vinos blancos brisados. La maceración pelicular permite la extracción de aromas y de otras sustancias presentes en la piel de la uva a través de un contacto controlado, durante unas pocas horas, del mosto con la piel.

Ruta del Vi DO Terra Alta



El mejor maridaje

La gastronomía de la Terra Alta es una cocina de raíces y de tradición que mantiene el producto local como base de su recetario.
Carnes como el cerdo, el cordero o el conejo forman parte inseparable de la memoria gastronómica de la comarca. La *clocha* (pan vaciado de miga y rellenado de arenques y cebollas, tomates y ajos escalivados), todo un clásico del payés de la zona, es un claro ejemplo.
No puede faltar el aceite de oliva virgen extra en la cocina de la Terra Alta, un elemento innegociable de la cultura gastronómica.

Identitat Olive Oil- Ruta del Vi DO Terra Alta



cultura mundial, donde es posible encontrar una extensa gama de vinos varietales de esta vinífera que los ha hecho merecedores de un distintivo de garantía específico: Terra Alta Garnacha blanca. Estos vinos se distinguen por su color amarillo, con matices que oscilan del pálido hasta los dorados, sutiles en nariz y, sobre todo, por la intensidad de sabores en boca. Un color y un sabor que, alejados de estereotipos, no renuncian a la autenticidad que le confiere su origen mediterráneo.
Un saber hacer basado en la tradición y la autenticidad sin renunciar a las técnicas de elaboración más modernas, hacen que la Denominación de Origen Terra Alta crezca día a día para poder ofrecer al mundo sus tesoros, muchos de ellos, todavía, por descubrir. ¿Te atreves a descubrirlos?

Los vinos

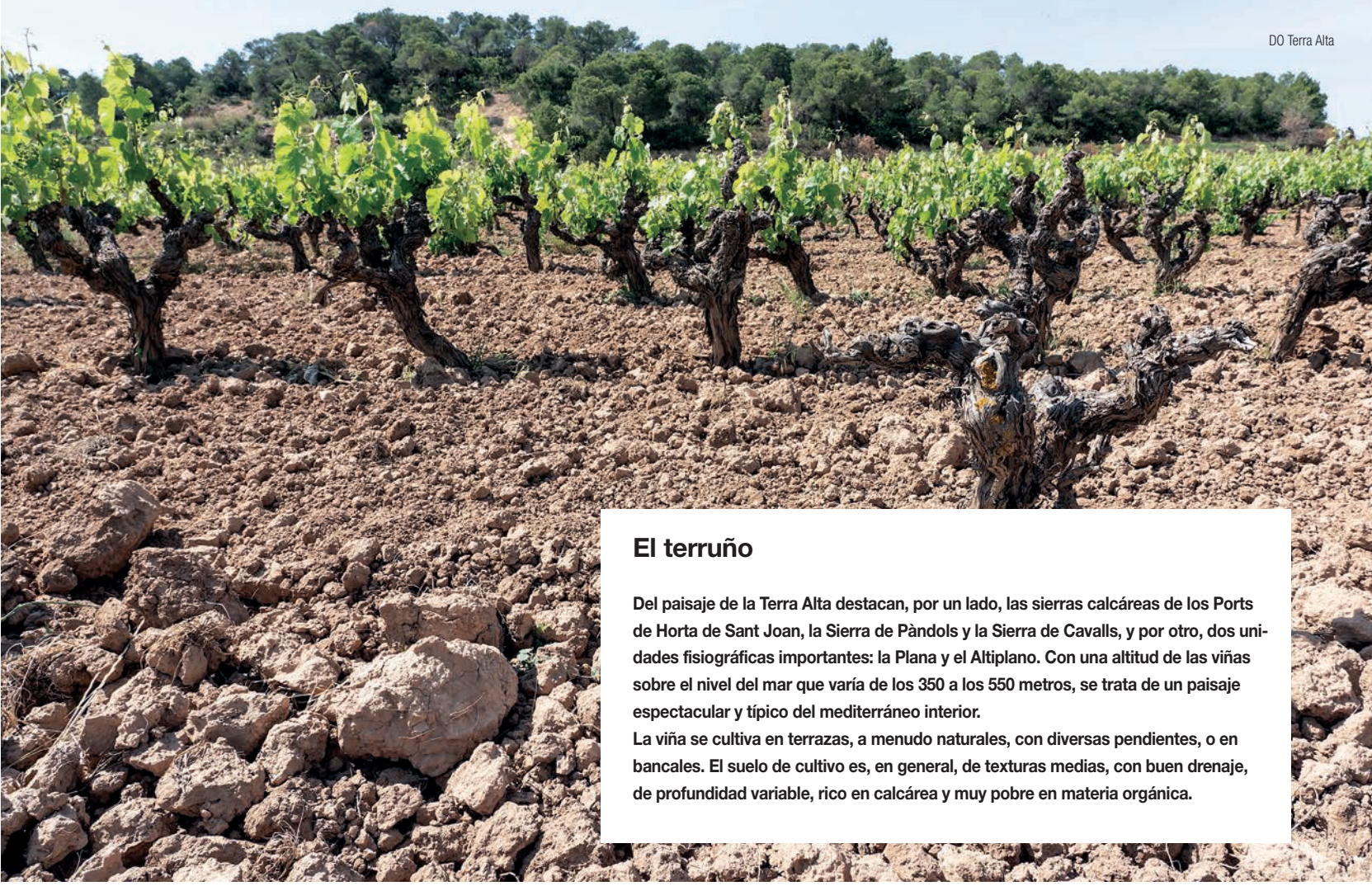
Las características diferenciadoras de sus vinos son debidas principalmente a la mediterraneidad de su terruño y al predominio de las variedades de uva tradicionales que, junto con las variedades foráneas, marcan el carácter de sus vinos.
Los blancos son vinos de color pálido, aroma fresco y un paso en boca amplio y equilibrado.

Protagonista en la BWW

- **Recorrido histórico-sensorial por la D.O. Terra Alta. El Master of Wine Pedro Ballesteros descubrirá esta D.O. a través de una selección de sus vinos más representativos: garnachas y cariñenas que nos ofrecerán su complejidad a través de largas crianzas y añadas viejas.**
  Lunes 3, 15:30h - 16:30h Pabellón 1 - Speakers' Corner. Bajo registro previo.

- **Presentación del primer vino español seco, a 9% Vol., no desalcoholizado, avalado por una D.O (D.O Terra Alta). El vino está elaborado con parellada 100%, que vendimiada en su punto óptimo de maduración ofrece su máxima expresión como vino fresco, ligero y dinámico. El hecho que esta variedad tenga un bajo contenido de azúcar, posibilita que tengamos un vino de baja graduación alcohólica sin necesidad de desalcoholizar, manteniendo todas las cualidades de un vino tranquilo. Presentación a cargo de la MW Sarah Jane Evans y de Andrea Miró Ràfales, Directora del proyecto.**
  Lunes 3, 15:00h - 16:00h Pabellón 1 - Tasting Area. Bajo inscripción previa.

- **Un recorrido por el paisaje de 6 viñedos únicos de Garnacha Blanca en la Terra Alta, con cata de sus vinos. Una cata exclusiva y singular de seis destacados vinos de garnacha blanca procedentes de seis viñedos viejos, conducida por el sumiller Ferran Centelles.**
  Martes 4, 10:30h - 11:30h Pabellón 8 - Sala Príncipe. Gratuito.


DO Terra Alta

El terruño

Del paisaje de la Terra Alta destacan, por un lado, las sierras calcáreas de los Ports de Horta de Sant Joan, la Sierra de Pàndols y la Sierra de Cavalls, y por otro, dos unidades fisiográficas importantes: la Plana y el Altiplano. Con una altitud de las viñas sobre el nivel del mar que varía de los 350 a los 550 metros, se trata de un paisaje espectacular y típico del mediterráneo interior.
La viña se cultiva en terrazas, a menudo naturales, con diversas pendientes, o en bancales. El suelo de cultivo es, en general, de texturas medias, con buen drenaje, de profundidad variable, rico en calcárea y muy pobre en materia orgánica.

Están elaborados mayoritariamente con garnacha blanca. La importancia de la garnacha y una cultura específica para entender su elaboración hacen de estos vinos los que mejor expresan el terruño y la cultura de la D.O. Terra Alta, y los hacen merecedores, como comentábamos anteriormente, de un distintivo de garantía específico, el Terra Alta Garnacha Blanca.
Los vinos tintos destacan por su carácter mediterráneo, con elevada intensidad colorante y predominio de los aromas de fruta. La singularidad y calidad se completa con 4 tipos de vinos de licor: los vinos dulces naturales, las mistelas –blancas y tintas– y los vinos rancios, todos ellos obtenidos a partir de uvas de garnacha sobremaduradas por la acción natural del cierzo que sopla durante el otoño.
Las particularidades que se pueden apreciar en todos sus vinos están claramente marcadas por esta mediterraneidad y son, fundamentalmente, el predominio de las variedades tradicionales, más expresión en boca que en nariz, y una destacable persistencia en la cata.
En la actualidad, los vinos embotellados tienen como destino principal el mercado catalán y la exportación, llegando a países como Alemania, Bélgica, Polonia, Suiza, EEUU, Japón, China y Rusia.

LA TERRA ALTA ES UN AUTÉNTICO PARAÍSO RURAL PARA TODOS AQUELLOS QUE QUIERAN DESCANSAR Y DESCONECTAR

De los 7 millones de botellas comercializadas el pasado 2024, el 60% fueron destinadas al mercado nacional y el 40% restante al mercado exterior. Y del total de ventas, el 7% fueron vinos con el distintivo Terra Alta Garnatxa Blanca 100x100.

Destino enoturístico

Como decíamos al principio, la mejor forma de conocer estos vinos es visitando la zona. Para ello, la Ruta del Vino de la D.O. Terra Alta nos lo pone fácil. Se trata de un proyecto de colaboración público-privada que nace con el objetivo de situar la Terra Alta entre los destinos enoturísticos más demandados de Cataluña, con una oferta atractiva y competitiva que se base en una estrategia de crecimiento sostenida bajo criterios de sostenibilidad y turismo responsable.

La Ruta busca aglutinar a todos los agentes que intervienen en el enoturismo para popularizar la comarca como destino enoturístico y potenciar el modelo territorial y económico de la Terra Alta, desde bodegas hasta restaurantes, asociaciones culturales, empresas de alojamiento u otras que ofrecen servicios turísticos. Además, involucra a diferentes agentes tanto de la demarcación de Tarragona como de la comarca de la Terra Alta, como la propia D.O. Terra Alta y sus bodegas, el Consejo Comarcal de la Terra Alta, la Diputación de Tarragona mediante el Patronato de Turismo de las Tierras del Ebro y la Asociación de Turismo Rural de la Terra Alta.

Más de 50 actividades

El vino ligado a la gastronomía, así como al patrimonio histórico y cultural de la comarca son los ejes que vertebran toda la ruta enoturística de la D.O. Terra Alta. Más de 50 actividades de diferentes temáticas y dirigidas a públicos diferentes donde se pueden encontrar desde bodegas que ofrecen visitas, así como cursos de iniciación a la cata de vinos, talleres de vendimia, visitas históricas… y todo para invitar a los visitantes a conocer este territorio considerado el alma de la garnacha blanca.❋

D.O. Catalunya

Consolidar, crear e innovar







Cataluña, es una de las regiones más emblemáticas de España, no solo es conocida por su rica historia, su arquitectura modernista y sus paisajes variados, sino también por su notable producción agrícola y vitivinícola. La Denominación de Origen Catalunya es una de las once denominaciones de vino que posee esta comunidad autónoma y, como las otras diez, protege y promueve la calidad de los vinos catalanes, garantizando que los consumidores reciban productos que reflejan el carácter único de la región. Consolidar, crear e innovar son sus directrices básicas. Este artículo explorará su historia, características y su importancia. IMÁGENES CEDIDAS POR LA D.O. CATALUNYA



POR MAR GALVÁN



La tradición vitivinícola en Cataluña se remonta a tiempos antiguos, con evidencias de cultivo de la vid que datan de hace más de 2.000 años. Los romanos fueron los primeros en documentar la producción de vino en la región, y desde entonces, el vino catalán ha evolucionado y se ha diversificado. Sin embargo, el concepto moderno de Denominación de Origen se estableció en el siglo XX, cuando se reconoció la necesidad de proteger y promover los productos locales. En la comunidad autónoma catalana existen, como apuntábamos al principio, 11 Denominaciones de Origen vinícolas (más la de Cava). Entre ellas se encuentra la D.O. Catalunya, creada en 1999. Gracias a ella un volumen más elevado de municipios elaboradores de vino que no podían adscribirse a ninguna otra denominación de origen y que elaboraban grandes vinos, como parte importante de la comarca de Anoia o del Baix Llobregat, pudieron ampararse en ella y conseguir el sello de calidad y confianza que supone para el consumidor la certificación de la D.O. Catalunya. Una denominación que acoge 36.982 ha. de superficie vitivinícola repartidas entre 426 términos municipales de Cataluña.

Según cifras facilitadas por la misma D.O., de los 22 millones de botellas comercializadas el año 2000 con el sello de la D.O. Catalunya, se ha llegado a los 60,3 millones de botellas actuales.

Características

Las D.O. Catalunya se caracteriza por un enfoque en la calidad y la autenticidad. Con sus propias regulaciones y estándares que los productores deben seguir para asegurar que sus productos cumplan con criterios específicos de calidad. Esto incluye aspectos como el tipo de uva utilizada, las técnicas de producción y la ubicación geográfica. Cataluña cuenta con unas condiciones naturales excepcionales: una gran diversidad de suelos, de microclimas y de condiciones orográficas, que se reflejan en su gran potencial enológico. Y es que todas esas características influyen en el sabor y la calidad de sus vinos.





Tipos de vinos

Encontraremos ensamblajes insólitos de acuerdo con las múltiples opciones que ofrece el amplio abanico de variedades de uva autorizadas. Las variedades de cultivo tradicional en Cataluña se conjugan frecuentemente con las variedades foráneas dando lugar a una amplia tipología de vinos. Entre la diversidad de vinos encontramos:

- **Vinos blancos, rosados y tintos.**
- **Crianzas, reservas y grandes reservas, con una permanencia mínima en barrica, en el caso de los tintos, de 6, 12 o 24 meses, y un período de envejecimiento total de 2, 3 o 5 años respectivamente.**
- **Vinos de aguja y vinos de licor.**

Variedades de uva

Cataluña es hogar de una amplia variedad de uvas autóctonas y foráneas. Existen 19 variedades locales autorizadas blancas: albariño, chardonnay, chenin, garnacha blanca, gewürztraminer, macabeo, malvasía, malvasía de Sitges, moscatel (de Alejandría y de Frontignan), parellada, pedro ximénez, picapoll blanco, riesling, sauvignon blanc, sumoll blanc, viognier, vinyater y xarel·lo y en tintas: cabernet franc, cabernet sauvignon, cariñena (samsó), garnacha tinta, garnacha peluda, garnacha roja (garnacha gris), garnacha tintorera, mandó, marselan, merlot, monastrell, petit verdot, picapoll negro, pinot noir, sumoll, syrah, trepat, tempranillo (ull de llebre) y xarel·lo rosada. Estas uvas no solo son fundamentales para la producción de vino, sino que también contribuyen a la identidad de la D.O.

Métodos de producción y compromiso medioambiental

La D.O. Catalunya promueve prácticas de producción sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. Muchos productores utilizan técnicas tradicionales que complementan con tecnologías innovadoras para garantizar la calidad del producto final a la vez que están comprometidos con la producción orgánica y la reducción del uso de productos químicos.

Un buen ejemplo del compromiso medioambiental de la D.O. Catalunya lo encontramos en una nueva distinción que lanzó hace apenas un año: 'Barcelona Sustainable Catalunya'. Se trata de una iniciativa pionera, que fija como objetivos la preservación del territorio vitivinícola catalán, el desarrollo sostenible y las máximas garantías para los consumidores/as. El Consejo Regulador ha creado esta nueva distinción con el objetivo de amparar los vinos de bodegas que dispongan de verificación de cálculo de la huella de carbono de acuerdo con la norma ISO 14.064-1, con el objetivo de facilitar esta información a los consumidores y consumidoras con transparencia y rigor.

Las bodegas podrán incorporar la marca 'Barcelona Sustainable Catalunya' a sus etiquetas si asumen un doble compromiso para el año 2030. Por un lado, reducir progresivamente las emisiones anuales, hasta llegar o superar una reducción en el año 2030 del 50% respecto al año base 2008; y por otro, alcanzar un porcentaje de energía renovable autoproducida de al menos el 35% en 2030.



Se comprometerán también a llegar a la neutralidad climática en 2050.
El presidente de la D.O. Cataluña, Xavier Pié, declaró en el momento del lanzamiento de esta marca: "Con la iniciativa pionera del Barcelona Sustainable Cataluña, la D.O. Cataluña busca dos cosas: por un lado, incentivar a las bodegas en la reducción de emisiones de CO_2, luchar contra el cambio climático y hacer frente a la emergencia climática que vivimos. Por otra parte, la distinción Barcelona Sustainable Catalunya proporciona al consumidor una herramienta que le permita identificar los vinos de las empresas que están haciendo un esfuerzo en materia de sostenibilidad, certificando que esta referencia vinícola que tiene entre manos es sostenible".

Papel crucial en la economía local y en la promoción del turismo

Las Denominaciones de Origen –como la D.O. Catalunya– no solo protegen la calidad de los productos, sino que también desempeñan un papel crucial en la economía local y en la promoción del turismo. Y es que las D.O. crean oportunidades de empleo en el ámbito agrícola, así como en la industria del vino y la alimentación. La producción de vinos con Denominación de Origen genera un valor añadido que beneficia a los productores locales y fomenta el desarrollo económico en las comunidades rurales. También se incentiva el turismo enológico. Cataluña es un destino atractivo para los amantes del vino y la gastronomía. Las bodegas que forman parte de las Denominaciones de Origen como la D.O. Catalunya abren sus puertas a los visitantes, ofreciendo catas y *tours*, lo que no solo promueve sus productos, sino que también atrae a turistas de todo el mundo. El enoturismo se ha convertido en una actividad económica vital en la región. Finalmente, las Denominaciones de Origen son un reflejo de la cultura y la tradición de Cataluña. Cada vino y producto con D.O. cuenta una historia que está intrínsecamente ligada a la identidad local. A través de la promoción de estos productos, se preservan las tradiciones agrícolas y culinarias de la región.

Conclusión

La Denominación de Origen Catalunya es un testimonio del compromiso de la región con la calidad y la autenticidad en la producción de vinos. A través de la protección de sus productos, Cataluña no solo preserva su patrimonio cultural, sino que también impulsa su economía y promueve el turismo. Con una rica variedad de vinos que reflejan la diversidad geográfica y cultural de la región, la D.O. es un elemento esencial de la identidad catalana y un motivo de orgullo para sus habitantes. Así, al disfrutar de un vino o un producto con Denominación de Origen Catalunya, se está saboreando no solo un producto de calidad, sino también una parte de la historia y la cultura de esta vibrante región.
Así que cuando brindes con una copa de vino de esta denominación de origen, recuerda la historia y tradición que hay detrás y disfruta de todas las posibilidades que ofrecen sus vinos de calidad.❋

Barcelona Wine Week

Los mejores vinos españoles de viñas viejas serán protagonistas

Focalizada en abrir nuevas oportunidades de negocio al sector, la Barcelona Wine Week reunirá del 3 al 5 de febrero en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona a más de 1.100 bodegas. El salón, que espera atraer a más de 24.000 visitantes, un 20% internacionales, ocupará por primera vez dos pabellones para satisfacer la alta demanda de participación en un evento que nació hace tan solo 4 años.







El presidente del salón y de la D.O. Cava, Javier Pagés, ha asegurado que el sector del vino de calidad español ha vuelto a apostar claramente por BWW y llenará el recinto, ampliado a dos pabellones, en busca de oportunidades de negocio. Y es que tras el éxito de su cuarta edición, marcada por un lleno total tanto de expositores como de visitantes profesionales, este año, a su tradicional emplazamiento, el palacio 8 del recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona, se le sumará el palacio 1.

Para Javier Pagés, el desdoblamiento del salón en dos pabellones "mantiene la esencia del proyecto y cuenta con los mismos sectores y modelos de participación, garantizando un reparto equilibrado de todos los ámbitos representados y de las actividades que se desarrollen".

Más de 1.100 bodegas de toda España, un 16% más que en 2024, han confirmado su presencia en un salón que crecerá un 31% en extensión, con cerca de 10.000 m^2 (+80% respecto a la primera edición en 2020). Serán bodegas de todo tipo: desde las más pequeñas, hasta las marcas más conocidas del mercado, ofreciendo un recorrido único a través de las diferentes zonas productoras de vino de España. Este singular modelo ferial, que promueve una presencia igualitaria entre las mismas, se ha demostrado









un éxito rotundo para las bodegas expositoras. Más de 75 Denominaciones de Origen y otros sellos de calidad de toda España y hasta 16 Comunidades Autónomas estarán presentes en el salón. Entre las que acudirán con mayor número de bodegas, destacan la DO.Ca. Rioja, la D.O. Cava y la D.O.Q. Priorat, seguidas de las D.O's Navarra, Penedès, Montsant, Ribera del Duero, Jumilla o Rueda.

Para Pagés, la clave de su éxito es que "tenemos un salón de negocio que ya se ha hecho un hueco en el mercado internacional y un sector vitivinícola con una diversidad impresionante que tiene la necesidad de internacionalizarse y añadir valor al vino español".

El eje técnico de esta edición de la BWW será "Cepas viejas, patrimonio histórico". Así, las principales catas y ponencias del programa de actividades girarán en torno a vinos provenientes de cepas de entre 50 y casi 300 años.

Además, 3 ejes temáticos complementarán el programa: macrotendencias (digitalización, innovación, sostenibilidad, negocio e internacionalización, mercados, presentaciones de estudios/libros...), enogastroturismo y consumo saludable (las sinergias entre el mundo del vino, la gastronomía, el enoturismo y el vino y la salud) y catas magistrales (catas históricas, de vinos únicos, de culto, singulares, etc.).



Objetivo: nuevos mercados

Durante la jornada de presentación de la feria en Madrid, se señaló la concentración de exportaciones en la Unión Europea, la necesidad de crear una imagen diferencial o las nuevas formas de consumo de las generaciones jóvenes como principales retos del sector del vino español. Y, en este contexto, se incidió en la necesidad de las bodegas españolas de buscar nuevos mercados internacionales.

Así, en su intervención, la directora de Alimentos, Vinos y Gastronomía de ICEX España Exportación e Inversiones, María Naranjo, avanzó algunas oportunidades en exportación para las bodegas españolas de cara a este 2025, como el buen comportamiento de mercados con gran potencial como Corea del Sur, Japón, Polonia, Irlanda, Dinamarca o República Dominicana. También defendió una estrategia que pase por diversificar mercados, diferenciarse, digitalizarse y atreverse con nuevos formatos.

La calidad y exclusividad se han convertido ya en signos identitarios del evento

Según el último informe del Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv), en los ocho primeros meses de 2024, España exportó 1.986 millones de litros de vino (-3,1%), por valor de 2.938 M€ (-0,1%). A pesar de la tendencia a la baja, sigue siendo el principal exportador mundial de vino en términos de volumen y el tercero en valor. Sus principales compradores son Alemania, Estados Unidos, Reino Unido, Francia, Países Bajos, Suiza, Bélgica, Canadá, Japón y México. (Datos de OeMv)

Para abrir nuevas oportunidades de negocio a los expositores, BWW, en colaboración con ICEX, ha reforzado su programa *Hosted buyers,* con el que selecciona e invita a grandes importadores y distribuidores de vinos de todo el mundo. Con este programa, el salón garantiza la asistencia de más de 700 compradores internacionales clave de países estratégicos, entre ellos los destinos tradicionales europeos, pero también Estados Unidos, Canadá, China, México, Japón, Brasil, Colombia o Corea del Sur.

A la vez, BWW invitará a un millar de compradores nacionales de la gran distribución, el comercio especializado y el canal Horeca, las principales vías de distribución de la producción vinícola nacional.

+ 24.000 visitantes (20% internacionales) **+ 1000** expositores **+ 700** compradores internacionales

+ 13.000 reuniones de negocio programadas **+ 75** Denominaciones de Origen y sellos de calidad

#BWWGastronomy Food & Wine Restaurant



Durante celebración de la feria, el restaurante #BWWGastronomy Food & Wine Restaurant nos sorprenderá cada día con una cocina única. A través de exquisitas tapas y platillos, los asistentes al salón tendrán la oportunidad de explorar los sabores auténticos de la cocina de autor y de la cocina tradicional. Este año pasarán por este espacio tres restaurantes *pop up* de altísima solvencia ya que están gestionados por figuras de primer nivel: Leña de Dani García, Tapas24 de Carles Abellán y Catalina Gavà Mar de Óscar y Nicole Manresa.

Leña –que acaba de desembarcar con espacio propio en en el hotel Grand Hyatt Barcelona– se escapa de lo tradicional para dar un paso más allá. Un impecable trabajo con el producto, cocinado a la brasa de la forma más honesta y respetuosa, pero con ese toque cosmopolita que ha incorporado el chef marbellí en la cocina gracias a sus viajes por todo el mundo. Su carta es un equilibrio perfecto entre el producto y la técnica: entrantes vegetales, a la brasa, *yakipinchos* o toda la leña en el asador para mostrar el mejor de los productos.

Por su parte, el clásico barcelonés Tapas24 es un homenaje a nuestras tapas de siempre, a las de Barcelona y a las de todo el país. Un lugar donde la atmósfera, el ambiente y el trato al cliente recrean nuestra iglesia gastronómica. Una exaltación de nuestra gastronomía más popular, más tradicional y de nuestras barras, el lugar donde siempre logramos ser felices compartiendo momentos y bocados.

Finalmente, Catalina Gavà Mar –con Óscar y Nicole Manresa al frente– llega a la Barcelona Wine Week para ofrecer una selección de su propuesta gastronómica. Padre e hija bautizaron a la finca de Gavà (Barcelona) donde se enclava el restaurante como Catalina en homenaje a la matriarca de la familia. Detrás de los fogones tenemos al chef Albert Pujols y frente a la sala Sergi Codina junto con Víctor Juárez. Un equipo de profesionales que dan forma, sustancia y sabor, y que proponen una carta pensada para compartir. Su propuesta es un reflejo del entorno con platos en los que manda el producto: brasas de carne y pescado, unos señores arroces y un picoteo con un rincón privilegiado reservado a los vegetales.

Además, César Cánovas, Premio Nacional de Gastronomía 2012, campeón de España de Sommeliers 2002 y 2005, Mejor Sommelier de España Trofeo Ruinart 2001 y 2004, creará para #BWWGastronomy Food & Wine Restaurant una exclusiva selección de vinos para maridar con cada una de las elaboraciones de los restaurantes.

Y para completar la propuesta gastronómica, esta edición Cal Blay ofrece experiencias gastronómicas únicas. Dentro del salón, *Bwwfood Corner* propone a los visitantes una selección gourmet de snacks, bocadillos, tapas, platillos y dulces; y al aire libre, *Bwwfood Court* ofrece hamburguesas, biquinis, bocadillos, platos de barbacoa y dulces.

Blancos y frescos para 2025

En la jornada de presentación en la capital también se analizaron las últimas tendencias del sector, como la moderación del consumo, la premiumización o el crecimiento de los vinos más frescos, sobre todo blancos, rosados y espumosos. Una tendencia que expertos y bodegueros han asegurado que también está obligando a los tintos a adaptarse, con productos más frescos.

Para profundizar sobre estas nuevas tendencias y retos, Barcelona Wine Week ofrecerá un programa de catas y ponencias que contará con un centenar de expertos. Por ejemplo, para analizar el auge del vino blanco, se llevará a cabo con ese nombre una mesa redonda en la que participarán entre otros Rodrigo Briseño (sumiller del restaurante Disfrutar), MªJosé Huertas (sumiller del restaurante Paco Roncero) o la crítica de vinos Pilar Cavero. Y es que el vino blanco está experimentando un incremento de demanda en todo el mundo. Cada vez se consumen más este tipo de vinos, el mercado los está potenciando y se trabaja con elaboraciones cada vez más diversas. Los vinos tintos, están en un claro retroceso y los que se están haciendo un hueco son los más ligeros, con menos graduación alcohólica, menos cuerpo y menos intensidad. ¿Qué ha provocado este cambio de tendencia? ¿Supone una cierta revolución del vino blanco o estamos simplemente en un momento cíclico recurrente? ¿Es una moda o responde a una tendencia más profunda?. En la mesa redonda que se llevará a cabo el lunes a las 11:00h en el Speaker's Corner, se intentará dar respuesta a estas preguntas.

El programa de catas y ponencias contará con un centenar de expertos, masters of wine, sumilleres, críticos y elaboradores


Xavi Nolla


Carlos Moro


Clara Verheij


Delfi Sanahuja


Fernando Mora


Ferran Centelles


Laura Tragant


Maria Jose Huertas


Mireia Torres


Pedro Ballesteros


Tim Atkin


Anne Cannan


David Palacios


Pilar Cavero









Cepas viejas, patrimonio histórico

Entre las nuevas tendencias que se abordarán en la BWW –siendo como apuntábamos antes, el eje técnico de esta edición– se encuentra la de revalorizar los vinos de cepas viejas. Se trata de vinos que nacen de cepas de más de 35 o 40 años, aunque la verdadera esencia de la viña vieja se empieza a encontrar a partir de los 60 o 70 años. Se podrán probar vinos de cepas centenarias, e incluso de cepas que sobrevivieron a la filoxera. Xavi Nolla, sumiller, formador y colaborador de BWW afirma que "las cepas viejas tienen muchos más recursos y memoria para adaptarse y producir uva de altísima calidad", por lo que pueden adaptarse mejor al cambio climático, y añade que "a pesar de la 'moda' de arrancarlas en los sesenta para plantar variedades foráneas, que era lo que el mercado quería, España es uno de los países del mundo que tiene más viña vieja" y añade: "Hace relativamente poco tiempo el viticultor ha podido ver que las bodegas podían pagar el doble o triple del precio por kilo si bajaba su producción y buscaba más calidad y menos volumen. Hoy en día, la cepa vieja es altamente valorada".

Para analizar esta tendencia en la BWW se llevarán a cabo ponencias y catas a cargo de reputados expertos. Así, participarán bodegueros como Raúl Pérez, una de las figuras más emblemáticas del panorama vitivinícola español, que en 2023 obtuvo los codiciados 100 puntos Parker con un vino de cepas viejas de El Bierzo. También estarán, entre otros, Ricard Rofes, enólogo de Scala Dei, la bodega con los viñedos más antiguos del Priorat, y el Master of Wine Fernando Mora (Bodegas Frontonio) que recuperó viñedos históricos en Alpartir (Zaragoza) y hoy elabora algunas de las garnachas más reputadas del mundo.

También se llevará a cabo una sesión que reunirá a elaboradores de vinos de cepas prefiloxéricas, algunas con casi 300 años de antigüedad, tanto de Lanzarote (Bodegas El Grifo) como de Pontevedra (Bodegas Gerardo Méndez) o Valladolid (Javier Sanz Viticultores). Finalmente, para analizar esta tendencia, tres de los mejores sumilleres del país, entre ellos Fernando Mayoral (Mejor sumiller de España 2024), protagonizarán una actividad conjunta.

En paralelo, el espacio *Wine Tasting Journey* del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, también visibilizará la riqueza y variedad de los vinos de cepas viejas y ofrecerá una cata autoguiada con más de 80 referencias de todo el país.

BWW Likes the City!

La Barcelona Wine Week lleva, un año más, la pasión por el vino más allá del salón, aliándose con la restauración, el comercio, el ocio y la cultura para que los visitantes vivan experiencias únicas y exclusivas en cada rincón de la ciudad. Además, se amplia la oferta de espacios emblemáticos, culturales y de ocio, creando una oferta de experiencias variadas y abiertas a todo tipo de actividades y público. Así, catas, maridajes y otras experiencias enogastroturísticas invadirán la ciudad.



Macrotendencias

A través de mesas redondas, ponencias y catas se tratarán algunas de las macrotendencias del mercado actual como:

- **Vinos de vivero**
- **Vinos de pasto**
- **Vinos de culto**
- **El auge del vino blanco**
- **Nuevas formas de conectar con los consumidores de vino**
- **Viñedo centenario y cambio climático**
- **La larga crianza del cava y cómo influye en el post-degüelle**
- **El tiraje con corcho como rasgo diferencial**
- **Etiquetado digital en el sector del vino**
- **Aprovechamiento del agua ante la amenaza de la sequía**

Catas imprescindibles

Entre las catas imprescindibles está la que dirigirá Doug Frost, que ostenta el título de Master of Wine y Master Sommelier; la que conmemorará el centenario de la D.O.Ca Rioja, con 8 vinos procedentes de viñedos históricos riojanos o 'Los 10 Magníficos de Rías Baixas', en la que se podrán catar diez de los mejores vinos de la D.O. gallega de la mano del periodista y sumiller Ramon Francàs. Esta gran cata que se lleva a cabo cada año en la sala Príncipe, empezó siendo 'Los 7 Magníficos' pero en la pasada edición se amplió a 10 con la D.O. Ribera del Duero. En esta ocasión Francàs ha seleccionado 10 referencias entre medio centenar de vinos de alma atlántica, que protagonizarán este viaje irrepetible. La mayoría blancos, pero también un tinto e incluso un espumoso, de una D.O. Rías Baixas que no deja de crecer con vinos que ganan constantemente mayor prestigio empujados por el tirón que vive el vino blanco español.

España sigue siendo el principal exportador mundial de vino en términos de volumen y el tercero en valor

Presencia femenina

Las mujeres, desde todos los ángulos –como consumidoras, elaboradoras, prescriptoras– están dando un paso al frente en el mundo vinícola, en el que su presencia, hasta hace unos años era testimonial. Si nos fijamos en el programa de este año, las mujeres protagonizarán diferentes catas, ponencias, *masterclasses* y hasta unos premios especiales que se estrenan este año: *Premios Isabel Mijares Mujeres del Vino* a la mejor enóloga, sumiller, viticultora, mujer de año, comunicadora, direc-

Celine Pérez
Directora de BWW

“El crecimiento de Barcelona Wine Week prioriza la excelencia y la calidad”



Céline Pérez explica en primera persona el motivo de la ampliación del espacio a dos pabellones: “Satisfacer la alta demanda de participación de nuestros expositores y visitantes. No nos planteamos crecer como un objetivo en sí mismo, sino como respuesta a la alta demanda y al interés en estar presentes en Barcelona Wine Week 2025. Las cifras superaron todas nuestras expectativas. Es evidente que el éxito del salón es el éxito del sector, que está experimentando un momento crucial en su trayectoria”. Eso sí, añade que piensan preservar el modelo de calidad y diferenciación que es el sello distintivo del evento: “Seguimos comprometidos con nuestro objetivo principal: proporcionar una plataforma inclusiva y de alta calidad que sea el mejor escaparate para el vino español. Tenemos claro que la estrategia de internacionalización es una necesidad imperiosa para las bodegas españolas. Por eso fortaleceremos aún más nuestra estrategia comercial para ofrecer a las empresas participantes oportunidades reales de crecimiento, tanto en el mercado nacional como en los países prioritarios para la exportación española. Creceremos en todos los indicadores clave de rendimiento, pero siempre priorizando la excelencia y la calidad. Continuaremos propiciando grandes oportunidades de negocio para nuestros expositores, ofreciendo al visitante un verdadero viaje inmersivo por el territorio vitivinícola nacional, y conformando un *hub* de conocimiento con las últimas tendencias, los grandes retos y los más destacados expertos”. Finalmente, apunta: “Nuestra labor consiste en organizar una feria B2B, pero nuestro objetivo va más allá: creamos un espacio donde la comunidad empresarial pueda interactuar y trabajar, conectando compradores y vendedores cara a cara para generar un negocio sostenido. Esta sigue siendo nuestra principal prioridad: ver a los expositores ocupados con muchos compradores en sus stands, cerrando preacuerdos comerciales”

tora de bodega, comercial... Los nombres de las nueve ganadoras se darán a conocer el lunes a las 18:00h en el Speaker’s Corner. Entre las actividades con presencia absoluta de las féminas destaca la cata “Vinos de autora” (el lunes a las 10:30h en el Speaker’s Corner) que celebra la excelencia y el arte enológico femenino. Se descubrirán vinos excepcionales creados por mujeres extraordinarias. Una experiencia sensorial que conecta historia, *terroir* y autenticidad de las principales D.O. nacionales, con vinos firmados por mujeres y explicados por ellas mismas, como las enólogas Laura Tragant de Codorníu, Mireia Pujol-Busquets de Alta Alella o Anne Cannan de Clos Figueres. Otra cata imperdible que tendrá lugar también el lunes en el mismo espacio a las 12:00h lleva por nombre “Sabias de la tierra”. La mirada holística de tres grandes profesionales del sector del vino –Marta Casas, enóloga de Parés Baltà; Giorgina Scaramella, sumiller del restaurante Andreu Genestra y







Escenario del Concurso Mejor Sumiller de Cataluña 2025

La Asociación Catalana de Sommeliers organizará el Concurso Mejor Sommelier de Cataluña 2025, en el marco de la Barcelona Wine Week el lunes 3 de febrero. Así, el recinto ferial de Montjuïc será el escenario de esta competición profesional con sesiones de mañana y tarde. Ese mismo lunes, la ACS también celebrará la tradicional Noche del Sommelier.

La presidenta de la ACS, Anna Vicens; y la directora de Barcelona Wine Week (BWW), Celine Pérez, han formalizado un convenio de colaboración.

Vicens considera que "la celebración del concurso catalán en los espacios de la BWW, feria de referencia, acercará la competición y la profesión a los diferentes agentes del sector". Y añade que "incluso podrán presenciar la final en directo porque se celebrará frente al público asistente al salón; en un formato muy similar al que los finalistas se encontrarán en el campeonato estatal". Anna Vicens también explica que "tal y como hicimos en 2024, la final de la tarde será retransmitida por streaming desde la web de la ACS".

Por su parte, Pérez ha "agradecido la confianza de la ACS en la BWW para celebrar su prueba emblemática; así como ha querido destacar la vocación de la feria para acoger y apoyar todas las actividades del sector que quieran sumar para hacer grande una muestra que debe ser beneficiosa para todo el sector del vino".

Los diez sumilleres profesionales que optan a ser el Mejor Sumiller de Cataluña 2025 son: Albert Señor (Restaurando Quilate), Anna Casabona (Juvé & Camps), Cyril Vermeulen (El Celler de Can Roca), Christian Betoret (Mas de la sala), Chus Brion (consultora), Enric Garcia (Els Casals de Sagàs), Enric Santisteban (Vinseum), Laia Vico (Viavi Vinoteca), Isabel Cruz (Museo del Vermut de Reus), y Marta Farré (Wine Palace).







Pilar Higuero, viticultora y propietaria de Lagar de Sabariz– nos ofrecerá una visión personal y profesional de su experiencia y vínculo con este mundo. Estas tres mujeres, comprometidas con la elaboración y prescripción de vinos nacidos de cepas viejas, compartirán sus filosofías. Mientras algunas se dedican a recuperar viñedos antiguos, otras defienden el carácter único de cada vino en la hostelería. Enfocadas en maximizar la autenticidad de los viñedos viejos, ofrecerán una cata especial de cada vino elegido, destacando la profundidad, complejidad y equilibrio logrados con cepas de larga tradición.

El martes de las 15:00 la enóloga jefa de Ysios, Clara Canales y la Master of Wine Sarah Jane Evans, llevarán a cabo una *masterclass* sobre los vinos de Ysios.

Finalmente, una interesante ponencia dará a conocer el *Gremio VinyatairesLliures,* un colectivo de productoras de uva y elaboradoras artesanas de vino: "Queremos haceros saber que somos Vinyataires Libres elaboradoras de vino de forma artesanal con nuestra propia uva. Quiénes somos, qué nos une y qué nos ha llevado a constituirnos como gremio. Nos presentaremos con un vídeo, os explicaremos nuestras preocupaciones y reivindicaciones con el manifiesto del Gremi y compartiremos nuestras vivencias en primera persona. Haremos una mesa redonda con la participación de miembros del gremio". Será el lunes a las 17:00 en el auditorio.❋



Espacios para catas y presentaciones

- **Wine Tasting Journey:** El espacio para la cata autoguiada que contará con más de 80 referencias escogidas a través de un comité de expertos, vinculadas al eje temático de esta edición "Cepas viejas, patrimonio histórico".
- **Speaker's corner:** Ponencias, catas, estudios y mesas redondas relacionadas con la innovación, la digitalización, la sostenibilidad, la internacionalización, el enogastroturismo y el consumo moderado. También con el eje técnico de cada edición.
- **Tasting Area & Sala Príncipe:** Espacios reservados para disfrutar de las mejores catas de la mano de grandes expertos.
- **Sala Workshop y Auditorio:** Punto de encuentro del conocimiento y las tendencias.

Espacio expositivo

El espacio expositivo estará estructurado en tres grandes áreas:

- **BWW Lands,** que reunirá a las bodegas organizadas por Denominaciones de Origen y otros sellos de calidad.
- **BWW Brands,** con bodegas, grupos, distribuidores y asociaciones de productores.
- **BWW Complements & Tech,** con empresas que ofrecen equipos, accesorios y servicios.
- **BWW Collectives y BWW Impulse,** con pequeños proyectos y microbodegas.

FECHAS Y HORARIOS

3 y 4 febrero: 10:00 – 19:00
5 febrero: 10:00 – 17:00

DÓNDE

Fira de Barcelona · Recinto de Montjuïc
Palacios 1 y 8
Avda. Reina Maria Cristina, s/n
08004 Barcelona

Entrevista a Javier Pagés Presidente de Barcelona Wine Week

"El sector del vino debe ser aún más competitivo e innovador"



Según todos los datos, cada vez bebemos menos vino, pero mejor. ¿Cómo definiría el momento que vive el vino español?
El vino español es de una gran calidad y cuenta con muchas ventajas competitivas. Entre ellas, la gran diversidad y singularidad de territorios, culturas, historia y variedades autóctonas, el hecho de tener la mayor superficie de viñedo ecológico del mundo o la suerte de ser referentes mundiales en gastronomía y turismo. Pero es cierto que el consumo de vino a nivel mundial no crece y los hábitos del consumidor evolucionan, lo que obliga al sector a ser aún más competitivo e innovador. Vivimos momentos que no permiten la autocomplacencia. Por ello, debemos avanzar en diversificar ampliando mercados, en sostenibilidad e innovación. Y, a la vez, en la aplicación de las nuevas tecnologías, en enoturismo, en comunicación y en consolidar una imagen atractiva.

¿Y el momento actual del cava?
El cava es un producto muy internacional, el 70% de sus ventas se producen en más de 150 países y es muy apreciado por los consumidores que buscan espumosos de calidad. Pero tampoco es ajeno a la transformación que vive el consumo del vino en el mundo y no debe quedarse parado. Es muy importante la unidad del sector para, conjuntamente, apostar por la valorización de un producto único y atractivo, de una magnífica calidad y con un enorme potencial.

El sector ha vivido la tercera vendimia consecutiva afectada gravemente por la sequía, sobre todo en zonas como Catalunya o Levante. ¿Cómo debería adaptarse a la previsible falta de lluvia en el futuro?
En zonas de poca pluviometría o propensas a la sequía es necesario contar con un apoyo hídrico. Está claro que van a ser necesarias iniciativas públicas para asegurar la sostenibilidad. A la vez, el sector también debe actuar escogiendo variedades que requieran menores necesidades hídricas, adecuar la densidad de plantación y el sistema de conducción y optar por sistemas de fertilización adecuados. Finalmente, la expectativa de menores rendimientos en los viñedos refuerza la visión de una Denominación de Origen de productos cualitativos y de valor que permita la sostenibilidad de toda la cadena y su territorio.

Más allá de la sostenibilidad, ¿qué grandes retos debe afrontar el sector?
En primer lugar, seguir creciendo en internacionalización y diversificar mercados. A la vez, apostar por la innovación en todos los ámbitos de negocio e invertir en la aplicación de las nuevas tecnologías, tanto en viticultura como en producción en bodega, para optimizar recursos y generar mayor eficiencia. También es esencial invertir en estrategias de comercialización para seguir reforzando nuestros canales de distribución y nuestras innovaciones. Y es clave para el sector ganar notoriedad y seguir creciendo en la percepción del valor de nuestros productos.

BWW 2025 se celebrará en dos pabellones, por primera vez, para acoger al gran número de bodegas interesadas en participar. ¿Cómo explica el éxito del salón?
BWW ha sido capaz de reunir a las bodegas, a los compradores y a los operadores del sector creando un evento exclusivo que se cele-

bra a principios de año en una ciudad tan fascinante como Barcelona. El sector necesitaba un salón de referencia, de ámbito nacional e internacional, de negocio, de compartir conocimiento, de dejar huella, imagen e impronta, de aprender, de presentar innovaciones, de *networking*, de estar a la última. Y BWW es el escaparate ideal para, entre todos, lanzar al mundo con orgullo una imagen de calidad y diversidad de los vinos españoles muy potente en beneficio de todo el sector.



Una de sus claves es, por tanto, la atracción de grandes importadores y distribuidores de vino de todo el mundo. ¿Qué ofrece BWW a estos grandes compradores?

BWW ha sabido seleccionar y atraer a los grandes importadores, distribuidores y compradores de todo el mundo creando un salón intenso en transacciones, negocio y networking, y rentable para todos los participantes. A la vez, reúne un elenco de bodegas de primer nivel de todas las denominaciones de origen españolas, lo que permite al visitante recorrer todo el territorio español disfrutando del paisaje y la cultura del vino.
Además, ofrece un programa de catas y ponencias que abordan los temas más cruciales para el sector, con grandes figuras del mundo del vino nacionales e internacionales. Y, todo ello, en unas fechas que le permiten mejorar su planificación anual.

"BWW ha sabido seleccionar y atraer a los grandes importadores, distribuidores y compradores de todo el mundo"



En esta edición, los vinos de cepas viejas tendrán un protagonismo especial. ¿Qué tienen estos vinos que se han convertido en auténticas joyas?

Las cepas viejas que han sobrevivido al paso de los años en buen estado reúnen historia, cultura, variedades autóctonas en algunos casos singulares, muchas añadas a sus espaldas, etc. Y demuestran una capacidad de adaptación al terreno y a la climatología que les ha permitido desarrollar un sistema radicular amplio y profundo, extrayendo una gran tipicidad de su suelo, dando unas uvas de mayor concentración de sabores, complejidad y potencial de mejorar en largas crianzas. Son, realmente, unas joyas.

En el salón también se analizará otra tendencia: el boom de los vinos blancos. ¿Qué hace que estén ganando terreno a los tintos?

Los consumidores van mudando de hábitos y siguiendo tendencias, algunas se quedan y otras son más volubles y cambiantes. Actualmente, la búsqueda del bienestar está llevando a los consumidores a vinos de mayor calidad y un cambio en sus preferencias, sobre todo de las generaciones más jóvenes, evolucionando hacia vinos más ligeros, más frescos, que permiten experiencias de consumo más informales. De estas tendencias se benefician los vinos blancos y los espumosos mientras que los tintos, tradicionalmente reconocidos por sus sabores más complejos, se han visto perjudicados. Seguro que, en un futuro cercano, veremos tintos adaptándose también a estos nuevos hábitos.❋

Castell d'Or

Castell d'Or, una de las marcas más reconocidas por su esfuerzo constante, innovación y compromiso con la calidad, basa su modelo de trabajo en la colaboración con cooperativas y el respeto por el territorio, lo que la ha llevado a recibir, por segundo año consecutivo, el prestigioso *Premi Vinari al Millor Celler.*

Los vinos de Castell d'Or reflejan una conexión profunda con la naturaleza que los inspira, algo que queda patente en su reciente renovación de imagen. Representando Denominaciones de Origen como Terra Alta, Conca de Barberà, Priorat y D.O. Tarragona, cada vino es un homenaje a la biodiversidad y a la tradición vitivinícola catalana, destacando su firme compromiso con la sostenibilidad y el carácter artesanal.

La marca ha ampliado su oferta con dos nuevos blancos presentados en la Barcelona Wine Week: Castell d'Or Macabeu de la D.O. Tarragona – un vino fresco y floral, caracterizado por una expresión aromática sutil y una elegancia que lo hace ideal para maridar con pescados y mariscos– y Castell d'Or Parellada de la D.O. Catalunya, un monovarietal aromático y refinado, con notas cítricas, de fruta blanca madura y un delicado toque anisado, perfecto para acompañar platos ligeros y entrantes.

El cava exquisito es un pilar fundamental de Castell d'Or, y su Imperial Gran Reserva Brut Nature 2018 es prueba de ello, galardonado con una medalla de oro en los Premios Decanter.❋





NOTA DE CATA

Nombre: Imperial Gran Reserva Brut Nature 2018
D.O.: Cava
Variedad: 60% parellada y 40% chardonnay
Características: Cava de Guarda Superior, con más de 48 meses de crianza. Destaca por su equilibrio, complejidad y persistencia, convirtiéndose en una elección excepcional para celebraciones y momentos especiales.

Presentes en BWW · Pabellón 8 · Calle E - Stand 152

CASTELL D'OR
Ctra. de Santes Creus, 4
43814 Vila-rodona (Tarragona)
Tel.: 977 459 860
www.castelldor.com

Celler Masroig

Fundada en 1917, esta bodega es actualmente uno de los referentes de la Denominación de Origen Montsant. "Nuestro objetivo es elaborar un buen producto sin dejar al margen el respeto por la tradición y mostrar el carácter propio que lo define. Trabajamos con persistencia y convicción sobre la arcilla roja para transmitir los valores en los cuales se asienta la personalidad de la bodega. Este suelo, característico de nuestra zona, influye en la calidad de la uva. La luz del sol reflejada por la tierra roja sobre los racimos contribuye de forma efectiva en el proceso de maduración del fruto. La garnacha y la cariñena son las variedades de uva autóctonas de la zona y a pesar de que ambas son protagonistas de nuestro territorio, en Celler Masroig la cariñena es la base de nuestros vinos", afirman desde la bodega.❋



NOTA DE CATA

Nombre: Les Sorts Vinyes Velles 2020
D.O.: Montsant
Variedad: 90% cariñena y 10% garnacha
Características: Color cereza picota con tonos violáceos. Aroma complejo a frutos rojos y negros, pimienta negra, clavo, cacao y sotobosque mediterráneo. La entrada en boca es cálida. Post gusto largo y agradable. Redondo.

CELLER MASROIG
Passeig de l'Arbre, 3 · 43736 El Masroig (Tarragona)
Tel.: 977 825 026 · www.cellermasroig.com

Presentes en BWW · Pabellón 8 · Calle C - Stand 178



Hispano Suizas

Vinos y cavas españoles innovadores

Un albariño mediterráneo de altura, cavas valencianos con las variedades y el saber hacer de la Champaña, tintos de culto recuperando variedades autóctonas con *coupages* innovadores con otras foráneas... Así es Hispano Suizas, la bodega de Requena (Valencia) que está revolucionando el vino español.



En los últimos años, muchos de los nuevos grandes vinos y cavas de nuestro país tienen el apellido de Hispano Suizas.
Con apenas dos décadas de historia esta bodega valenciana es un éxito de ventas en el mercado nacional y ha logrado por méritos propios hacerse un sitio al atreverse a hacer vinos sin complejos.

Albariño Finca Casa Julia: Aire mediterráneo

Con el cambio climático a su favor, la uva albariño –típica de la cosa gallega– cultivada en la meseta de Requena, a 700 metros de altitud, pero con el mar a medio centenar de kilómetros en línea recta, da a luz el Albariño Finca Casa Julia, con contraetiqueta Utiel-Requena, un vino diferente, pero con la esencia de la variedad. Un blanco afrutado, fresco, fermentado en barricas nuevas de 400 litros de roble francés y envejecidos en barricas de 300 litros de roble francés también nuevas, y con una acidez muy equilibrada y fresca que es lo que demanda el mercado de los grandes vinos blancos.



Tantum Ergo: Cavas revolucionarios

Si hablamos de cavas, Hispano puso nombre a la revolución de los cavas valencianos con los Tantum Ergo. Su estilo es afrancesado y siempre brut nature para poder expresar al máximo el *terroir*.
Parten de las variedades clásicas de la Champaña como son el chardonnay y el pinot, incluso para el blanco. El Tantum Ergo Chardonnay y Pinot lleva un tercio de esta última variedad tinta, muy del gusto francés, lo que le aporta cuerpo y singularidad aromática. El rosado, el Tantum Ergo Pinot Noir, se elabora exclusivamente con esta casta francesa, y se ha convertido año tras año en el mejor cava rosado en las principales guías de referencia en España.
La fermentación en barricas de roble nuevas y una estancia en bodega de no menos de dos años, consiguen una burbuja fina, persistente y única que mira más a Francia que al resto de cavas españoles.

El más selecto es el Tantum Ergo Exclusive, un cava de diez años de envejecimiento en botella magnum, para aprovechar mejor ese proceso de maduración, y que ha logrado 100 puntos y mejor cava de España en varias guías especializadas.

Tintos sobresalientes

En cuanto a los tintos, Hispano ha conseguido que la variedad local de Requena, la bobal, antes denostada, se codee hoy con grandes crianzas de nuestro país con el Bobos Finca Casa la Borracha.
Y para los amantes de vinos más clásicos, la recomendación son los Bassus Finca Casilla Herrera y el Quod Superius, en este caso combinando variedades nacionales con otras francesas fruto de unos suelos y un clima como el de Requena en el que se han adaptado a la perfección y que las revistas puntúan con sobresalientes año tras año. ❋

Más información:
www.bodegashispanosuizas.com

Presentes en BWW · Pabellón 8 · Calle E - Stand 566

Casar de Burbia

Un recorrido por los grandes vinos de paraje



Por primera vez, los Vinos de Paraje del Bierzo llegan a Barcelona Wine Week. Una nueva clasificación de la D.O. Bierzo que resalta la singularidad de los *terroirs* más excepcionales de la región. Casar de Burbia, con viñas situadas en los parajes más altos del Bierzo, presenta cinco vinos de paraje ecológicos que otorgan prestigio a esta recién estrenada clasificación de vinos. Una selección imprescindible para descubrir la esencia más pura y cautivadora del Bierzo.



En el Bierzo, el viñedo es una sucesión de pequeñas viñas, joyas repartidas entre laderas y suelos de pizarra, cuarzo y hierro. La nueva clasificación de Vinos de Paraje de la D.O. Bierzo reconoce aquellos vinos que proceden de viñas situadas en un único paraje, otorgando valor al carácter único de cada rincón del viñedo berciano.

Casar de Burbia fue una de las primeras bodegas del Bierzo que comenzó a apostar por este concepto (incluso antes de que se legislara), que pone en valor la singularidad de cada terroir, Y hoy hemos querido hacer un recorrido por su gama de vinos de paraje, que además cuentan con sello ecológico.

Cabe destacar también que, en la elaboración de todos sus vinos de paraje, Casar de Burbia sigue un método de elaboración ancestral de largas maceraciones con las pieles en tinos de madera.

Nuestro recorrido comienza con *Casar de Burbia Hombros,* un vino nacido en el Paraje Valdaiga, donde la mencía encuentra un equilibrio perfecto entre frescura y mineralidad.

Seguimos ruta con un blanco de paraje, *Casar de Burbia Valdepiñeiro,* un godello fermentado en barrica que expresa toda la complejidad de los suelos de cuarzo y arcilla de la viña Valdepiñeiro, ubicada en el paraje del mismo nombre.

Continuamos con *Nemesio*, un homenaje al fundador de la bodega, elaborado con uvas de la viña San Salvador, una viña centenaria que destila elegancia y profundidad, situada en el Paraje Barreiriñas.

Tebaida Nº5, procedente de Viña Sapita, dentro del paraje Valdepiñeiro, crece en unos suelos de alta concentración mineral de pizarra y hierro, lo que nos ofrece un vino de perfil estructurado y muy mineral.

Finalizamos el recorrido por lo más alto, *Casar de Burbia El Castañal,* un vino delicado, muy afrutado y de taninos suaves. Procedente de la viña del mismo nombre, en el Paraje Valdaiga, se elabora de forma artesanal, grano a grano, para extraer la identidad de un *terroir* excepcional.

Estos cinco vinos de paraje de Casar de Burbia no solo expresan la singularidad de su terruño, sino que también nacen de una filosofía basada en tres pilares: el respeto por la ecología, la inquietud por seguir evolucionando e investigando para hacer los mejores vinos posibles, y la pasión por crear vinos agradables de beber, vinos amantes, que seduzcan en cada copa. ❋

Más información: www.casardeburbia.com

Presentes en BWW · Pabellón 1 - Calle C - Stand 293



Clos Pachem

Redefiniendo el patrimonio vinícola del Priorat

Clos Pachem es una bodega *boutique* situada en Gratallops, en el corazón del Priorat. Su misión, afirman, es elaborar vinos que honren tanto la tradición como la innovación.



Presentes en BWW · Pabellón 8 - Calle C - Stand 226

Fundada en 2019 por Michel Grupper, en Clos Pachem apuestan por la agricultura regenerativa, centrándose en la salud del suelo, la biodiversidad y el mínimo impacto ambiental. Esto se alinea con su filosofía de producir vinos de mínima intervención que muestren el carácter auténtico de la zona.

Reconocida por la sostenibilidad, la bodega es un edificio diseñado por HArquitectes. Es tan único y especial que cada año lo visitan arquitectos de diversos países para conocer de primera mano sus detalles constructivos distintivos. Y es que el proyecto adquiere un significado holístico, donde la conexión entre los tres pilares –construcción, vinificación y agricultura regenerativa– se centra en la sostenibilidad, dando coherencia y propósito a todo el proyecto.

Especializados en garnacha y cariñena –variedades emblemáticas del Priorat–, los vinos de Clos Pachem realizan su crianza en materiales como hormigón, gres, cerámica y un toque de roble, lo que permite que la uva y el terruño se expresen plenamente. Este enfoque reflexivo ha situado rápidamente a Clos Pachem a la vanguardia del panorama vitivinícola en evolución de los vinos del Priorat.

En 2023, la revista *Decanter* reconoció a P*achem Garnacha 2019* como uno de los nueve mejores vinos del Priorat, un testimonio de la capacidad de la bodega para producir vinos excepcionales, impulsados por el terruño.

Clos Pachem es más que una bodega, es un proyecto que está redefiniendo la viticultura sostenible en el Priorat. Con un firme compromiso con la calidad, Clos Pachem se está convirtiendo en un referente en el panorama vinícola de la región. ❋ **Más información: www.clospachem.com**

COMER EN BARCELONA

Nuestra selección



Barcelona no solo es una ciudad para conocerla, sino también para degustarla, para saborearla paso a paso a través de su numerosa e interesante oferta gastronómica. En estas páginas presentamos nuestra particular selección, una serie de restaurantes que destacan por su calidad y por la creatividad de su cocina.



Eldelmar – Hermanos Torres

Homenaje al Mediterráneo

Situado en el Balcó Gastronòmic del renovado Port Olímpic, Eldelmar, de los hermanos Torrres y Pantea Group, rinde homenaje a la cocina mediterránea con un *all-day-menu* para un público amplio de barceloneses y visitantes. Garantiza una experiencia sensorial basada en la autenticidad y el sabor.

www.eldelmarhermanostorres.com





Alba Granados

Cocina tradicional

Con Mario Claver al frente, Alba Granados mantiene vivos los secretos de la cocina tradicional catalana, adaptándose a los nuevos tiempos. En su 20º aniversario, el restaurante refuerza su compromiso con sus propuestas más reconocidas, entre las que destacan sus emblemáticos arroces.

https://albagranados.cat



Arko

El Japón más ecléctico

Arko, proyecto del empresario Ferran Ballús y del chef uruguayo Joaquín Sánchez, se ha especializado en una cocina japonesa ecléctica que sorprende por su versatilidad, con opciones creadas para satisfacer todos los gustos.

www.arkorestaurant.como

Bar Vint-i-Quatre

Tradición contemporánea

Este local, dirigido por Carles Abellan y su equipo, se presenta como un bar de corte clásico de platillos para compartir, basado en una cocina de tradición contemporánea en la que el chef está dispuesto a saltarse todos los convencionalismos.

www.bar24barcelona.com







Can Bo

Tapas y platillos originales

Can Bo, con los chefs Oliver Peña y Lorenzo Cavazzoni a los fogones, presenta una propuesta culinaria centrada en originales tapas y platillos para compartir, basada en el producto y la cocina de proximidad, así como en el maridaje de su extensa bodega.

www.grandhotelcentral.com

Carlota Akaneya



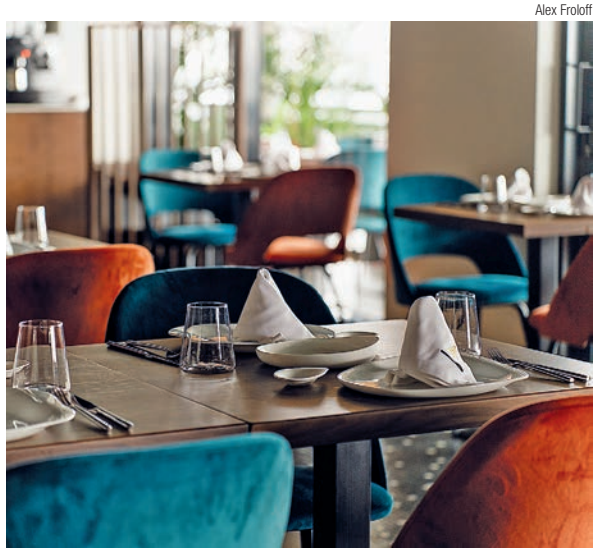
Pionero en Europa

Carlota Akaneya es todo un referente del *fine dining Sumibiyaki* en Barcelona y, de hecho, fue el primer restaurante de Europa en ofrecer esta exclusiva experiencia gastronómica. Además, en 2023 se convirtió en el primer establecimiento fuera de Japón en servir la icónica carne Matsusaka Beef.

www.carlotaakaneya.com



Alex Froloff



Casa Amàlia Port Vell

Sabores genuinos

Casa Amàlia, que abrió sus puertas cerca del Mercat de la Concepció en 2020, recala ahora en el CC Maremágnum para ofrecer su oferta de cocina tradicional revisada, con foco en la cocina marinera. Se basa en un absoluto respeto a la materia prima.

https://casaamaliaportvell.com

Alex Froloff





Can Xurrades

Especialistas en carnes maduradas

Rafa Martínez y Paqui Esteban lideran este restaurante ubicado en el Eixample de Barcelona. La especialidad de la casa son las carnes con maduraciones extremas, pero también ofrecen platos caseros con productos de temporada y proximidad.

Hablamos con Rafa para que nos explique en primera persona la metodología que siguen para conseguir la maduración deseada y qué hace distintiva esta carne cuando la probamos: "La metodología que utilizamos es la de maduración en seco o Dry-Aged. El objetivo es que las enzimas rompan las proteínas del interior del músculo, así la carne se vuelve más tierna, resaltando más su aroma y sabor. Ahora se ha puesto muy de moda pero hay una línea muy delgada entre maduración y putrefacción. Si hay un exceso de humedad hay putrefacción, si hay poca humedad, deshidratación. Por eso no se trata de colgar la carne en las cámaras y esperar… es mantener un equilibrio entre la humedad y la temperatura y es necesaria una vigilancia constante. Maduramos carnes de buey entre 60 y 80 días para hacerlas a la brasa y de 120 a 200 días para el menú degustación del buey. Además, después de 7 años de investigación hemos conseguido madurar chuletones de buey 500 días para conseguir la textura de un jamón de buey natural pero sin salazón y sin aditivos. También lo hacemos con el solomillo de buey 365 días. Cuando el cliente lo prueba las papilas gustativas les confunden porque está viendo el aspecto de un jamón o cecina pero no lo es".





No solo carne

Aunque estamos en un templo en el que disfrutarán al máximo los más carnívoros, otras personas que no sean tan 'fans' de la carne también pueden disfrutar y de qué manera con otros platos de la carta: "Tenemos producto de temporada de máxima calidad como los guisantes lágrima escaldados en caldo de buey, las colmenillas rellenas de rabo de buey cocinado a baja temperatura sobre una parmentier trufada, las flores de alcachofa confitada con cecina de buey, el carpacio de atún de almadraba, la gamba extra de Palamós en sashimi o la ostra de Normandía a la brasa con emulsión de tocino de buey", apunta Rafa.



El menú degustación

En Can Xurrades ofrecen un menú degustación único en el mundo que consiste en la fusión del buey 'Bos Taurus Primigenius' con producto de temporada, productos de mar, las maduraciones y la deconstrucción del chuletón: de la grasa hacen chicharrones, de la parte exterior más seca, como taquitos de jamón, del ojo de bife o Rib Eye a la brasa, solo sellado de la tapeta, si es lomo alto un tartar y el hueso lo cocinan a otra altura de la brasa para rustirlo. Así, de una chuleta extraen 5 texturas y sabores muy distintos.

Can Xurrades
Casanova, 212 · 08036 Barcelona
Tel.: 932 173 097 · www.canxurrades.com

El Japonés Escondido





Izakaya nipón

Este izakaya japonés de cuidada estética invita a los comensales a tapear a la japonesa. Sorprende tanto la calidad como la presentación de los platos, y llama la atención la presencia de una barra en la que un *sushiman* prepara sus especialidades en directo.

https://grupotragaluz.com/restaurantes/el-japones-escondido/

Fronda Pasaje

Revolución botánica



Máximo Cabrera, chef pionero de la cocina *plant-based*, ha abierto las puertas de Fronda Pasaje, un restaurante que redefine los límites de la gastronomía a través de una cocina de carácter botánico en la que la ciencia, la creatividad y la sostenibilidad se alían para deleitar los sentidos.

www.instagram.com/frondapasajebcn





Imprevisto

Sorpresas en el plato

A Imprevisto se va a que te sorprendan. No sabrás lo que vas a comer hasta que llegue a la mesa. La base del proyecto gastronómico es una cocina mediterránea, de producto, de proximidad y de temporada trabajada con creatividad, voluntad lúdica y un excelente emplatado.

www.imprevistorestaurante.es



Insolent

Gastronomía de territorio

Este proyecto del equipo formado por Javier Custodio y Pedro Huerta (en la sala) y Miquel Garcia y Julià Castelló (a los fogones) muestra una cocina que aúna tradición y técnica con una especial sensibilidad creativa para ofrecer platos de temporada sabrosos y sorprendentes, como los *xuixos*, uno de los emblemas de la casa.

https://restaurantinsolent.com





Camping Mar

Cocina marinera

Este restaurante, ubicado en el puerto deportivo Marina Vela, permite relajarse y disfrutar de una cocina marinera con ingredientes de calidad y bien elaborada. Destacan sus croquetas de txangurro, los langostinos en tempura, los arroces y los sorbetes artesanales.

https://grupotragaluz.com/restaurantes/camping-mar/



Kresala

Oda al fuego

Inspirado en pueblos pesqueros como Orio, Getaria, Hondarribia y Bermeo, Kresala -nuevo restaurante asador de tradición vasca- centra su propuesta en el fuego y el producto fresco proveniente tanto del Cantábrico como del Mediterráneo.

www.restaurantkesala.com



Maymanta Barcelona

Auténtica cocina peruana





La filosofía de Maymanta –restaurante liderado por el chef Omar Malpartida- rinde homenaje a la gastronomía peruana, proclamándose como una auténtica picantería y cevichería, abastecida con productos del Mediterráneo. Un 70% de su carta está dedicada a platos de pescado y marisco.

www.maymanta.es



RiasKru

Marisquería de nuevo concepto





La fusión de los restaurantes Rias de Galicia y Espai Kru bajo una misma enseña ha dado como resultado RiasKru, una marisquería tradicional y moderna que combina materia prima, elaboraciones de alta cocina y un impecable servicio de sala.

https://riaskru.com



Somni- Hotel The One Barcelona

Mar y Montaña

Bajo la batuta culinaria del chef Miguel Muñoz, Somni Restaurant invita a sus comensales a un viaje sensorial a través de la cocina tradicional catalana, con especial atención a los emblemáticos guisos de mar y montaña, además de una seductora oferta de arroces mediterráneos y fideuás.

www.hotelstheone.com



Alex Froloff



Alex Froloff



Margarit

Cocina griega a la catalana

En Margarit, la cocina de Stefanos Balis permite descubrir platos tradicionales griegos como la skordalia, el taramas, el tulumba o el pan pita en clave mediterránea, mostrando al comensal cuán cercana es la tradición de la cocina griega a la catalana.

instagram.com/margarit.bcn

Tragaluz

Esencia barcelonesa

Este restaurante, uno de los primeros del grupo Tragaluz, representa la esencia creativa, fresca y moderna de Barcelona y se ha convertido en un punto de referencia de la ciudad. Con su estilo cercano de comida italiana mediterránea, ofrece una experiencia única en un ambiente acogedor y relajado.





https://grupotragaluz.com/restaurantes/tragaluz-barcelona/



Windsor

Memoria gustativa

En Windsor ofrecen una cocina catalana que activa y estimula la memoria gustativa del comensal para recordarle platos como la escudella y carn d'olla, los canelones de la abuela con bechamel trufada o la crema catalana. Todos incorporan un toque distintivo.

restaurantwindsor.com



Viana

Un toque de sofisticación

En pleno centro de Barcelona, Viana apuesta por ofrecer tapas tradicionales de la cocina española, reinterpretadas con un toque de sofisticación. Incluye también algún guiño a la cocina internacional en forma de platillos, pensados siempre para compartir y disfrutar en un entorno informal.

www.vianabcn.com





Yakumanka by Gastón Acurio

Cevichería ibérica

Este restaurante nació de la búsqueda del maridaje perfecto entre la cocina peruana y el mejor producto de las costas ibéricas, siempre siguiendo la filosofía de Gastón, fiel al concepto de cevichería popular del Perú, con platos abundantes y estética criolla.

www.yakumanka.com





Cafè Pablo

Inspirado en Picasso



El chef francés Romain Fornell, con una estrella Michelin por Caelis, abrió el pasado septiembre Cafè Pablo, situado en el Museo Picasso, donde se recrea la atmósfera de un bistrot parisino para homenajear la relación del artista entre París y Barcelona a través de la gastronomía, celebrando lo mejor de las cocinas francesa y catalana.

www.cafepablo.es



Il Milione

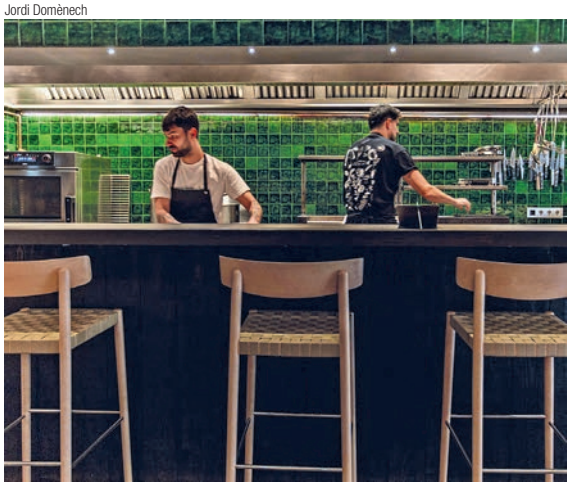
Espacio exclusivo

Los chefs Martín Berasategui y Paolo Casagrande quieren llevar la excelencia de Lasarte (Monument Hotel) más allá y presentan Il Milione, una aventura en forma de menú degustación inspirado en los viajes de Marco Polo en un espacio reservado para solo ocho comensales.

https://www.restaurantlasarte.com/es/il-milione



Jordi Domènech



Palo Verde

Renovación semanal

Ludwig Amiable, Daniel Luque y Andrés Bluth pilotan desde hace cinco años este restaurante que renueva su carta cada semana. Lo que no cambia es su filosofía: estricta cocina de producto, presencia de la brasa en su proceso o finalización y una concepción del oficio artesanal. No dejes de probar la escalivada de pimiento rojo y alguna de las 400 referencias de vinos naturales de la carta.

https://paloverde.eu/



Jordi Domenech



Malparit

Para disfrutones

Este novísimo establecimiento (abrió a finales de año) lleva el sello del restaurador Leo Chechelnitzky, toda una garantía. Aquí encontramos un espacio de barra para tomar una copa con tapeo tradicional (atención a los torreznos) y una sala donde disfrutar en mesa de una cocina de chup chup (imprescindible el cap i pota), piezas enteras de pescado de lonja y cortes premium de ternera.

https://malparit.com





Veraz y Les Cols

Deliciosa colaboración



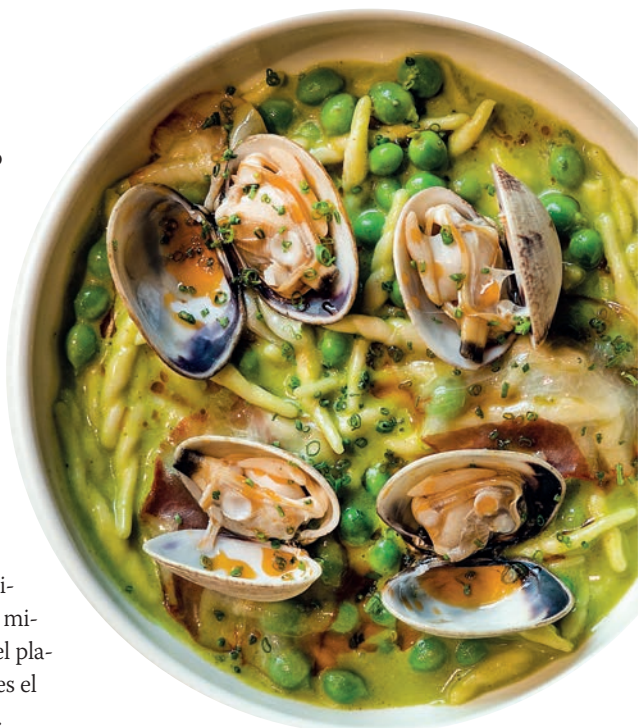
El restaurante Veraz del Hotel The Barcelona Edition amplía su colaboración con Martina Puigvert hasta finales de año. La premiada chef aportará su visión innovadora para elevar aún más el perfil gastronómico del establecimiento a través de un menú especial que irá cambiando según la temporada con los productos más frescos del cercano Mercat de Santa Caterina.

www.verazbarcelona.com/es



Batea

Marisquería informal



Batea es un nuevo concepto de marisquería "bistró" a medio camino entre el Atlántico y el Mediterráneo, adoptando un enfoque informal, rotundo y nada elitista. Su cocina se basa en la estacionalidad de productos marinos y la ejecución minimalista, donde el placer del comensal es el objetivo principal.

www.bateabarcelona.com

Casa Luz





Nueva cocina de autor

A los amantes de la cocina de autor contemporánea, Casa Luz les ofrece una sugestiva propuesta, creada y conceptualizada por el restaurador Tomás Abellan, basada en la tradición y vinculada al Mediterráneo. Terraza con vistas al edificio histórico de la Universitat de Barcelona.

www.casaluzrestaurante.com



Contracorrent

Tapeo creativo

El chef Nico Drago y la sumiller Anna Pla amplían su oferta de "vinos naturales y tapas de autor" con un segundo local, aún "más gastronómico". Presenta una original fórmula de tapeo creativo a buen precio, así como una interesante oferta de vino natural de mínima intervención.

https://contracorrentbar.com



Dr. Stravinsky



Coctelería artesanal

Dr. Stravinsky se presenta como un bar de cócteles artesanal, que combina el encanto *vintage* de una antigua farmacia con la precisión de un laboratorio moderno. Su equipo produce alrededor del 80% de los ingredientes de los cócteles y emplea técnicas culinarias clásicas, como fermentación, maceración, *fat-wash* y clarificación.

https://drstravinsky.cat





ENTREVISTA

Germán Espinosa

“Nos sentimos muy emocionados por la gran aceptación de Mae”

El chef Germán Espinosa es, junto con Diego Mondragón y Mariella Rodríguez, uno de los tres puntales de Mae, el restaurante barcelonés que ha conseguido una estrella Michelin con apenas un año de vida. Hemos hablado con Germán para que, en nombre de sus compañeros, nos cuente en primera persona cómo se gestó el proyecto, qué lo define y sus planes de futuro. A continuación, lo que nos ha contado. POR LAURA MORALES



Hace años que desde *Vinos y Restaurantes* le seguimos la pista a Germán Espinosa, sabíamos que más pronto que tarde conseguiría el reconocimiento por un proyecto propio y que acabaría, por ese motivo, protagonizando una de nuestras portadas y así ha sido. No es que tengamos el poder de la clarividencia pero tantos años en el mundo gastronómico hacen que seamos capaces de reconocer quien despuntará. Algunos, es cierto, nos sorprenden por su juventud, mientras que otros deben esperar años hasta conseguir ese reconocimiento, como es el caso de Germán. Martín Berasategui confió en él para que estuviera al frente de Fonda España (Barcelona) y no lo defraudó. Allí trabajó durante una década a la sombra del maestro hasta que, contando con su beneplácito, decidió volar y emprender su propio camino. Como el chico que se independiza de casa de sus padres y decide compartir piso con algunos colegas, Germán decidió aliarse con Diego Mondragón y Mariella Rodríguez y abrir Mae, que precisamente significa "colega" en costarricense, de donde es originaria Mariella. Y es que, como ocurre en los pisos de estudiantes, confluyen varias nacionalidades: Germán es español, Diego colombiano y como decíamos, Mariella es de Costa Rica. La diferencia radica en que estos tres amigos nos son unos 'jovenzuelos' sin experiencia. Todos ellos tienen ya una sólida trayectoria a sus espaldas, algo que ha sido determinante para que este triunvirato haya funcionado y en apenas un año desde el comienzo de su aventura en común hayan sido distinguidos por la Guía Michelin con una estrella.

Tras 30 años en la profesión y haber pasado por casas de alto nivel, tener una estrella Michelin por un proyecto propio, aunque compartido con otros dos socios, debe ser una satisfacción. ¿Cómo sienta?

Bueno, te lo puedes imaginar, nos sentimos muy emocionados por la gran aceptación de Mae tanto por parte de los clientes como de la crítica. Los reconocimientos nos llenan de satisfacción y nos hacen seguir con más fuerza que nunca. Como bien dices, son muchos años trabajando muy duro y aprendiendo de los mejores. En Mae tanto Diego como yo sacamos todo lo que tenemos dentro, y junto con Mariella –que es la parte más de administración–, hacemos un trío perfecto.

¿Cómo surgió la idea de Mae? ¿Por qué abrirlo en una ciudad tan competitiva como Barcelona?

Es una larga historia, intentare resumir: Diego formó parte del equipo de Fonda España en 2018, aunque ya nos conocíamos de antes. Él se estaba formando en los mejores restaurantes de Cataluña –pasó por El Celler de Can Roca y Àbac entre otros– para abrir su propio proyecto en Costa Rica con su esposa (Mariella). Una vez abierto el restaurante me invitó a cocinar allí e hicimos cuatro jornadas increíbles, de ahí surgió la idea de poder hacer algo juntos juntando nuestras dos cocinas.

Tuvimos dudas de dónde abrir. Sí que es verdad que salió la posibilidad de abrir fuera de España, pero Barcelona es nuestra ciudad (Diego es colombiano pero criado en Barcelona) y teníamos que abrir aquí, lejos del Mediterráneo no tenía sentido nuestra idea y nuestra identidad.



Definís vuestra propuesta como "cocina local, con despensa global", por lo que no os sumáis a la restrictiva moda del Km0 y utilizáis 'sin complejos' la despensa catalana pero también la colombiana, la costarricense y la de otros países sudamericanos. ¿Teníais claro desde el principio que vuestro discurso debía ser plural?

Teníamos muy claro que lo que hiciéramos tenía que reflejar lo que somos, un colombiano, una costarricense y un catalán, y eso es lo que refleja nuestra cocina: nuestra base es mediterránea –tenemos guisante del Maresme, trufa de Osona, gamba de la lonja de Barcelona–



pero también tenemos ají amarillo peruano, lulo colombiano o pejibaye costarricense, es lo bonito de nuestra cocina, la base siempre es mediterránea pero le damos matices con algún ingrediente del otro lado del océano, no es fusión, es sincretismo.

Al ser dos chefs ¿creáis los platos de forma conjunta? ¿qué os inspira?
Sí, siempre lo hacemos conjuntamente y con parte del equipo como Martín Acosta y Álvaro Rodríguez en la parte salada y Carla González en la parte dulce.
Las ideas surgen de formas dispares, Diego es el más viajero –ya que cada mes y medio aproximadamente se tiene que marchar a Costa Rica– y viene siempre con la maleta cargada de productos nuevos para probar, algunas veces los tenemos que desechar por la dificultad de conseguirlos aquí, pero de esa maleta siempre salen buenas ideas.
Otras veces las ideas surgen de alguna necesidad del menú, ya que el equilibrio en el menú siempre nos preocupa mucho; de algún restaurante que hemos visitado, o cocinando mucho, creo que cocinando es como las ideas surgen con más facilidad.

"LA BASE DE NUESTRA COCINA ES MEDITERRÁNEA PERO LE DAMOS MATICES CON ALGÚN INGREDIENTE DEL OTRO LADO DEL OCÉANO"

¿Qué importancia le dais al vino y al maridaje? ¿qué tipo de vinos tenéis en carta?
Le damos muchísima importancia, es una parte esencial de nuestro restaurante. El maridaje tiene que ser un complemento perfecto para que la experiencia sea inigualable. Nuestra bodega está en continua evolución y estos últimos meses sigue en evolución tanto en número de referencias como en la variedad y calidad de los vinos.
Tenemos una base de vinos locales, pero como nuestra cocina viaja mucho y tenemos una gran selección de vinos nacionales e internacionales tanto en vinos como en espumosos.

Habéis recuperado el carro de quesos que hace años era habitual en muchos restaurantes de nivel y ahora ya casi se había extinguido ¿Por qué tomasteis esta decisión?
Los quesos son una de nuestras pasiones, aquí sí que somos muy kilómetro 0, creemos que en Cataluña tenemos grandes quesos y gran tradición, y por ello hemos apostado solo por quesos catalanes. De momento tenemos cinco variedades pero la idea, como en todo, es seguir evolucionando y hacerlo junto a Xavi que es el afinador que nos los trae. Estamos siempre en contacto y nos va asesorando de cuáles son las mejores opciones por temporada.

También hacéis vuestro propio pan, sin duda, un valor añadido que los clientes agradecerán.
Sí, el pan lo hacemos a diario en casa (pan tradicional y pan briox). Como bien sabéis estamos en el local que durante 35 años regentó Josep Maria Freixa y más tarde su hijo Ramon Freixa. Son grandes amigos y unas personas increíbles, con Josep María tenemos trato diario, es más, para nosotros es parte del equipo ya que vive al lado del restaurante y pasa a diario. Suya es la masa madre que tiene más de 80 años y toda la sabiduría que nos ha regalado para que podamos hacer ese maravilloso pan…

"SOMOS UN COLOMBIANO, UNA COSTARRICENSE Y UN CATALÁN, Y ESO ES LO QUE REFLEJA NUESTRA COCINA"





Diego Mondragón, Mariella Rodríguez y Germán Espinosa

También afirmáis que el trabajo de sala para vosotros es más del 50%. ¿Crees que al fin, en líneas generales, se está empezando a poner también énfasis en la sala y no solo en la cocina y en los chefs?
Sinceramente ahora mismo creo que en nuestro caso es mas de 50%. Desde un principio tenemos un equipo multifuncional, todos vamos vestidos iguales y los cocineros participan mucho del servicio de sala, tanto a la hora de cantar platos como en otros servicios. También el equipo de sala participa de las labores de la cocina, así conseguimos que el equipo esté mas unido y todos estén implicados en los procesos del restaurante.

Además de cocineros regentáis vuestro propio negocio por lo que también sois empresarios. ¿Cómo veis el tema de la conciliación familiar y la actual falta de personal en la restauración debido a los horarios de trabajo? ¿qué fórmula habéis aplicado vosotros?
Bueno, tenemos un equipo muy estable desde el primer día. Estamos muy contentos con nuestro equipo y entendemos que hay que cuidarlo al máximo y que no se superen las horas de trabajo que estipula la ley. Esto no es un trabajo solo de los empresarios es un trabajo de todos, el mismo que pide la jornada de 7 horas es el mismo que te llama porque quiere cenar a las 23:00 y luego quiere hacer una sobremesa de dos horas, no tiene sentido. Todos tenemos que poner de nuestra parte.
Nosotros de momento estamos cerrando tres días –domingo, lunes y martes– para que el equipo descanse y pueda conciliar.

¿Es cierto que habéis estrenado un privado tipo "Speakeasy"? ¿Algún proyecto de futuro que podáis avanzarnos?
Sí, nuestro privado es un espacio exclusivo en la parte de atrás de la cocina donde podemos dar servicio a 10 - 12 personas máximo (bajo petición).
Y proyectos de futuro tenemos varios, aunque no te puedo contar mucho. A medio plazo queremos abrir un proyecto más informal, aunque no sabemos en qué ciudad aún. Estamos negociando una colaboración importante que no sabemos aún si saldrá.
Además, al otro lado del océano mis socios tienen dos restaurantes: EnBoca un concepto gastronómico *top* en San José de Costa Rica y también en la capital costarricense Tres Perros, un sitio más informal con coctelería y comida rica. Estamos negociando unas asesorías muy interesantes.
No sabemos si saldrá alguna de esas cosas, lo que sí te puedo asegurar es que lo que dependa exclusivamente de nosotros lo vamos hacer.❋

MAE
Sant Elies, 22 · 08006 Barcelona · Tel.: 645 736 283
www.maebcn.com





Teatro Kitchen & Bar

Divertido y rompedor

Su nombre y su propuesta hacen un guiño a su ubicación, el Paralelo barcelonés, donde se encuentran los míticos teatros de la ciudad. Aquí se disfruta de un 'show gastronómico' de alto nivel que no deja indiferente.



Teatro abrió sus puertas en marzo de 2022, pero ahora se ha afianzado con su nueva propuesta gastronómica, por primera vez liderada por el chef Oliver Peña y ofreciendo servicios de noche miércoles y jueves, y doble sesión de mediodía y noche los viernes, sábados y domingos, con un máximo de 70 personas por servicio.

Los inspectores de la Guía Michelin, que le han concedido una estrella, lo definen así: "Original apuesta gastronómica que mantiene, bajo su propia y atractiva personalidad, la esencia del mítico Tickets. Su nombre y la cuidada puesta en escena (hasta la carta se presenta como un guion, donde se incluye el reparto con todos los nombres de los cocineros y los camareros) esconden un claro guiño a los emblemáticos teatros del Paral·lel. Ofrecen una propuesta variada, divertida y en ocasiones rompedora a través de numerosos snacks, tapas, algunos platos clásicos y elaboraciones más innovadoras".

Ambiente circense donde comerás con las manos

Teatro ofrece un show culinario dirigido por los hermanos Iglesias (Grupo RiasKru), liderado por el chef OIiver Peña en cocina (Enigma, 41º Experience, Hacienda Benazuza elBulli Hotel) y por Agostina Fernández en sala.

Aquí disfrutarás de sorprendentes bocados en los que la materia prima, la creatividad, la técnica y la diversión son las protagonistas, con un ticket medio de 90-100 euros por persona.

La carta, que evoca la estructura de un guion de teatro o cine, incluye creativas elaboraciones que en su mayoría pueden (y deben) comerse con las manos como la tartaleta de nori, el "vermutón" (patata soufflé, mantequilla de oliva gordal, anchoa, boquerón en vinagre y piparras) o el mochi de pollo a la catalana.

Y como el producto del mar de primera calidad es uno de los sellos de identidad de los hermanos Iglesias, la carta incorpora platos como el bogavante "Black Pepper", o su ya

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

"Estamos muy agradecidos a la Guía Michelin por este reconocimiento y muy contentos por todo el equipo actual y toda la gente que ha pasado y formado parte de Teatro y los que han creído en este proyecto desde el principio. Felicitamos por el gran trabajo que están realizando a Oliver, a Agostina, a Marc Dot y todo el equipo, también a Joan Romans por la huella que dejó con tanto tiempo a nuestro lado", explican Pedro y Borja Iglesias. Y Agostina Fernández añade: "He visto cómo hemos ido creciendo como equipo, como concepto desde el principio. Siempre con el objetivo de ir a mejor, sin miedo a trabajar para ello. Junto a Oliver Peña, Marc Dot y mi querido compañero ex director de sala Joan Romans nos hemos esforzado siempre por ir a más. Estoy muy orgullosa de este reconocimiento a nuestro trabajo y de poder festejarlo todos juntos. Y a seguir… que es este es el camino".



mítico langostino "de la Rápita" Roll. Finalmente, hay que dejar un hueco para postres como el milhojas crujiente tropical, el alfajor de caramelo salado y cacahuetes o sus tartaletas de fruta, que varían según la temporada.

El formato de la carta te permite desde picar algo a darte un auténtico homenaje. Además, ofrecen la opción de confeccionar un menú a la medida de cada mesa, su llamada 'Selección sorpresa', con opciones de alargar, acortar, y ¿por qué no? repetir. Su selección sorpresa se ofrece con tres precios: *Menú Clásico:* 5 *fingerfood* + 4 platos calientes + 1 postre = 10 elaboraciones (75 euros / persona); *Menú Teatro*: 9 *fingerfood* + 1 ostra + 2 platos fríos a compartir + 3 platos calientes + 2 postres = 17 elaboraciones (120 euros/ persona) y *Menú Épico:* 6 *fingerfood* (opciones con caviar incluido) + 1 ostra + 2 platos fríos a compartir + 3 platos calientes (2 individuales + 1 a compartir) + Bogavante Black Pepper + 2 postres = 16 elaboraciones *top* (180 euros / persona). ❋

TEATRO KITCHEN & BAR Avenida del Paral·lel, 164 · 08015 Barcelona · Tel.: 936 836 998 · www.teatrokitchenbar.com



El chef: Oliver Peña

Oliver Peña (Rubí, Barcelona, 1981) supo desde siempre que quería ser cocinero. Su pasión por ser capaz de cocinar algo que hiciera feliz al que comía le parecía, en sus propias palabras, "extremadamente gratificante". Tras formarse en la escuela Hofmann estuvo cinco años en restaurantes locales y entró en La Hacienda Benazuza elBulli Hotel, donde conoció por primera vez la base de las técnicas de cocina vanguardistas e innovadoras que hoy forman ya parte de su ADN. Su salto a la cocina moderna del más alto nivel fue meteórico y le llevó a trabajar al frente de 41º Experience (1 estrella Michelin) y también de Enigma (1 estrella Michelin) desde 2017 hasta su cierre por la pandemia en el año 2020. En 2024 fue distinguido con un cuchillo –nueva forma de clasificar a los cocineros que va de uno a tres– por The Best Chefs Awards.





El menú se sirve con una degustación de pan, aceite y mantequilla

Prodigi

Simplicidad y sofisticación

La frase acuñada por Leonardo da Vinci "la simplicidad es la máxima sofisticación" es el lema de este restaurante. Y es que tras una aparente sencillez llegan a la mesa platos sofisticados, trabajados con técnicas de vanguardia que sorprenden positivamente no solo al paladar sino también al bolsillo, ya que además del menú degustación, disponen de un menú de mediodía más que asequible. POR LAURA MORALES

PRODIGI
Girona, 145 · 08037 Barcelona · Tel.: 936 791 592
www.prodigi.cat

Prodigi abrió sus puertas en 2022 en el corazón de Barcelona, en la confluencia de las calles Provença, Diagonal y Girona, y debe su nombre precisamente a su ubicación: es un juego de palabras, ya que toma la primera sílaba de estas tres calles que en catalán da como resultado la palabra 'prodigi', que traducido significa prodigio. En Prodigi, el chef y propietario, Jordi Tarré, lidera un equipo comprometido con la excelencia, ofreciendo platos que reflejan tanto su formación clásica como su enfoque vanguardista. Su cocina fusiona la cocina tradicional catalana con técnicas modernas y creativas utilizando ingredientes de temporada con el objetivo de emocionar al comensal en cada bocado.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Jordi Tarré declara a *Vinos y Restaurantes:* "Recibir la estrella Michelin ha sido un momento muy especial, tanto para mí como para todo el equipo de Prodigi. Es el reconocimiento a muchos años de trabajo, esfuerzo y dedicación. Desde que abrimos el restaurante, siempre hemos tenido el sueño de crear una experiencia única para nuestros comensales, y esta estrella es una muestra de que vamos en la dirección correcta. Aunque siempre hemos trabajado con el máximo rigor, recibir este reconocimiento añade una responsabilidad extra. Queremos seguir mejorando, sorprender a nuestros clientes y estar a la altura de las expectativas que una estrella Michelin genera. Desde la concesión de la estrella, hemos notado un aumento considerable en las reservas. Es increíble ver cómo más gente quiere venir a descubrir lo que hacemos en Prodigi, y estamos profundamente agradecidos por la confianza que depositan en nosotros. Esto nos motiva a seguir dando lo mejor de nosotros mismos cada día. Por encima de todo, quiero agradecer a mi equipo, a mi familia y a todos los que han creído en este proyecto. Esta estrella es de todos nosotros, y no podría estar más orgulloso".



Lo que dicen los inspectores de la Guía Michelin

"En este restaurante de aire contemporáneo la carta, no muy extensa pero fiel al producto local de temporada y devota de la tradición culinaria catalana traída a nuestros días, se ve apoyada por dos menús (uno exclusivo para los almuerzos de los días laborables y otro más completo, tipo degustación). El chef Jordi Tarré, que siempre crea unas elaboraciones sumamente elegantes y llenas de matices, nos ha sorprendido con platos como su Curri rojo de cordyceps, baba-ganoush ahumado, mini mazorcas braseadas y brotes de cilantro o la Lubina a la plancha, con habitas tiernas aciduladas y "manjar blanco" de salsifis. ¡Estamos seguros de que no te defraudará!"

El chef: Jordi Tarré

Jordi Tarré (Barcelona, 1996) mostró interés por el mundo de la gastronomía desde muy joven. Su pasión por los fogones lo llevó a formarse en algunas de las mejores escuelas culinarias –como la Escuela de Hostelería y Turismo CETT de Barcelona– y a trabajar en cocinas de renombre internacional como El Celler de Can Roca y The Fat Duck. Durante su tiempo en estos espacios, no solo perfeccionó sus técnicas, sino que también desarrolló una filosofía culinaria que combina la creatividad y la tradición con un profundo respeto por los ingredientes. En 2022, Jordi cumplió su sueño de abrir su propio restaurante y la reciente obtención de la estrella Michelin ha sido un reconocimiento al esfuerzo y la visión de Jordi, consolidándolo como uno de los referentes de la gastronomía contemporánea en España.







El menú degustación varía según la temporada, garantizando la frescura y calidad de los ingredientes.

Por su parte, la carta de vinos de Prodigi ha sido cuidadosamente seleccionada para complementar la experiencia gastronómica, con variedad de etiquetas locales e internacionales.

Pero para quienes no se puedan permitir el menú degustación de nueve pases –a pesar de que no es caro para la calidad que ofrece (80€ - 120€ con maridaje)–, disponen, como avanzábamos al principio, de un menú de mediodía de martes a viernes no festivos que incluye entrante, primero, segundo y postre por tan solo 35€ (sin bebidas).

Por todo ello, desde su apertura, Prodigi se ha consolidado como un referente en la escena culinaria de Barcelona, atrayendo a amantes de la gastronomía que buscan una experiencia única y sofisticada.*

NUEVAS ESTRELLAS VERDES MICHELIN 2025

Este año son 9 los nuevos restaurantes galardonados con la estrella verde de la Guía Michelin. Cada uno de ellos posee su propia personalidad, así como su particular visión de la gastronomía, pero todos coinciden en una serie de valores dirigidos a proteger la buena salud del planeta.

La gastronomía sostenible

Con los nuevos reconocimientos, el número total de Estrellas Verdes Michelin en España asciende ya a 57, lo que demuestra que cada día son más los chefs de nuestro país preocupados por desarrollar una gastronomía sostenible, minimizando para ello los residuos, haciendo un uso eficiente de los recursos energéticos y recurriendo al empleo de productos de proximidad, muchos de ellos de kilómetro 0 e incluso de producción propia.

©Juan Baraja



Tramo.



© Jordi Cassú/Empòrium/Bistrot 1965


Bistrot 1965


Espacio Amunt.


La Boscana.

Por comunidades autónomas, destaca especialmente Cataluña, con sus 4 nuevas Estrellas Verdes (Bistrot 1965, Espacio Amunt, la Boscana y Restaurante 1497), seguida de Madrid, con 2 (DSTAgE y Tramo), a las que se suman las estrellas de Castellón (Cal Paradís), Galicia (O Secadeiro) y Valladolid (Taller Azuaga).

En este artículo nos detenemos en cada uno de esos restaurantes, refiriéndonos a sus cocinas y filosofías, incidiendo en aquello que los ha hecho merecedores de tan destacado galardón.

BISTROT 1965

(Castelló d'Empúries, Girona)

Este establecimiento, ubicado en el antiguo bar del hotel Emporium, justo al lado del galardonado Restaurante Emporium, cuenta con una oferta de nivel y de marcada personalidad. Su propuesta, a cargo de Màrius y Joan Jordà, se centra en un único menú-carta a precio fijo. Tal y como explican los hermanos Jordà, en su día a día aplican la regla de las 3 R (Reciclar, Reducir y Reutilizar) y se rigen estrictamente por la estacionalidad. Sus productos provienen del Alt Empordà, y sus pescados y mariscos proceden de sistemas de pesca artesanales.

ESPACIO AMUNT

(Ulldecona, Tarragona)

Se trata de un bistró -ubicado en el piso superior del laureado L'Antic Molí aunque con acceso independiente- que ofrece una cocina de base tradicional con toques actuales. Presenta dos menús (Bistró y Gran Bistró) y se construye a partir de la exaltación del producto de temporada de las Terres de l'Ebre, las Terres del Sénia y el Parc Natural dels Ports. Disponen de una finca orgánica con gestión holística, de donde obtienen sus verduras y hortalizas. Creen en la filosofía *Slow Food* y trabajan con la cooperativa Terram y el proyecto Mans (economía circular en las Terres de l'Ebre).

LA BOSCANA

(Bellvís, Lleida)

Lo primero que sorprende de La Boscana es su integración en la naturaleza, así como sus doce pabellones acristalados abiertos al exterior. Su chef, Joël Castanyé, ha desarrollado un discurso culinario de autor, así como una cocina que mima los detalles, tanto desde un punto de vista técnico como estético. El restaurante cuenta con un huerto ecológico, una plantación *Field Show* o Arboretum de árboles frutales. Cabe destacar que colaboran con la universidad de Lleida en el Projecte Fruita, cuyo objetivo es el de "enfatizar el paisaje leridano".



Restaurante 1497.

RESTAURANTE 1497

(Vallromanes, Barcelona)

Este restaurante, cuyo nombre hace referencia a la fecha de los primeros documentos sobre la masía del edificio principal, forma parte del EcoResort Mas Salagros, el primer hotel 100% ecológico de España. Apuesta por una cocina contemporánea que utiliza producto ecológico de temporada, procedente tanto de su propio huerto como de lo que producen los payeses de la zona. Según palabras de su chef, Beniamino Campolo, su compromiso es "ofrecer una experiencia gastronómica memorable y responsable, utilizando ingredientes 100% ecológicos certificados, que respetan la tierra y las estaciones".


DSTAgE.

© Pepe Añon/DSTAgE

DSTAGE

(Madrid)

DSTAgE se ubica en un gran loft industrial, en pleno barrio de las Salesas, un espacio de techos altos y carácter informal. Su cocina, liderada por el chef vitoriano Diego Guerrero, defiende el aprovechamiento y la evolución culinaria, y propone, a través de sus menús (Dtaste, Dstage y Denjoy), un divertido viaje gastronómico por el mundo, fusionando todo tipo de productos. Para Guerrero, "la sostenibilidad no se considera una elección, es una forma de hacer, trabajar, pensar, organizar… con conciencia y foco; por un presente y un futuro mejores".

TRAMO

(Madrid)

Es esta una iniciativa impulsada por Proyectos Conscientes, y su espacio, desarrollado por un equipo creativo liderado por el estudio de arquitectura Selgascano y el diseñador Andreu Carulla, se basa en la práctica colaborativa, la experimentación y el diseño de soluciones centradas en la autosufciencia. Además, con sus 12 paneles solares, Tramo está cerca del 100% de autonomía energética, y cuenta con sistemas para reutilizar el agua de lluvia, de los lavamanos y la humedad de la tierra. Su gastronomía selecciona sus ingredientes desde el punto de vista de la salud del comensal y del bienestar del entorno. "En Tramo entendemos la gastronomía como un acto de conexión con la tierra y las personas", afirma Raúl Sánchez, Chef Ejecutivo del restaurante.



Tramo

Estrella verde Michelin: una distinción necesaria

La Estrella Verde es una distinción anual que señala los restaurantes más punteros en cuanto a prácticas sostenibles, y que a su vez están definiendo un modelo de gastronomía alternativo y especialmente ético.

Dado el contexto medioambiental y climático actual, Michelin juzgó necesario tomar partido al respecto apoyando y destacando la valía de aquellos que utilizan el sentido común a la hora de trabajar y defienden un nuevo enfoque de la gastronomía.


Cal Paradís.


O Secadeiro.

CAL PARADÍS

(Vall d'Alba, Castellón)

Negocio de tradición familiar dirigdo por Miguel Barrera, desarrolla una cocina que se nutre de los hábitos de una dieta mediterránea y en las bondades del mar y la montaña. Ofrece un rescate emocional de la cocina de antaño y los sabores entrañables arraigados a la memoria, plasmados en un producto de proximidad con el valor añadido de la innovación. Su propuesta gastronómica muestra auténtica devoción por el uso de variedades locales autóctonas, como la judía "roget" o la "tomaca de penjar". Se autoabastecen en un 90%, gestionan residuos adecuadamente y controlan su huella de carbono.

O SECADEIRO

(Serra de Outes, A Coruña)

Fernando Rodríguez y Eva Guzmán, una pareja de cocineros –ella se ocupa de la sala-, han restaurado una antigua casa de herencia familiar para convertirla en restaurante. Disponen de su propio huerto y de un invernadero. Su propuesta se centra en un único menú vegetal de temporada, y uno de sus platos estrella es la Berenjena asada a la llama con miso. Un 80% de los productos con los que trabajan provienen de su entorno, y entre sus logros destaca la recuperación de legumbres autóctonas, como el Lentellón de Banzas.

TALLER ARZUAGA

(Quintanilla de Onésimo, Valladolid)

Se sitúa en la bodega Arzuaga, por lo que enriquece su experiencia con catas, sesiones enológicas, visitas a la Finca La planta para ver su reserva de ciervos, entre otras actividades. Cuenta con dos menús degustación (Reserva y Gran Reserva), ambos de marcado tinte creativo, con sutiles guiños a la caza y procurando sacar el máximo partido a los productos procedentes del huerto ecológico de la propia finca, con más de 100 variedades. En paralelo, trabajan con productos de Km 0 y emplean energías renovables. ✻


Taller Arzuaga.



50 aspirantes a promesa de la alta cocina

Le Cordon Bleu Madrid ha seleccionado 50 estudiantes procedentes de 27 escuelas para acceder a la siguiente fase de la XIII edición del Premio Promesas de la alta cocina. Los 10 finalistas se anunciarán el 25 de febrero y competirán presencialmente en la sede de la escuela en Madrid en abril.



7 aceites españoles en el 'top' 10 mundial

Ya está en el mercado la 9ª edición de la Guía Evooleum (www.evooleum.com) –con prólogo de Elena Arzak– y por fin conocemos los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo. El manchego Dehesa el Molinillo Coratina logra la primera posición en esta edición que tiene un 'top' 10 conformado por 7 AOVEs españoles, dos italianos y un croata.

Nueva bodega en la Ribera burgalesa

Entrecanales Domecq e Hijos comienza una nueva etapa en la D.O. Ribera del Duero con la reciente adquisición de una bodega en la Ribera burgalesa. La compañía continuará elaborando Secreto en la nueva bodega, así como nuevas creaciones en homenaje a la diversidad de zonas, suelos y alturas del viñedo.



Bar dedicado al ron en Madrid



Ubicado dentro del renombrado restaurante Petit Azca en el barrio de Tetuán de Madrid, ha abierto sus puertas un nuevo "Ti' Punch Rum Bar," un bar enfocado en una de las bebidas alcohólicas más antiguas de la historia. Sus creadores aspiran a convertirlo en el lugar ideal en la capital para disfrutar de cócteles de alta calidad a precios asequibles.

CUATRO REFERENCIAS A ELEGIR



Bodegas Familiares Matarromera también elabora aceite, y lo hace en la Almazara Oliduero, la primera ecológica de la provincia de Valladolid. Comercializan cuatro referencias: Oliduero Prestigio, arbequina y picual; Oliduero Ecológico, picual 100% Ecológico; Oliduero Cosecha Temprana, arbequina 100% sin enverar y Oliduero Secret Blend, arbequina, arbosana y picual en proporciones exactas.

LA FERIA ‘AIRES DE VI’ SE VISTE DE GALA



Este año la feria profesional de Alregi Distribucions no solo celebra su 6ª edición sino que, además, conmemora los 30 años de Alregi-Wine Palace. La feria está dirigida a profesionales del canal Horeca en la que podran encontrar a más de 100 proveedores.Tendrá lugar el lunes 24 de marzo en el espacio Mas Marroch by El Celler de Can Roca en Vilablareix (Girona).



Libro sobre los vinos ibéricos

Ya está en el *mercado El Libro de los Vinos Ibéricos*, en versión digital y en papel. Escrito por los especialistas en vinos Sara Peñas Lledó y Luis Antunes, invita a realizar un fascinante viaje por el mundo de los vinos de España y Portugal.



Tres oros para Bodegas Matarromera

Matarromera Prestigio 2020, Casar de Vide 2023 y Valdelosfrailes Rosé 2024 han obtenido una medalla de oro en los *Wines From Spain Awards,* un nuevo concurso organizado por ICEX Vinos de España y Mundus Vini. Estas medallas se entregarán en ProWein, la feria líder mundial de vinos que se celebra en Düsseldorf (Alemania) del 16 al 18 de marzo.

Entregados los XVI Premios AEPEV

Los 189 socios de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino y los Espirituosos (AEPEV) han decidido con sus votos otorgar el Premio como Mejor Vino del año 2024 al Fondillón 1996, de la empresa MG Wines, de la DOP Alicante. Andalucía, con 7 vinos y espirituosos, es la Comunidad con mayor representación, a las que acompañan Castilla y León, Comunidad Valenciana y Galicia con 6; Canarias, Cataluña, Navarra y País Vasco con 2 y La Rioja y Castilla-La Mancha con 1.

Fresca y moderna

Así en la nueva imagen de de 5.0 by Win. Esta renovación responde a la tendencia actual en el sector de los frizzantes y resalta el carácter jovial y fresco de esa gama, con tan solo 5% de alcohol, sin perder la sofisticación que caracteriza a la marca.



HOJA DE RUTA DEL BCC



El Basque Culinary Center (BCC), referencia internacional en el ámbito de la gastronomía, ha presentado en Madrid su nuevo Ecosistema de Innovación Gastronómica 360º y el Plan Estratégico 2025-2028, una hoja de ruta que potencia innovación, investigación y emprendimiento.

Grenaches du Monde vuelve a Aragón



9 años después de su primera edición, el concurso Grenaches du Monde vuelve a Aragón. El certamen, cuyo objetivo es dar a conocer todas las regiones que comparten la uva garnacha, estará organizado en colaboración con la Denominación de Origen Cariñena y los Ayuntamientos de Zaragoza y Cariñena. Esta última población, precisamente, recibió en diciembre el estatus de Ciudad Europea del Vino 2025.



Nuevas variedades recuperadas

Tras casi tres décadas de dedicación e investigación, Albet i Noya ha logrado que las variedades Belat y Marina Rion, identificadas por Josep Maria Albet en los años 90, sean reconocidas oficialmente por el Ministerio de Agricultura. Este reconocimiento, publicado en el BOE, permite el cultivo y la vinificación de estas dos variedades en Cataluña.





Premio a la excelencia

Bodega Emina ha conseguido el Premio Excelencia ENOMAQ 2025 (Salón Internacional de Maquinaria, Técnicas y Equipos para Bodegas y del Embotellado y para la Viticultura) por “sus procesos, por su dedicación y cuidado del viñedo, por su decidida apuesta por la investigación y por la digitalización”.

Jornadas gastronómicas cántabras



Cinco eventos gastronómicos promoverán la riqueza culinaria de Cantabria en Madrid, una iniciativa impulsada por la Consejería de Turismo del Gobierno de la comunicad. Cada evento ofrecerá una visión singular de los sabores cántabros, desde los guisos tradicionales, hasta sus anchoas, sus sobaos pasiegos, sus quesos con D.O.P o sus vinos.

Los vinos del Penedès conquistan Londres



Los asistentes a la cena maridaje celebrada por la D.O. Penedès en Londres valoraron muy positivamente los vinos catados, todos ellos elaborados con variedades autóctonas del Penedès. Los profesionales ingleses destacaron especialmente la calidad de los vinos monovarietales. La Master of Wine, Sarah Jane Evans fue la encargada de conducir el acto.

Quesos de Lanzarote premiados

En la edición 2024 de los World Cheese Awards, Finca de Uga, la granja sostenible y quesería artesanal perteneciente a Rosa Group, se alzó con seis medallas, cuatro de plata y dos de bronce, que premian el sabor, calidad y autenticidad de sus productos.



TERCERA MEJOR PIZZERÍA DEL MUNDO

Big Mamma ha obtenido el tercer puesto en la lista de las 50 mejores cadenas mundiales de pizzerías artesanales de 2024. Su éxito se debe al buen trabajo que su equipo realiza con las materias primas de calidad obtenidas directamente de 170 productores italianos, su atención al detalle y su constante búsqueda de la masa perfecta.



Joann Pai



Espacio innovador

Ginkgo Lab Madroño no es solo un restaurante, es un espacio en el corazón de la capital que combina tecnología, diseño y experiencias gastronómicas únicas. Ideal para actividades que van desde talleres culinarios y celebraciones, hasta *team buildings* y presentaciones de marca.

Cafetería única en la capital

Obradores Madrid acaba de abrir sus puertas junto al Retiro. Se trata de una cafetería única en la capital, donde disfrutar de los dulces oficiales de los diferentes municipios de la Comunidad de Madrid traídos directamente desde el obrador más famoso de cada municipio. Además, cuenta con una carta de ensaladas, sándwiches, tablas, tostas, pinsas y empanadas, para dar servicio tanto en comidas como en cenas.



Especial

MUJERES DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

El próximo 8 de marzo se celebrará en todo el mundo el 50 aniversario del Día Internacional de la Mujer. *Vinos y Restaurantes* dedicará este número a todas las mujeres y dará voz a las del sector vinícola y gastronómico: chefs, bodegueras, enólogas, sumilleres, jefas de sala…







DO Bierzo



D.O. Bierzo

Situada al noroeste de España, en la vertiente más occidental de la provincia de León, la D.O. Bierzo es sin duda una de las regiones vinícolas que más prestigio ha ganado en los últimos años y esto se refleja en su expansión comercial.

Ruta del Vino Ribera del Duero



ENOTURISMO en primavera

Cuando llega el buen tiempo tenemos más ganas de disfrutar de actividades al aire libre. Para los aficionados al vino, no hay nada mejor que hacer enoturismo.

Garnacha

La garnacha tiene algunas variaciones dentro de su género: garnacha tintorera, que produce vinos con gran color y cuerpo; garnacha blanca, que da lugar a vinos suaves con toques de frutas tropicales y notas herbáceas; y garnacha peluda, de la que se obtienen vinos afrutados y frescos, con un perfil aromático distintivo.



DOP Somontano

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

FAMILIA
TORRES
Desde 1870

MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD

PRESERVAMOS LA HISTORIA, PROTEGEMOS LA TIERRA

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



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

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

DESCUBRE MÁS SOBRE EL PROYECTO TORRES & EARTH

INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION
GOLD MEMBER

ALBARIÑO MEDITERRÁNEO DE ALTURA



WINEinMODERATION.com
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

www.bodegashispanosuizas.com

BODEGAS HISPANO+SUIZAS

VISITE NUESTRO STAND DEL 3 AL 5 DE FEBRERO EN BWW
PABELLÓN 8, CALLE E, STAND 566

VISIT OUR STAND FROM 3 TO 5 FEBRUARY AT BWW
HALL 8, STREET E, STAND 566

BWW
BARCELONA WINE WEEK