DOP JUMILLA: UN TERRITORIO CON IDENTIDAD PROPIA

Nº 274-JUNIO-6 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

VINOS Y RESTAURANTES





Entrevista a los Cocineros Revelación 2025

Claudia Merchán y Áxel Smyth

SIMPAR
(Santiago de Compostela)

VINOS DE GALICIA

Albariños, mencías, godellos… en la variedad está el gusto

ROSADOS

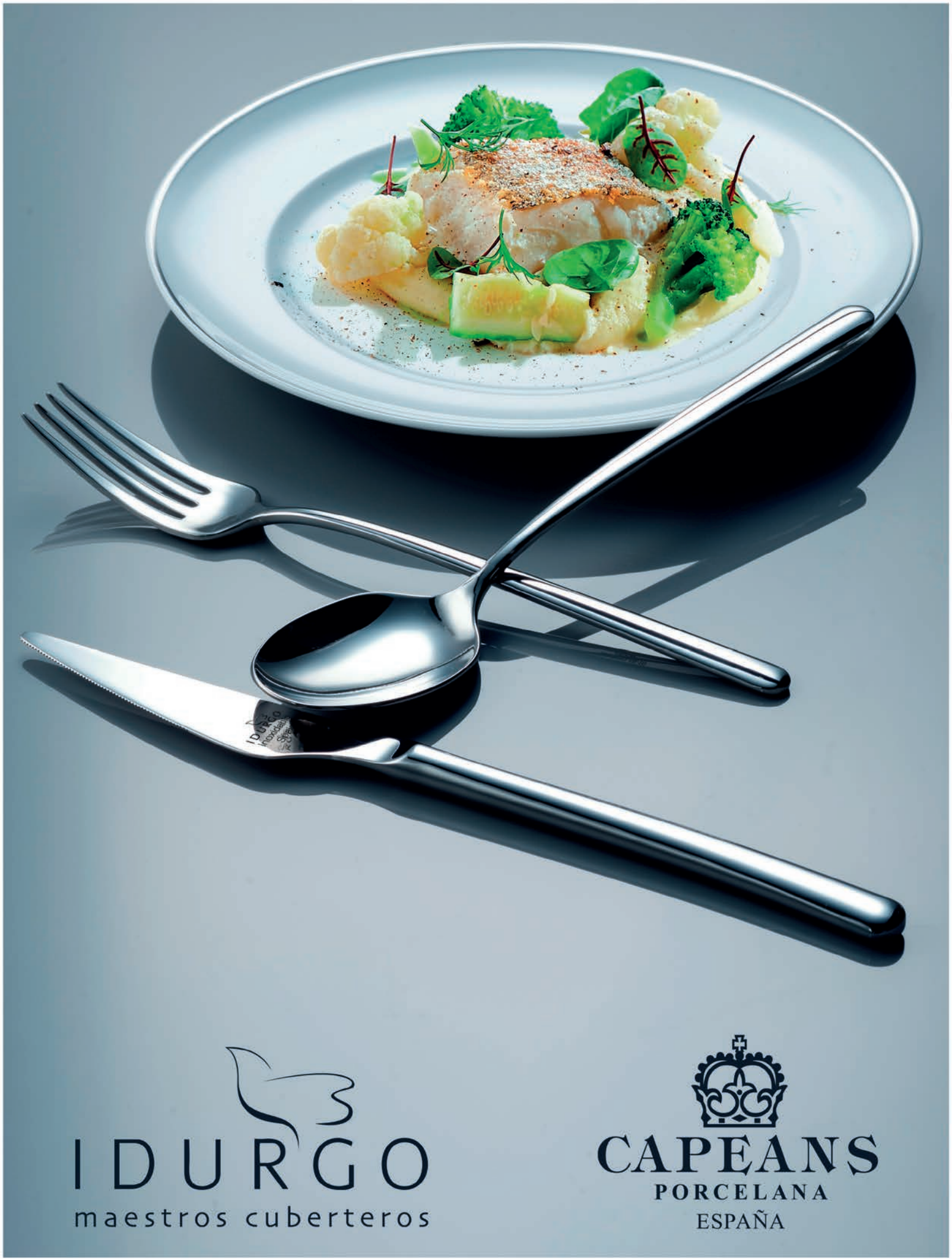
Los más apetecibles

VINOS DE JEREZ

Ideales para disfrutar en primavera

BEACH CLUBS y CHIRINGUITOS

Arranca la temporada estival


IDURGO
maestros cuberteros
CAPEANS
PORCELANA
ESPAÑA

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: Konekto Comunicació Gràfica
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

Con la mirada puesta en las vacaciones

Tivoli Kopke Porto Gaia Hotel



Aunque aún queden un par de meses para coger las vacaciones ya soñamos con ellas, el verano está a la vuelta de la esquina, así que este mes estrenamos la sección 'beach clubs y chiringuitos' para que vayáis tomando nota de esos establecimientos en los que comer con los pies en la arena y con vistas al mar.

Ahora apetecen vinos frescos y comer al aire libre

A nivel vinícola, cuando empiezan a subir las temperaturas apetecen vinos más frescos, como los rosados y los vinos de Jerez, especialmente el Fino y la Manzanilla. También hemos dedicado un amplio reportaje a los vinos de Galicia que están amparados por cinco denominaciones de origen: Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras. Y otro reportaje a la D.O.P. Jumilla, que acaba de celebrar su Certamen de Calidad, en el que premia a los mejores vinos que se elaboran bajo su amparo. Además, nuestro colaborador Javier Campo nos habla de los vinos naturales y nos aclara conceptos sobre ellos.

A nivel de restauración, además de la mencionada sección de estreno, no dejéis de leer la entrevista que nos han concedido los Cocineros Revelación de este año, Áxel Smyth y Claudia Merchán, que lideran el restaurante Simpar en A Coruña.

Laura Curt

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

SUMARIO #274



JUNIO 2025





24 Vinos de Galicia

Albariño, mencía, godello, treixadura... y hasta más de veinte variedades de uvas autóctonas son las protagonistas de unos vinos avalados por cinco denominaciones de origen: Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras

32 Entrevista a los chefs Áxel Smyth y Claudia Merchán

Son los 'Cocineros Revelación 2025', una distinción que recibieron a principios de año en el marco de Madrid Fusión. El último reconocimiento de muchos en su corta pero fulgurante carrera al frente de su propio restaurante, Simpar, en Santiago de Compostela.









36 Rosados

Los vinos rosados ya no son solo una moda, son vinos con entidad propia que nada tienen que envidiar a los de otras categorías. Podemos decir sin miedo a equivocarnos que el futuro del vino rosado se perfila prometedor.

50 D.O.P. Jumilla

Situada en el extremo sureste de la provincia de Albacete y el norte de la provincia de Murcia, en esta tierra reina la variedad autóctona monastrell, que ocupa el 70% del viñedo, con la que se elaboran rosados, tintos y vinos de licor de calidad excepcional

64 Vinos naturales

Por Javier Campo

De un tiempo a esta parte, se han puesto de moda los vinos naturales. Hay gente que no sabe muy bien por qué, pero igual los bebe o pide. Hay una confusión importante en muchos aspectos que vamos a intentar desvelar para que la gente de a pie entienda qué es lo que se está bebiendo.

67 Vinos de Jerez

Suben las temperaturas y empiezan a apetecer vinos más frescos. Los de Jerez son ideales, especialmente el Fino y la Manzanilla que servidos muy fríos, entre 6 y 8 grados, resultan perfectos para calmar la sed en los días cálidos.





27 - 29/ 06
Divino Festival Cariñena

En Divino –el festival que marida música, territorio y vino en el corazón de la ciudad zaragozana de Cariñena– no se venderán entradas: para disfrutar de todas sus experiencias habrá que comprar botellas de vino en la web oficial del evento.
Más información: www.divinofestival.com



12/ 06
5º Simposio de Viticultura Regenerativa

Explorar técnicas, resultados y oportunidades que la agricultura regenerativa ofrece ante los retos del cambio climático será el eje central de este certamen, que se celebrará en formato presencial en el Vinseum de Vilafranca del Penedès (Barcelona) y *online*.
Más información: www.viticulturaregenerativa.org

Jordi Domenech



Todo el mes
Reversible estrena el *afterwork* Terruar

Durante el mes de junio, el *afterwork* en Reversible (el restaurante del Hotel Indigo Plaza España de Barcelona) tiene nombre: 'Terruar: vinos y quesos del territorio'. En este 'tardeo' (a partir de las 18:00h) los vinos naturales seleccionados por el distribuidor Jaume Jordà y los quesos artesanos de Artefor, afinados por David Morera, son los protagonistas. La propuesta incluye una tabla con 3 quesos (vaca, cabra, oveja) para dos personas y dos copas de vino, por 23€.
Más información: www.reversiblebarcelona.com/es

Hasta el 15/ 06
Menú castizo en Zalacaín

Para rendir homenaje al espíritu castizo, el chef Jorge Losa ha diseñado un menú que recupera sabores de siempre con una mirada contemporánea y sofisticada, acompañado por el champagne Bollinger Special Cuvée.
Más información: www.zalacain.es





07/ 06
Fira Tastavins de Juneda

La Fira Tastavins de Juneda (Lleida) dedica este año su Jornada Técnica a los vinos espumosos con la ponencia "Un mundo de burbujas" que impartirá la sumiller Anna Casabona. También se celebrará el tradicional concurso de cata a ciegas por parejas así como la degustación de vinos, tapas y música en directo.

Más información: www.firatastavinsjuneda.cat

02 y 03/ 06

XI Copa Jerez Forum & Competition



Dos jornadas de ponencias, catas, degustaciones, visitas a bodegas, espectáculos, y la más impactante exhibición de cocina en vivo con motivo de la final internacional de la XI Copa Jerez. El chef Willy Moya y el sumiller Juan Antonio Suanzes serán los representantes de España.

Más información: www.sherry.wine/es/copa-jerez

13 - 15/ 06

Meat & Fire

El festival dedicado a la carne a la brasa vuelve al Moll de la Fusta del Port Vell de Barcelona reuniendo a más de 30 de los mejores parrilleros del panorama nacional e internacional. Este año el festival vuelve a poner en valor el talento femenino, las cocinas de origen y la diversidad cultural.

Más información: www.meatandfire.org



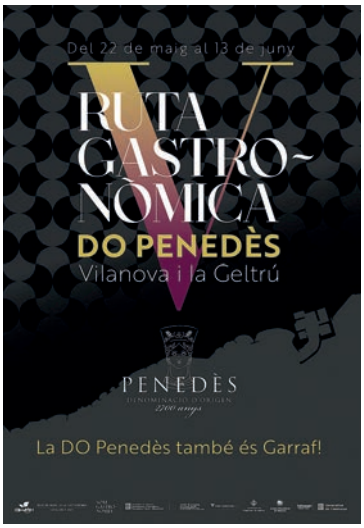
A partir del 15/ 06



Festival Gastronómico Corpinnat

El festival organizado por la marca de espumosos de calidad Corpinnat celebra su quinta edición hasta el 31 de julio con 41 cenas irrepetibles, creadas por unos 40 cocineros de renombre y servidas en espacios singulares dentro de las bodegas Corpinnat, en el corazón del Penedès.

Más información: www.corpinnat.com



Hasta el 13/ 06

V Ruta Gastronómica DO Penedès

28 bodegas y 8 restaurantes participan en la V edición de la Ruta Gastronómica DO Penedès en Vilanova y la Geltrú. Los vinos Penedès se maridarán con menús especiales elaborados con productos de proximidad.

Más información: www.dopenedes.cat

21/ 06

Día Pruno

El próximo 21 de junio el verano llega a Finca Villacreces con su día más especial, en el que la música y el vino se unen para celebrar el primer *wine festival* de Ribera del Duero. Esta edición cuenta con nuevas actividades y propuestas para disfrutar de una jornada rodeados de viñedos.

Más información: www.diapruno.com



ANTONIO SERRANO



ENÓLOGO MÁS DE 'BOTA' QUE DE 'BATA', DEFIENDE LA IMPORTANCIA DE LA VITICULTURA FRENTE A LA ENOLOGÍA, LA UVA FRENTE AL LABORATORIO. ESTÁ DE ACTUALIDAD PORQUE LA BODEGA QUE LLEVA SU NOMBRE FUE ELEGIDA RECIENTEMENTE COMO BODEGA REVELACIÓN EN LOS PREMIOS *BEST IN CLASS WINE AWARDS* QUE OTORGA LA GUÍA *WINE UP!* Y PORQUE SE HAYA INMERSO EN UN INTERESANTE PROYECTO LLAMADO 'EL GUARDIÁN DE LAS TINAJAS'.

Trayectoria

De tradición familiar vitícola en La Mancha albaceteña, Antonio Serrano se formó como enólogo en Cádiz y La Rioja. Ha elaborado en distintas zonas de España para volver con todo lo aprendido a su Villarrobledo natal para sacar la mejor versión de los vinos de la comarca. Inquieto, soñador y el alma mater de la bodega, Antonio supervisa el *terroir*, el viñedo y todos los procesos de elaboración de los vinos. Gracias a su capacidad para defender el legado familiar y conjugarlo con el desenfado de los nuevos tiempos, sus vinos suponen un homenaje al trabajo de generaciones anteriores con un corte actual que marca las nuevas tendencias de consumo.

Se define como un viticultor con los pies en la tierra y espíritu viajero que hace vinos para disfrutar. En 2015 fundó en Villarrobledo (Albacete) la bodega Antonio Serrano Viticultor, especializada en la elaboración de vinos de altura con variedades autóctonas. Su filosofía se basa en la honestidad, la autenticidad y la pasión por el vino. Es una bodega con raíces profundas en la tradición familiar y una mirada innovadora hacia el futuro. La suma de todo ello da vinos tradicionales en su elaboración a la vez que rebeldes, frutales y elegantes por las aportaciones de las tinajas de barro y el roble francés.

El premio de Bodega Revelación subraya la conexión que Antonio Serrano ha sabido establecer con los amantes del vino: una relación forjada desde la honestidad, el conocimiento y el respeto profundo por la tierra. "Interpretamos y embotellamos lo que expresa la tierra a través de las profundas raíces de nuestros viñedos", afirma Antonio Serrano.

Incansable, siempre a la búsqueda de nuevos retos, Antonio lleva meses buscando grandes tinajas de barro fabricadas en su Villarrobledo natal hace más de 100 años con objeto de recuperarlas del abandono para, en un futuro próximo, darles una nueva vida elaborando vinos como hicieran sus abuelos, ambos enólogos. "Cada una de esas tinajas es un testimonio de cómo se entendía el vino antes de que llegara el hormigón y el acero inoxidable", afirma. El proyecto, bautizado como *El Guardián de las Tinajas,* es un ejercicio de rescate patrimonial que aúna arqueología rural, tradición familiar y viticultura consciente. Antonio no solo quiere recuperar las tinajas: su intención es levantar una bodega al estilo antiguo, donde el barro, la gravedad y el tiempo vuelvan a ser los grandes protagonistas del vino junto a las variedades airén y cencibel.

Antonio Serrano elabora ya varios de sus vinos en tinajas, como Airén Las Marianas, Cerro Pasaconsol y Etiqueta Negra, recuperando así una forma de vinificación ancestral que aporta pureza, textura y autenticidad. Su trabajo demuestra que tradición y técnicas actuales de elaboración no son opuestas, sino aliadas.✻







EXPERIENCIA PEGULLAL



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

Duración aprox. 1:30h · Consulta nuestros horarios

BODAS Y EVENTOS

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

RESERVAS

www.pazopegullal.com · info@pazopegullal.com

@pazopegullal





Comprometido con el territorio

Teixar 2020 de la bodega Vinyes Domènech (D.O. Montsant), es fruto de una selección meticulosa de la mejor garnacha peluda de parcelas con más de 70 años, cultivadas de manera ecológica y biodinámica en un entorno natural privilegiado.

Para disfrutar en cualquier ocasión



Dominio de Calogía Doble M 2020 es un tempranillo elegante y fresco, que se distingue por su capacidad de expresar la frescura atlántica de la zona de la Ribera del Duero donde nacen las uvas con las que se elabora, combinando a la vez intensidad y elegancia. Ideal para aquellos que buscan una copa con profundidad, pero con una gran facilidad para disfrutarla en cualquier ocasión.



La esencia de la dehesa embotellada

Nacelcanto –que alude al amanecer y al atardecer– muestra de manera noble y directa todo el poder e identidad de la Dehesa El Molinillo, situada en los Montes de Toledo y la frescura que encierran sus uvas (cabernet sauvignon, syrah y touriga nacional). A ello se suma una sutil crianza en barricas de roble y ánforas de terracota.

Diseño actualizado

Finca La Capilla, situada en una de las zonas más privilegiadas de la Ribera del Duero, presenta la nueva añada de su icónico La Capilla Crianza cuya etiqueta viste un diseño actualizado. Este *restyling* incorpora el rosetón con elegancia y sofisticación en el cuerpo de la etiqueta realzando así un perfil renovado.





UN FINAL QUE DEJA HUELLA

Los Fornos, elaborado por la bodega de Aníbal de Otero –galardonada con el premio a la Mejor Bodega de Castilla y León–, forma parte de una trilogía de vinos de paraje. En nariz despliega fruta negra, violetas secas, monte bajo y una mineralidad profunda. En boca es fluido, sedoso, con frescura contenida y un final largo que deja huella.



Haz tu restaurante atractivo para un público internacional.

Más de 378 millones* de tarjetas operan con nuestra red.[1]
Muestra estos logos y abre las puertas a clientes de cualquier parte del mundo.

Para más información o para solicitar tus pegatinas gratuitas, escanea este código:

Contacta con tu proveedor de pagos para asegurarte de que puedes aceptar Discover® Network y Diners Club International®.

*Clientes con tarjetas de Discover® Global Network residentes en Brasil, Corea del Sur, Croacia, Ecuador, Estados Unidos, India, Israel, Japón y Singapur que hayan viajado al extranjero en los últimos 36 meses. Estudio realizado por C+R Research a 1356 clientes de Discover, noviembre de 2023, por encargo de DFS Services LLC.

1. El total de tarjetas incluye tarjetas activas de Discover Network, DCI y redes asociadas. Datos facilitados por los miembros de la red y publicados por RBR Data Services en 2024.

Diners Club INTERNATIONAL

DISCOVER

De corte clásico

Valdecuevas Verdejo 2024 es un vino blanco elegante y de corte clásico, elaborado exclusivamente con uvas procedentes del viñedo más antiguo y menos productivo de la bodega de Rueda. En nariz se aprecian notas de fruta de hueso como melocotón y albaricoque, junto a un fondo de hinojo. En boca es voluminoso, muy untuoso, con acidez equilibrada, persistente y largo.



Joven, ligero y vibrante

Early Harvest Verdejo de Ramón Bilbao es un vino expresivo, aromático y con delicadas notas florales y herbáceas que evocan el frescor del viñedo. Con baja graduación, es ligero y equilibrado, perfecto para acompañar desde una tabla de quesos hasta platos con verduras o pescados.



ELABORACION SINGULAR

Veterum Tardana de Viñas Viejas de Coviñas es un blanco elaborado con uvas de esa variedad autóctona de la comarca de Utiel – Requena con posterior envejecimiento en tinajas. Su carácter fresco y vibrante se combina con una estructura sorprendente. Perfecto para maridar con cocina mediterránea y platos de alta gastronomía.





Viura de autor

Dominio Blanco de Campo Viejo es un vino de autor 100% viura, elaborado tan solo cuando ocurren las condiciones perfectas en seleccionadas viñas de bajo rendimiento. Su carácter complejo se debe a un envejecimiento de 16 meses en barricas de roble. En boca es suave y cremoso, con una acidez fresca y un final persistente y elegante.



Airén excepcional

De Las Tinadas Cuvée Especial CVC el sumiller y crítico de vinos Ferran Centelles afirma que es "probablemente el mejor airén que he probado nunca". Se alza así como un paradigma del nuevo blanco manchego, elaborado en depósitos de acero inoxidable y madurado en viejas tinajas de barro, donde la pureza y la mineralidad se integran con una boca vibrante, persistente y profundamente gastronómica.

Inspiración mediterránea



Viña Esmeralda Blanco es un aromático vino del Penedès elaborado con la variedad moscatel de Alejandría. Acaba de estrenar una nueva imagen para evocar el Mediterráneo desde una mirada más artística y elegante, recreando las olas y el color del mar mediante la técnica del puntillismo en su nueva etiqueta.



Viura de viñas viejas

Finca la Emperatriz Blanco es un vino 100% viura de viñas viejas. Es fino y elegante pero con la suficiente robustez para madurar en botella. En nariz aparecen toques de nueces de macadamia y tarta de limón, con notas de jazmín y madreselva. En boca es cremoso con un toque salino y buena estructura.



CARÁCTER VARIETAL

Con su tonalidad dorada y reflejos verdosos, Palacio de Bornos Verdejo Fermentado en Barrica refleja el carácter de la variedad verdejo, procedente de viñas de más de 30 años cultivadas en suelos calcáreo-arcillosos con cantos rodados. Con una crianza de cuatro meses en barrica, en boca se muestra estructurado, aterciopelado y persistente, con un final largo.

Verdejo de alta gama

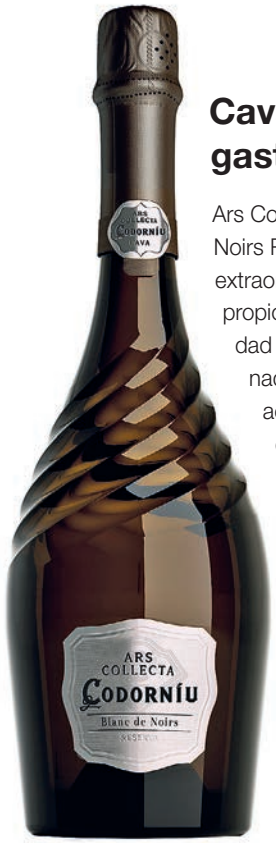
Finca La Colina Fermentado en Barrica de Vinos Sanz es un Gran Vino de Rueda. Elaborado con verdejo, fermenta sobre sus lías durante 9 meses en barricas de roble francés. El resultado es un vino de nariz intensa y aromática y un final largo y persistente. Un fabuloso compañero de pescados a la brasa, arroces y guisos de ave.





Para un consumidor sin complejos

Marieta Sin, la apuesta más audaz e innovadora de Martín Códax Viticultores dentro de su gama La Casa de Marieta, ha recibido la Medalla de Oro y ha sido reconocido como el Mejor Vino Blanco Sin Alcohol del Año en el concurso internacional *London Wine Competition 2025.* Se trata del primer vino desalcoholizado elaborado a partir de uva albariño.



Cava gastronómico

Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva tiene una extraordinaria elegancia, propiciada por la variedad pinot noir, combinada con la altísima acidez, que hace que maride bien con muchos platos: pescados a la sal, sushi, carpaccios, aperitivos, arroces con marisco o pescado, platos con pasta y carne (canelones, lasaña) y postres con frutos rojos.



Chispeante y elegante

Aula Brut Nature Reserva de Grupo Coviñas es un cava 100% chardonnay que no solo enamora con su color dorado brillante y su burbuja fina, sino también con sus aromas a pastelería fina, pera, hinojo y ese toque de avellana que lo hace irresistible. Perfecto para acompañar ostras, gambas, sushi, ceviches, tartar de atún o quesos cremosos.



Un pequeño homenaje hecho vino

Mas del Serral Clos Petit 2013 es un nuevo espumoso que sale a la luz con 125 meses de crianza. Proviene de la microparcela del Clos Petit, de 0,3 hectáreas, la zona más sombría y fresca de la finca, y nace del deseo de Pepe Raventós de plasmar el potencial de dos variedades típicas del Penedès: xarel·lo (75%) y sumoll (25%).



NUEVA IMAGEN

El Brut Petit Albet, el Clàssic Penedès más joven de la bodega Albet i Noya, estrena una etiqueta minimalista y elegante. Elaborado con xarel·lo, macabeo y parellada, cuenta con 15 meses de crianza en botella y una burbuja fina e integrada, ideal para cualquier ocasión.

Champagne inspirador

Más que un champagne, Dom Pérignon ha sido una fuente de inspiración para artistas y visionarios. Ahora amplía su constelación de iconos culturales como la actriz Tilda Swinton, que acompañan el lanzamiento de cuatro nuevas añadas en un periodo limitado: Dom Pérignon Vintage 2008, Dom Pérignon Vintage 2017, Dom Pérignon Vintage 2018 y Dom Pérignon Rosé Vintage 2010.



Carácter, distinción y origen

Este ron artesanal encierra una historia de dedicación, pensada para quienes valoran la complejidad, el equilibrio y la autenticidad en una bebida espirituosa. Con su versatilidad, riqueza aromática y fuerte arraigo a su origen, Ron Diplomático continúa cautivando tanto a sus fieles seguidores como a quienes descubren por primera vez su sabor inconfundible.





Para disfrutar solo o en cóctel

Desde las laderas del Monte Kanlaon en Filipinas, Don Papa ofrece una experiencia única con su característico perfil suave y complejo —notas de vainilla, frutas confitadas y cacao—, ideal tanto para degustarlo solo como en cócteles sofisticados.



EDICIÓN LIMITADA

Jack Daniel's y McLaren Fórmula 1 Team lanzan un nuevo whiskey de edición limitada para la temporada 2025 de Fórmula 1: McLXJD 2025, con una graduación alcohólica del 43% vol. lo que le otorga un sabor más rico y robusto. Además, la botella presenta un nuevo diseño exclusivo que rinde homenaje a Jack Daniel y Bruce McLaren, los fundadores de estas dos marcas icónicas.

Premiado a nivel internacional

The GlenAllachie 12 años ha sido reconocido como el Mejor Single Malt en los *World Whiskies Awards 2025.* Este whisky escocés ha sido madurado en barricas de jerez Pedro Ximénez y Oloroso, vino tinto y roble virgen, desarrollando en él un perfil de sabor muy personal descrito por los jueces como notas de "manzana deshidratada, ralladura de naranja, nuez moscada y canela". Distribuido en España por Hisúmer.



El primer ron rosado del mundo



Insolito –el primer ron rosé del mundo– se inspira en los vinos rosados de Provenza (Francia), combinando esa estética delicada con la tradición ronera de Matusalem. Su color rosa provenzal, con delicados matices dorados y plateados, evoca la elegancia de los vinos del sur de Francia e insinúa la suavidad que lo caracteriza.

EMBARCADERO

Cocina marinera con vistas espectaculares

Ubicado en el histórico Hotel Playafels de Castelldefels, es un referente de la cocina marinera con espectaculares vistas al mar. Conocido por sus arroces y ambiente elegante, es ideal para celebraciones y eventos, y forma parte del legado gastronómico donde Ferran Adrià inició su trayectoria.

www.embarcaderorestaurant.com



LA PLAGE CASANIS

El atardecer marbellí más icónico

Situado en una de las playas más codiciadas de Marbella, La Plage Casanis redefine el concepto de beach club, ofreciendo una experiencia donde la gastronomía de calidad, la relajación frente al mar y el ambiente más exclusivo se unen. La experiencia se completa con el atardecer marbellí más icónico en una atmósfera realmente única.

www.laplagecasanis.com







NIKKI BEACH MALLORCA

Un auténtico paraíso

Ubicado en una de las playas de arena blanca más espectaculares, entre los exclusivos puertos de Port Adriano y Puerto Portals, Nikki Beach Mallorca cuenta con una piscina, un restaurante al aire libre, una bodega, un acogedor salón interior en la primera planta con terraza, una extensa playa con tumbonas y un relajante beach lounge. Un auténtico paraíso donde se crean momentos inolvidables, fusionando música, gastronomía y entretenimiento.

www.nikkibeach.com



BEACH CLUB SANTAMAR

Lujo natural frente al Mediterráneo

El Hotel Santa Marta 5*, ubicado en la idílica cala de Santa Cristina (Girona), estrena este espacio inigualable a pie de playa con dos piscinas, un restaurante exclusivo y un bar. Un espacio destinado al bienestar y a la desconexión para los amantes del mar y la naturaleza donde la *dolce vita* y el *dolce far niente* se dan la mano.
www.hotelsantamarta.es/beach-club-santamar

ANANDA BEACH HOUSE

Pizzas artesanales junto al mar

Ubicado en el Passeig Marítim, 45 de Castelldefels (Barcelona), Ananda Beach House se ha ganado fama gracias a sus pizzas artesanales, ligeras y crujientes. Su carta incluye además platos para todos los gustos: arroces elaborados con productos frescos, fideuá, hamburguesas o sus populares pokes. Todos ideales para disfrutar con vistas al Mediterráneo.
www.anandabeachhouse.es





MARXA

El mejor tardeo de la cosa gaditana

El chiringuito más exclusivo de la costa gaditana ubicado en SO/ Sotogrande Spa & Golf Resort, ofrece vistas panorámicas al mar Mediterráneo, zona vip, DJ y el mejor tardeo de la zona. El chef Leandro Caballero firma su propuesta gastronómica con acento local y de temporada en la que destacan los pescados de las costas andaluzas y las mejores carnes seleccionadas cocinados al grill. Atención a sus cócteles de autor
www.so-sotogrande.com/es

LUCÍA FREITAS
se une a Imperfectxs



Imperfectxs, el proyecto de Cervezas 1906 que tiene por objetivo difundir iniciativas que generen impacto positivo en el sector gastronómico, incorpora a la galardonada chef gallega por su restaurante A Tafona (Santiago de Compostela), que estrena una nueva propuesta donde pone en valor la huerta, el mar y el campo de Galicia y que incluye el nuevo postre denominado Terra, que integra diferentes materias primas de las cervezas de la marca.



MANUEL FRANCOS
transforma la propuesta de Mateo Honten

El restaurante madrileño Mateo Honten apuesta por el horno Josper, un aliado que está transformando por completo su propuesta nipona. Su responsable: Manuel Francos, una reciente incorporación que ha sabido reinterpretar los códigos clásicos japoneses desde una mirada contemporánea. Su cocina es directa, honesta, donde el producto manda y el fuego transforma.

SERGIO ORTIZ DE ZÁRATE
presenta un libro de recetas en formato cómic



El chef del restaurante bilbaíno Zárate galardonado con una estrella Michelin, ha sido el encargado de presentar el primer volumen de la serie *Saltsa Nostra*, una colección de trece volúmenes de cómics que combinan el arte de la narrativa gráfica con la pasión y el arte de la cocina. La obra pone en valor una gastronomía fundada en la calidad y la sostenibilidad.

RICARDO TEMIÑO
ofrece dos caminos

El chef Ricardo Temiño amplía la propuesta del restaurante estrella Michelin de Burgos que lleva su nombre, e incluye un nuevo menú degustación, porque, al igual que en la vida, siempre hay más de un camino. Así, ahora puede disfrutarse del Menú Camino (14 pases) y del Menú Camino Largo (18 pases). En ninguno de ellos faltan clásicos del chef como la trilogía De tapas por Burgos o El Postre del abuelo.





RAFA ZAFRA Y GONZALO HERNÁNDEZ

encumbran Amar Barcelona

La "casualización" del lujo que Rafa Zafra quiso abanderar cuando hace tres años abrió Amar Barcelona, ha obtenido un nuevo reconocimiento al ser incluido por la prestigiosa OAD de los mejores nuevos restaurantes de Europa, concretamente ocupa el puesto número 6. El reconocimiento a este excelente restaurante de cocina mediterránea, con pasión y foco en el producto, pone en valor el trabajo de Zafra y todo su equipo, capitaneado por el chef Gonzalo Hernández.

ANDREU GENESTRA

lleva el sabor de Mallorca al mundo



El chef mallorquín es el nuevo director gastronómico de Lío Group con sedes en Londres, Ibiza, Mikonos y Mallorca. Genestra ha creado unos platos con mucho sabor mediterráneo que se podrán degustar en todos los locales del grupo en el mundo: Lubina salvaje con miso picante, Entrecot de Angus con patatas al tomillo y ralladura de limón y Tartar de gamba roja, caviar y manzana.

MARTÍN BERASATEGUI Y PAOLO CASAGRANDE

firman la carta del Ocean Victory



El Ocean Victory – el primer crucero boutique español de lujo con todo incluido– que centrará sus itinerarios en la costa y ciudades mediterráneas, contará con una gastronomía a la altura. De la mano del vasco Martín Berasategui y el italiano Paolo Casagrande, que suman un total de 15 estrellas Michelin, cada plato cautivará el paladar y emocionará el alma.

MARTINA PUIGVERT

presenta nuevos menús en Veraz

Inspirada en los paisajes de La Garrotxa (Girona) y en el respeto por los ingredientes de temporada, la nueva experiencia gastronómica primavera-verano de Veraz – ubicado en el hotel The Barcelona Edition– se puede disfrutar con un menú degustación a 4 tiempos o 6 tiempos. Entre los platos, el postre llamado 'paisaje volcánico de primavera', que lleva fresas, algarroba, ratafía, alforfón, sorbete y flores.





ESPIRITU ISLEÑO

Entre los productos estrella de este restaurante que acaba de desembarcar en Barcelona, destaca el caviar Benoît y cómo no, una selección excepcional de ostras. Una cuidada selección de las mejores añadas de Ruinart y una sofisticada carta de cócteles clásicos reinventados completan la propuesta.



OYSTERS MENORCA Madrazo, 54 · 08006 Barcelona · Tel.: 938 082 803 · www.oystersmenorca.com

NUEVA ETAPA



Tras más de 25 años en el corazón de Madrid, el mítico restaurante chino Buen Gusto inicia una nueva etapa en Majadahonda, manteniendo intacta la esencia que lo convirtió en un templo de la cocina asiática en la capital. La carta es un viaje por distintas regiones de China y Asia, con platos que combinan técnica, historia y sabor.

BUEN GUSTO 1999
Manuel de Falla, 3 · 28222 Madrid · Tel.: 919 327 871 · www.buengustoasiatico.com

Experiencia sensorial unica

Adobo, ubicado en la zona alta de Barcelona, continúa consolidándose como un referente de cocina catalana contemporánea con la incorporación de Grupo Boadas al frente de su coctelería. Marc Álvarez y Simone Caporale serán los encargados de diseñar y dirigir la nueva carta de cócteles fusionando la tradicion catalana con la innovacion para ofrecer una experiencia sensorial unica.



ADOBO
Carrer del Milanesat, 19 · 08017 Barcelona · Tel.: 935 950 001 · www.adobo.es



La India del norte en cada bocado

Mayura lleva desde 2006 triunfando en Barcelona y sigue sumando adeptos. En su colorido comedor se mezclan barceloneses, turistas e indios. Imprescindible probar el butter chicken (pollo tandori en salsa cremosa de tomate, mantequilla y anacardos) con naan (pan hecho al momento) y acabar con un lassi de mango (batido típico de la India con yogur de mango Alphonso, variedad típica del país, cardamomo y miel).

MAYURA
Girona, 57 · Tel.: 934 814 536 · 08009 Barcelona · www.mayuralounge.es



Llega el jibarito

Los bocatas se están poniendo de moda, creando una seria competencia a las tapas. El bocata, en singular, es una idea genial que tiene como sustrato dar energía en ese período crucial de la mañana que se mueve entre 11:00 y 13:00. Dicho de otra manera, es un ***brunch***, pero de verdad. Sin invenciones hoteleras para promocionar los inmensos vacíos que tienen los comedores de estos establecimientos los fines de semana matutinos.

Los Galayos (Madrid)



El imperio del bocadillo tiene las pegas que siempre arrastra la moda. La sufrimos con la cocina esferificada, pasó con los *foodtrucks* (que difícil es encontrar ahora una camioneta Citroën con freidora) y ha llegado al paroxismo con las grandes cadenas de comida rápida a la americana en las que la suma de ingredientes parece ser fundamental cara a destruir a la competencia. No hay anuncio en la tele en que no se produzca un reventón entre dos trozos de pan que nos amenaza con un baño de kétchup, yema de huevo frito, mayonesa, salsa picante más unas gotas de grasa proveniente de un *bacon*, a su vez envuelto en unos hilos de queso que se nos enredarán entre los dedos y la barbilla. Es un "cuánto más, mejor" que deja en puritanismo al bocata de calamares o al pan de payés con tomate y jamón, en principio banderas del comer por la mañana de los españoles de a pie.

La cosa se complica si echamos un vistazo a la moda que nos viene, implacable, desde los Estados Unidos. Sobre todo desde Chicago, una ciudad famosa por sus gangsters, sus tintorerías y, últimamente, por los jibaritos. Lo de las lavanderías no es broma, han sido la base de blanqueo de muchos dólares y, supongo, imprescindibles cara a limpiarse las manchas producidas comiendo sándwiches al estilo USA, es decir, de pie, entre la entrada del metro y la parada del autobús. Sobre este aspecto los grandes de la novela negra estadounidense nos han dado detalles como, por ejemplo, Raymond Chandler en *El largo adiós*: "En la calle tuve tiempo de tomarme dos tazas de café y un bocadillo de queso con dos laminillas de imitación de *bacon*, metidas dentro, igual que pescados muertos en el muro de una presa. Debía estar loco, pero me gustó".

Así, entre rascacielos de Ludwig Mies van der Rohe y Daniel Burnham, nació el último sándwich popular, el jibarito, que ahora nos amenaza con su riqueza de algo más de 1200 calorías.

Lo inventó Juan "Peter" Figueroa en el barrio puertorriqueño de Humboldt Park en 1976, o quizás lo hizo alguna mujer de la familia, que empezó a venderlos transportándolos en la maleta del coche hasta las grandes aglomeraciones en los estadios de béisbol. El jibarito, que ahora ha saltado a Puerto Rico y de ahí nos entrará como un reguetón en nuestros estómagos, sustituye el pan por el plátano verde frito, dos veces, y chafado hasta darle estructura. Serán las rebanadas entre las que se muestre todo el imaginativo culinario tropical: plátano amarillo, mayonesa y kétchup, pollo, pavo, rosbif, el imprescindible queso cheddar blanco curado, cebolla y tomate en rodajas y las cuatro hojas de lechuga que no pueden faltar en una concepción americana del comer sin sentarse.

> LA TENDENCIA DE 'CUANTO MAS, MEJOR' EN LOS BOCADILLOS DEJA EN PURITANISMO AL BOCATA DE CALAMARES

Entre tanto, en mesa comunitaria –o casi–, esperaremos la llegada de este nuevo sándwich dulzón recuperando los más clásicos 'esmorzarets' valencianos, ese zampe prodigioso, casi una religión que tiene, como único inconveniente, la blasfematoria creativa de algunos iluminados que, como si estuvieran en Estados Unidos, añaden todo lo que les pasa por la cabeza, sin darse cuenta que, a veces, menos es más.✻



STARFISH ATLANTIC GRILL

Propuesta responsable con el entorno

El restaurante ubicado en el hotel Royal Hideaway Corales Resort 5*GL ha sido distinguido con el premio a la "Mejor práctica de proyectos de gastronomía sostenible" organizado por Turismo de Tenerife. Ofrece dos menús: El *Menú Atlántico* celebra los sabores del mar con productos locales como el carabinero de La Santa y el *Menú de la Huerta* es una propuesta vegetariana que pone en valor ingredientes de proximidad.

Royal Hideaway Corales Resort
www.barcelo.com



HAROMA

El sabor de la tradición

Todos los miércoles, los comensales del restaurante de Heritage Madrid Hotel podrán disfrutar del nuevo menú de Rabo de Toro, una propuesta de tres platos con un enfoque contemporáneo pero profundamente enraizado en la tradición. Este menú, además, puede ser disfrutado en la terraza situada en la séptima planta del hotel.

Heritage Madrid Hotel
www.heritagemadridhotel.com

SA TERRASA Y SA TAFONA

Recetas ancestrales y mucha creatividad

El restaurante Sa Terrassa se consolida como un referente de cocina internacional, elaborando sus platos con los mejores productos de cercanía; y Sa Tafona se erige como una arriesgada y tentadora propuesta gourmet, en la que la chef Brenda Lisiotti y Marta Pellicer, la directora de los restaurantes de este hotel ubicado en la Banyalbufar (Mallorca), recrean la evolución de la cocina mediterránea más auténtica.



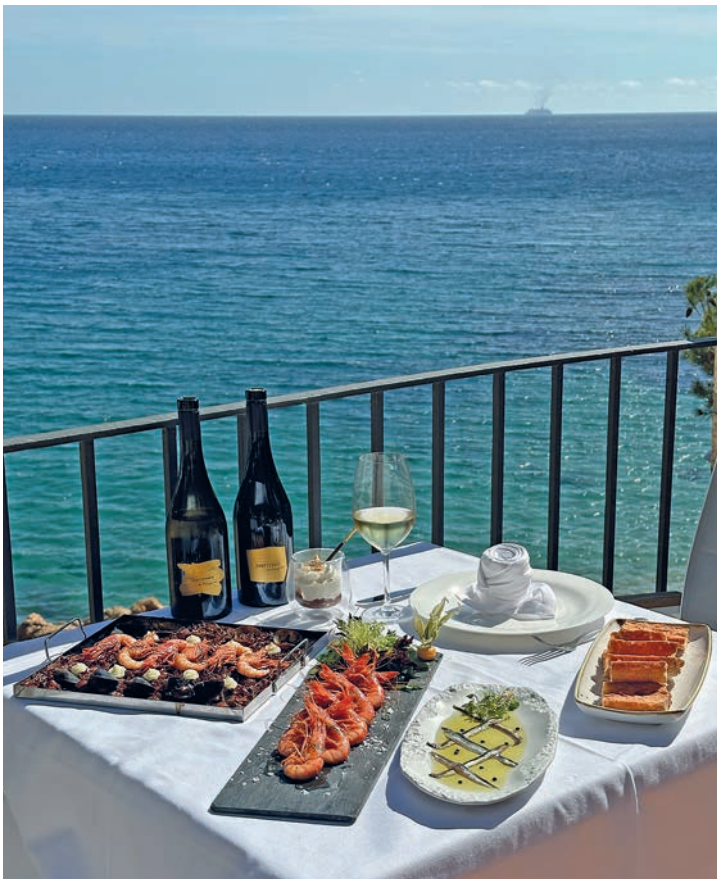
Son Bunyola Hotel & Villas
www.virginlimitededition.com

HOTEL HOSTALILLO TAMARIU

Delicias locales con vistas espectaculares al Mediterráneo

Situado en un entorno privilegiado del Empordà, rodeado de pinos y aguas cristalinas, este hotel de la Costa Brava es el marco perfecto para saborear las delicias locales en sus tres espacios gastronómicos: el Restaurante Es Portió, la Vermuteria El Salí y el Snack-Bar Mirador.





En la comarca del Baix Empordà, en la provincia de Girona, existe uno de los lugares más bonitos y encantadores de la Costa Brava, el término municipal de Palafrugell, formado por cinco poblaciones: Palafrugell y Llofriu, en el interior, y los núcleos costeros de Calella, Llafranc y Tamariu. En este último, el más pequeño de todos, que aún conserva un aspecto casi virgen, se ubica el Hotel Hostalillo, con 71 habitaciones, que forma parte del grupo hotelero Escampa Hotels. A partir de este 2025 el hotel estará abierto todo el año – incluyendo sus espacios gastronómicos–, siendo el primer invierno que no cierra por temporada.

Además de su extraordinaria ubicación en la Bahía de Tamariu –con unas vistas privilegiadas y acceso directo a la Playa de Tamariu y la Cala de los Lirios–, otra de sus grandes bazas es su gastronomía, que puede disfrutarse en tres espacios que este año estrenan nueva imagen:



el Restaurante Es Portió, la Vermuteria El Salí y el Snack-Bar Mirador.

El Restaurant Es Portió, abierto en horario de comidas y cenas, ofrece la opción de comer a la carta o bien optar por un menú que va variando durante el año. Con una propuesta gastronómica basada en los ingredientes del Mediterráneo, sirve a huéspedes y visitantes una cocina tradicional de producto de proximidad –como gambas de Palamós, anchoas de L'Escala o ternera de Girona–, pero con un toque moderno y actual. También ofrece menús especiales de temporada, como por ejemplo cuando es época de erizos de mar, un manjar muy típico de la zona. Su maravillosa terraza nos invita a disfrutar de una comida bajo la sombra de los pinos o a cenar rodeados del agradable sonido del mar.

La Vermuteria El Salí, por su parte, está ubicada al pie del Camino de Ronda (un camino que bordea la costa ideal para pasear) es el lugar perfecto frente al mar donde disfrutar de un auténtico vermut casero acompañado de los mejores aperitivos.

Y cuando llega la noche se convierte en El Salí Nit, especializado en cócteles. Un concepto que nace con el objetivo de convertirse en el lugar de moda para tomar un cóctel antes o después de cenar.✻

Más información: www.hotelhostalillo.com



SEEN BEACH CLUB, YAKUZA Y GUILTY

Sabores del mundo

El chef Olivier da Costa homenajea los sabores del mundo en Tivoli La Caleta Tenerife Resort. El hotel cuenta con tres restaurantes: Seen Beach Club con sabores atrevidos y cócteles exóticos con preciosas vistas frente al mar; Yakuza, con una carta que ofrece desde el sushi más tradicional hasta a las combinaciones más innovadoras; y Guilty, toda una experiencia en un espacio dinámico y cosmopolita, ubicado cerca de la piscina principal.

Tivoli La Caleta Tenerife Resort
www.tivolihotels.com/es/tivoli-la-caleta-tenerife

CORTIJO SANTA MARÍA 1962 Y MARXA



Acento andaluz

Cortijo Santa María 1962 brinda un festín de sabores andaluces, con los menús de temporada creados por el chef estrellado Nicolas Isnard. El chiringuito Marxa, por su parte, es lugar perfecto para disfrutar de platos frescos y de deliciosas recetas de su barbacoa exterior.

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

BATUAR



Menú inspirado en La Ruta de la Seda

Para celebrar su décimo aniversario, el Cotton House Hotel de Barcelona y su restaurante Batuar han diseñado un menú degustación inspirado en el legado textil del edificio que homenajea los sabores, aromas y técnicas culinarias de los territorios atravesados por La Ruta de la Seda, desde el Mediterráneo hasta Asia Oriental. El maridaje refuerza este relato con vinos griegos, húngaros y libaneses.

Cotton House Hotel
www.hotelcottonhouse.com

ANDREU GENESTRA



Entorno, técnica y producto

El laureado chef mallorquín, cuyo restaurante cuenta con estrella Michelin, estrella verde Michelin y 2 soles Repsol, presenta tres nuevos menús degustación –Mediterráneo, Verde y Extrem– y una carta con platos que combinan raíces mediterráneas, técnicas contemporáneas y creatividad. Entre ellos, Anguila Wellington a la mallorquina o Chocolate al Pino, que rinde homenaje al árbol protagonista de la flora mallorquina.

Zoëtry Mallorca Resort & Spa
www.andreugenestra.com/el-restaurante

Jordi Domenech



REVERSIBLE

Homenaje a la esencia de la Ciudad Condal

La reciente reforma del espacio ubicado en el Hotel Indigo Plaza España se inspira en la Barcelona industrial, la de los Juegos Olímpicos y el paisaje de Montjuïc. A ello se suma una nueva carta diseñada por el chef ejecutivo Víctor Alfageme. Destacan platos como el arroz con tataki de ternera, los huevos con bogavante braseado o las albóndigas con sepia.

Hotel Indigo Plaza España
www.ihg.com/hotelindigo/hotels/us/es/barcelona

ISLA DE LOBOS



Experiencia desenfadada y casual

El restaurante del Princesa Yaiza Suite Hotel Resort 5*, ubicado en la costa sur oriental de la isla de Lanzarote, se reinventa para ofrecer una experiencia más desenfadada y casual. A partir de ahora, el espacio, galardonado con un sol Repsol, apuesta por un concepto basado en la cocina mediterránea, con platos elaborados con ingredientes de Km 0. Además, estrena nueva carta de mixología.

Princesa Yaiza Suite Hotel Resort
www.princesayaiza.com/es/restaurante-isla-de-lobos



Ruta Vino Rías Baixas



Ruta Vino Rías Baixas

DO Monterrei



VINOS DE GALICIA

En la variedad está el gusto

Albariño, mencía, godello, treixadura... y hasta más de veinte variedades de uvas autóctonas son las protagonistas de unos vinos avalados por cinco denominaciones de origen: Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras.

INFORMACION Y FOTOS FACILITADAS POR LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y LAS RUTAS DEL VINO.

La vid y el vino forman parte de la identidad histórica, cultural y paisajística de Galicia, constituyendo el sector vinícola una pieza clave del complejo agroalimentario gallego, que se articula fundamentalmente en torno a sus cinco denominaciones de origen, tres de ellas en la provincia de Ourense (D.O. Monterrei, D.O. Ribeiro y D.O. Valdeorras), una situada entre Ourense y Lugo (D.O. Ribeira Sacra) y otra en la provincia de Pontevedra, con una pequeña parte en la de A Coruña (D.O. Rías Baixas). Cada una aporta una personalidad única a sus vinos. Una buena forma de conocerlas todas a la vez es el evento 'Ourense Vinis Terrae,' el Salón del Vino y Licores Gallegos de Calidad, la única feria que reúne a las cinco denominaciones de origen de vino junto a Aguardientes y Licores de Galicia (IGP). Esta cita celebrará su undécima edición los días 2 y 3 de junio en Expourense, el recinto ferial de la ciudad del Miño. Con la participación estimada de 65 bodegas, en una superficie de más de 5.000 m² y un formato exclusivamente presencial, el salón se consolida como el gran encuentro pro-



fesional del sector vitivinícola gallego, donde bodegas, cooperativas y productores de licores tradicionales presentarán sus referencias ante compradores nacionales, importadores internacionales de más de 15 países y prensa especializada.

Monterrei

La D.O. Monterrei se encuentra situada al sudeste de la provincia de Ourense, en la frontera con Portugal.

Abarca los municipios de Monterrei, Oímbra, Riós, Vilardevós, Verín y Castrelo do Val, con dos subzonas bien diferenciadas que imprimen un carácter único a las uvas y a los vinos que con ellas se elaboran: Val do Monterrei (situado en la zona del valle y por lo tanto en terrenos más llanos) y Ladeira de Monterrei (viñas plantadas en las laderas de las colinas).

La denominación aglutina a 29 bodegas y 381 viticultores que trabajan una superficie total de cultivo de 798 hectáreas. Las variedades preferentes son las blancas dona branca, godello y treixadura y las tintas mencía y merenzao. Estas variedades autóctonas, junto con la diversidad de suelos (arcillosos, pizarrosos y arenosos) y el microclima extremo de esta zona del interior de Galicia, dan como resultado unos vinos con unas características diferenciadas, personales y con una gran complejidad de aromas. Unos vinos interesantes, de gran personalidad y además con una buena relación calidad-precio.

Los vinos de la nueva añada, elaborados con godello y mencía, destacan por su frescura, equilibrio y capacidad de guarda, y reflejan el carácter propio de Monterrei, marcado por un clima continental y una gran diversidad de suelos. Manuel Vázquez Losada, Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Monterrei, apunta: "Las condiciones climáticas de la última campaña han favorecido una maduración óptima, y eso se refleja en vinos más aromáticos, con buena acidez natural y gran capacidad de guarda".

El éxito que están cosechando los godellos de Monterrei en el mercado nacional e internacional se explica por su autenticidad. En esta zona, la variedad encuentra un entorno privilegiado para expresar su personalidad: vinos frescos, minerales, equilibrados, con volumen y complejidad. Además, la apuesta por la calidad en cada fase del proceso ha

DO Monterrei



sido clave en este reconocimiento, avalado por premios y menciones en publicaciones especializadas.

Frente a otras regiones gallegas más atlánticas, Monterrei cuenta con un clima más continental y una gran diversidad de suelos, que van desde pizarrosos a graníticos. Esta combinación permite elaborar vinos con mayor estructura y capacidad de guarda, sin perder frescura. En el caso de los tintos, los mencías de Monterrei destacan por sus notas de frutas rojas y negras, acidez equilibrada y buena evolución en botella. "Son vinos con estructura pero sin perder ligereza, lo que los hace muy agradables de beber", señala Vázquez.

La versatilidad gastronómica es otro de los grandes valores de esta denominación. Un godello joven armoniza con pescados y mariscos, mientras que uno con crianza acompaña carnes blancas, arroces o platos más elaborados. Los tintos, por su parte, se adaptan a diferentes estilos de cocina, lo que convierte a Monterrei en una opción atractiva para la restauración

Finalmente, Manuel Vázquez afirma que hacer enoturismo "debería ser la mejor forma de que nuestros visitantes reciban una información muy real de lo que somos, lo que hacemos y como lo hacemos. Pretendemos que nuestra oferta vaya más allá de lo estacional y puntual, nuestro producto esencial, el vino, es un gran compañero y así aparte de que el sector puede ofrecer sus propias experiencias turísticas, nos es fácil establecer colaboraciones con otros sectores y entidades generando paquetes complementarios que estamos diseñando. Participamos en experiencia culturales y tradicionales, donde el paisaje, cultura, tradición, frontera, agua, por lo que nuestros paquetes incorporarán el Carnaval (Entroido), aguas minerales, castillo y otras fortalezas como minería ancestral, lagares rupestres y bodegas ancestrales, ganadería, otros productos agrarios singulares, gastronomía y la vecina ciudad de Chaves (Portugal). Nuestros nuevos "paquetes" ocuparán vacíos, amenizarán la estancia, tenemos atractivos, tenemos vida, y queremos sorprender. No dejéis de visitarnos y volveréis".

Rías Baixas

La Denominación de Origen Rías Baixas es una pequeña zona del Noroeste de España que abarca la provincia de Pontevedra y una pequeña parte de la de A Coruña, en la que 5.011 viticultores, más de 170 bodegas y 5 subzonas –Val do Salnés, O Rosal, Ribeira do Ulla, Condado do Tea y Soutomaior– mantienen una tradición milenaria basada en la viticultura tradicional y el cultivo de variedades autóctonas. La D.O. Rías Baixas se caracteriza por el minifundio extremo; ocupa 4.321 hectáreas, repartidas en más de 22.832 parcelas.

La uva albariño es el auténtico pilar de esta denominación pero además, con ella conviven otras 13 variedades de uvas blancas y tintas autóctonas, que alcanzan en este territorio su máximo desarrollo. Estas variedades junto a la viticultura tradicional confieren una calidad y origen genuinos a unos vinos de marcado carácter atlántico. A ello se debe añadir un *terroir* único, y la excelencia y la innovación tecnológica continua en la viticultura y la elaboración. La suma de todos estos factores da como resultado una amplia variedad de vinos atlánticos, frescos, monovarietales y plurivarietales con diferentes *coupages* de altísima calidad, que explican el prestigio que los vinos Rías Baixas han alcanzado en todo el mundo. Unos vinos cuya evolución ha sido extraordinaria desde su despegue en el mercado, iniciado en la década de 1980, y continúa imparable. Sólo en los últimos diez años, las ventas de las bodegas de la DO Rías Baixas han crecido un 42%, hasta los casi 28 millones de litros de vino y las exportaciones casi se



Turismo Galicia-Ruta Vino Rías Baixas

DO Ribeira Sacra



han triplicado, hasta los 9,5 millones de litros. Si deseas conocer los vinos de Rías Baixas en el lugar donde se elaboran, La Ruta dos Viños Rías Baixas ofrece la experiencia del enoturismo más completa. Fruto de su historia, muchas de las bodegas se encuentran en edificios singulares de la arquitectura tradicional gallega, como los pazos y las casas señoriales, rodeadas de espectaculares jardines. Tomar en ese entorno una copa de albariño de Rías Baixas se convierte en un placer inigualable.

Ribeira Sacra

La Denominación de Origen Ribeira Sacra se constituyó en el año 1996 con la finalidad de proteger el origen, garantizar la calidad y promocionar sus vinos. La Denominación comprende 5 subzonas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil. Las variedades fundamentales que se cultivan en esta D.O. son la señorial mencía y las delicadas albariño y godello con las que se elaboran vinos aromáticos de excelente calidad, predominantemente tintos.

Pero si por algo destaca la Ribeira Sacra es por ser uno de los mayores exponentes de lo que se conoce como viticultura heroica. El término se refiere a unas condiciones del terreno que complican, especialmente, el trabajo de viticultores y bodegueros. Y es que la distribución del viñedo en terrazas o bancales para salvar la pendiente del terreno, que puede llegar al 100%, genera un espacio que impide la mecanización, por lo que el trabajo es básicamente manual. Un esfuerzo que da como resultado unos vinos de una calidad y singularidad diferenciada apreciados dentro y fuera de nuestras fronteras. Buena muestra de ello lo encontramos en el informe 'Galicia 2025', elaborado por la experta en vinos Beth Willard para el crítico internacional Tim Atkin, que sitúa una vez más a Ribeira Sacra como una de las denominaciones de origen más relevantes del panorama vitivinícola español. El informe no solo pone en valor los vinos, sino también el trabajo de los profesionales que impulsan su calidad y proyección. En esta edición, el galardón a "Joven Enólogo del Año" ha sido concedido a Adrián Rodríguez Moure, de Abadía da Cova, en reconocimiento a su labor en el desarrollo de la viticultura heroica de Ribeira Sacra. Asimismo, Bodegas Regina Viarum ha recibido el "Premio al Enoturismo", destacando su contribución a la promoción del turismo vitivinícola y su apuesta por la divulgación de la cultura del vino.

Si deseas practicar enoturismo para conocer esta zona de paisajes espectaculares, nada mejor que dejarte guiar por La Ruta del Vino de la Ribeira Sacra. A través de ella descubrirás aldeas recónditas perdidas en el tiempo, bodegas llenas de encanto y bodegas con la última tecnología, catas de vinos tradicionales y experimentales, noches en alojamientos de ensueño, experiencias gastronómicas en restaurantes y siempre en contacto directo con la naturaleza.

Ribeiro

La Denominación de Origen Ribeiro es la más antigua de Galicia. Se sitúa en el borde noroccidental de la provincia de Ourense y en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia y Arnoia. Una comarca a 45 km. del océano Atlántico, en una zona muy particular y de excelente aptitud para el cultivo de la vid. Con unas 2.500 hectáreas de viñedo y una producción media de 14 millones de kilos de uva, 'O Ribeiro' es una denominación de origen caracterizada por su gran parcelación y diversificación. Los vinos de Ribeiro son vinos elaborados por sabias mezclas de variedades autóctonas como torrontés, godello, albariño, loureira, lado, caíño blanco y treixadura, la uva blanca reina del viñedo de Ribeiro. Cada varie-

DO Ribeiro © Xurxo Lobato



dad aporta sus peculiaridades para obtener vinos auténticos y genuinos. Vinos de marcados rasgos atlánticos, frescos, finos y elegantes, matizados por una suave influencia del clima mediterráneo.

Los blancos son vinos gastronómicos y versátiles que evolucionan muy bien en botella. Los tintos, por su parte, a pesar de representar solo el 10% de la producción, son auténticos, con carácter y genuinos.

No podemos olvidarnos del vino tostado, que constituye una manifestación relevante del patrimonio cultural y enológico de Ribeiro. Se trata de un vino naturalmente dulce para cuya elaboración se realiza un proceso de pasificación natural de uvas autóctonas en locales cubiertos. Finalmente, también se elaboran espumosos mediante el 'método tradicional' en sus tipos brut y brut nature.

Eso sí, todos tienen en común el reflejo de la tierra en la que nacen, y es que como apuntan desde la Ruta do Viño do Ribeiro, "Cuando bebas un Ribeiro, no sólo estás consumiendo un producto de alta calidad, sino que estás degustando siglos de historia y tradiciones; el fruto de un paisaje modelado a través de los siglos".



DO Ribeiro

Valdeorras

Se trata de la segunda D.O. más antigua de Galicia. Abarca las superficies vitícolas de los municipios de A Rúa, Carballeda de Valdeorras, Larouco, O Barco, O Bolo, Petín, Rubiá y Vilamartín, situadas en la parte oriental de la provincia de Ourense. Las zonas de producción ocupan gran parte de las cuencas de los ríos Sil, Xares y Bibei. En ellas, el clima es más seco que en el resto de Galicia, mezclándose la influencia atlántica con rasgos de la continental.

Hace medio siglo recuperaron la uva autóctona

DO Valdeorras



DO Valdeorras



godello y desde entonces la D.O. Valdeorras se ha convertido en la referencia en este tipo de vinos. Los vinos blancos destacan por sus aromas afrutados que pueden ser dorados, amarillos o pajizos y cuentan con buena estructura en boca. Aparte del godello, producen vinos con uvas preferentes y autorizadas blancas en esta comarca: loureira, treixadura, dona branca…

En tintos destacan los elaborados con la variedad mencía. Los mencías son de color púrpura intenso, ofrecen aromas afrutados y retrogusto intenso y prolongado.

Pero existen otras variedades elaboradas con castas nobles, uvas preferentes y autorizadas tintas que están esperando que los disfrutes. Y puedes hacerlo in situ de la mano de la Ruta do Viño de Valdeorras. Esta Ruta permite a los viajeros descubrir los secretos de esta zona, proporcionándoles un viaje confortable y ameno, disfrutando de vino, gastronomía, paisaje, cultura, ocio activo o simplemente la placidez del campo. El vino es la excusa perfecta para recorrer un territorio rural que no deja indiferente.❋

Lagar de Cervera y Pazo de Seoane



NOTA DE CATA

Nombre: Lagar de Cervera
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Color amarillo verdoso, limpio y brillante. En nariz se muestra puro y fragante, con notas de fruta blanca, como manzana y pera, flores y cítricos, propias de la uva albariño. En boca es intenso, fresco y equilibrado, donde las notas salinas, acompañan un final largo y persistente.

Lagar de Fornelos, la bodega en Rías Baixas del grupo La Rioja Alta, S.A. presenta la nueva cosecha 2024 de sus vinos Lagar de Cervera y Pazo de Seoane. Dos referencias que en esta añada llevan la firma de su nueva enóloga, Olga Verde y que sobresalen nuevamente por su sobresaliente personalidad varietal, intensidad y frescura procedente de la selección de uvas de las más de 100 hectáreas en propiedad de viñedos en O Rosal y Cambados. Pura frescura atlántica y equilibrio perfecto.❋

LAGAR DE FORNELOS
Estrada Loureza, 86
36770 O Rosal (Pontevedra)
Tel.: 986 625 875
www.riojalta.com

NOTA DE CATA

Nombre: Pazo de Seoane
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño (81%), loureiro (12%), treixadura (5%) y caiño Blanco (2%).
Características: Color amarillo verdoso, limpio y brillante. De nariz muy intensa, donde se pueden apreciar las notas aportadas por cada uno de los varietales, tales como laurel, fruta de hueso y flores, acompañadas de fruta blanca y cítricos. En boca tiene una acidez vibrante, volumen, estructura y complejidad, junto con un equilibrio largo y persistente.



Entrevista al Presidente de la D.O. Monterrei: Manuel Vázquez Losada

"Nuestros productos por calidad y precio tienen un alto potencial para colocarlos en el exterior"

Monterrei es uno de los territorios escogidos por el proyecto "Circular Ecosystems" para impulsar una viticultura más respetuosa con el suelo y con la propia viña, convirtiéndose en pionera en la viticultura regenerativa ¿Qué nos puedes contar al respecto?

Monterrei es Galicia, geográfica, cultural e históricamente, vitícolamente lo demuestran nuestras castas autóctonas, pero a su vez es un espacio singular, porque pertenecemos a la cuenca del Duero (o Douro portugués) esto nos convierte en un lugar de transición, en un encuentro entre climas y culturas, entre Portugal, Castilla y Galicia. Geológicamente también nos consideramos una zona privilegiada, ya que la D.O. está situada sobre diversas parroquias de los ayuntamientos de Castrelo do Val, Monterrei, Verín, Riós, Vilardevós y Oímbra, en la cuenca del río Támega, que a su vez localiza el gran valle de norte a sur con laderas muy marcados de norte a sur por este y oeste, y protegido del norte por una gran cadena montañosa.



Casi el 72% de las variedades que se cultivan en vuestro territorio son blancas y mayoritariamente godello. ¿Favorece a las bodegas la actual tendencia de consumir blancos? ¿Aspiráis a poner el godello de Monterrei de moda?

Variedades y modas aparte, ancestralmente Monterrei en su vocación siempre estuvieron muy presentes las variedades godello, treixadura, dona blanca, monstruosa, etc., pero en estos momentos las temidas modas comerciales desde potentes comercializadores están obligando a la introducción de técnicas de cultivo vertiginosas que van a poner en duda las fortalezas europeas del sector, donde el terruño marcaba la excelencia. El godello en Monterrei no aspiramos a ponerlo de moda, casi diríamos que debiera ser pasado, nosotros queremos poner de moda Monterrei. Yo quiero pensar que los valores vitivinícolas volverán al sosiego, aquello que a Europa diferenciaba sus vinos terroir volverá y los vinos tintos volverán a recobrar su protagonismo, pensemos que esta moda de prisas, nos acercará a consumidores que de otra forma no llegarían y al final estos conocerán todo lo que somos capaces de hacer y buscarán esos grandes vinos y añadas excelentes más allá de las modas.

"Debemos pasar de la *moda* a la *alta costura* para asegurar el futuro"

Aunque el mercado de los vinos de Monterrei es principalmente el nacional, vuestras cifras de exportación han ido en aumento. Entre los países a los que exportáis se encuentra Estados Unidos. ¿Cómo afronta el Consejo Regulador la actual situación con respecto a las exportaciones de vino español a ese país?

Entendemos que nuestros productos por calidad y precio tienen un alto potencial para colocarlos en el exterior, y será una de nuestras prioridades, por lo que nuestra presencia en certámenes comerciales por el mundo será común en el futuro inmediato. Evidentemente los vaivenes económicos y comerciales para la exportación, en este momento, nos preocupan y aunque en volumen la afección de EE.UU. tendrá poca incidencia sobre nuestro balance, sí nos preocupa la posible presencia de aquellos que perderán en esos mercados que puedan aparecer en los nuestros, luchando no por calidad sino por urgencia de ventas. Estamos atentos pero nuestra estrategia como la de otros es bastante imprevisible.

Asumiste la presidencia del Consejo Regulador a finales del pasado octubre. ¿Qué objetivos te has marcado?

Somos conscientes de que la D.O. Monterrei y su Consejo Regulador estamos en plena adolescencia, lo que puede acarrear un gran ímpetu pero con tendencia a la ingenuidad. Ahora, en nuestra transición a la etapa adulta entendemos que debemos trasladar la percepción de la gran riqueza con la que nos obsequió la historia y la naturaleza, para basar en ello nuestra diferenciación. Debemos pasar de la moda a la alta costura para asegurar el futuro. Esto significa la necesidad de una fortaleza y solidez interna trasladable a los mercados, nuestra adolescencia, necesita con inmediatez una "puesta de largo" que por su seriedad nos afiance en los mercados.❋

Martín Códax Albariño

Esencia atlántica





Único, con identidad y definido por su lugar de origen, así es el albariño Martín Códax, un fiel reflejo de las Rías Baixas, y especialmente del Val do Salnés, donde el océano imprime carácter y frescura a sus uvas, creando un vino que captura la esencia del Atlántico.

El origen de Bodegas Martín Códax se remonta a 1985, cuando un grupo de 50 familias de viticultores gallegos se unieron al reconocer el enorme potencial de la uva albariño y con la visión de profesionalizar el sector, preservando al mismo tiempo su fuerte arraigo a la tierra. Conscientes de que su territorio estaba compuesto por minifundios, estos pioneros entendieron que su fortaleza radicaba en la colaboración. Así nació una bodega inspirada en la figura del trovador gallego Martín Códax, símbolo de identidad, tradición y amor por Galicia, cuyo legado cultural sigue presente en cada botella.

La elaboración del albariño Martín Códax sigue un proceso riguroso y meticuloso que empieza en la viña. Las uvas, cultivadas en parcelas seleccionadas del corazón del Val do Salnés, son cuidadosamente escogidas a mano, garantizando que solo aquellas que representan el equilibrio perfecto entre acidez y aroma se utilicen para su producción. Este cuidado proceso asegura que cada botella refleje el carácter puro y auténtico del albariño, expresando el microclima y las particularidades del suelo de esta región única, factores que son clave en su pureza varietal.

Hoy, Bodegas Martín Códax se ha consolidado como un emblema del vino gallego, presente en más de 60 países y respaldada por la pasión de muchas familias viticultoras del Salnés que comparten un profundo amor por la vid y su tierra. Esta dedicación y esfuerzo constante se traducen en vinos que son pura tradición, elaborados respetando las prácticas y costumbres propias de la subzona del Val do Salnés, donde se encuentra el corazón de las Rías Baixas.

Fiel a su compromiso con el territorio y las personas que lo habitan, Bodegas Martín Códax ha contribuido a transformar las Rías Baixas en un referente de calidad y autenticidad, destacando siempre el valor del origen y las costumbres locales que han dado forma a esta bodega desde sus inicios. Este enfoque en la autenticidad y la calidad ha convertido a Martín Códax en una referencia mundial del albariño, reflejando en cada botella la esencia atlántica que lo define.

En cada botella de Martín Códax se refleja esta historia de cooperación, esfuerzo y pasión, un homenaje constante a las raíces gallegas y a un territorio que imprime carácter y personalidad a cada copa. Así, cada sorbo se convierte en un tributo a las Rías Baixas, un reflejo de su identidad y una invitación a descubrir el verdadero sabor de Galicia.❋

Más información: www.martincodax.com

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: A la vista se presenta limpio, brillante, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Su nariz es de intensidad media-alta, con notas cítricas de lima y de fruta blanca de pepita como la manzana verde. Fresco y mineral. Buena entrada en boca, denso y muy equilibrado. Largo y afrutado en retronasal.



Áxel Smyth y Claudia Merchán



©Carlos Manzano Alonso

“El día que paremos y miremos atrás seremos conscientes de todo lo conseguido”

Son los ‘Cocineros Revelación 2025’, una distinción que recibieron a principios de año en el marco de Madrid Fusión. El último reconocimiento de muchos en su corta pero fulgurante carrera al frente de su propio restaurante en Santiago de Compostela, Simpar, que sin haber cumplido todavía dos años, ya luce un sol Repsol y una estrella Michelin. Hemos hablado con ellos y esto es lo que nos han contado. POR LAURA MORALES



©Carlos Manzano Alonso

Son jóvenes pero "sobradamente preparados", como afirmaba aquel anuncio que los "no tan jóvenes" recordarán. Y es que esta pareja, tras formarse y pasar por casas de prestigio decidió abrir su propio restaurante gastronómico –con todos los riesgos que eso conlleva– y los reconocimientos no tardaron en llegar. Está claro que ese éxito no es fruto de la casualidad, que guías tan prestigiosas como Repsol o Michelin hayan decidido distinguirlos da una idea de la calidad de su trabajo.

Se declaran inconformistas y por eso quieren romper los moldes y los tabús que hay entorno a los restaurantes gastronómicos y demostrar que una cocina de alto nivel es accesible a todo el mundo.

¿Siempre tuvisteis claro que queríais ser cocineros? ¿Lo sois por vocación? ¿Antecedentes familiares?

Áxel: La verdad que fue de rebote, con 17 años quería salir de casa y tenía que decidir qué camino seguir y de rebote me dieron plaza en cocina. No tenía una vocación previa. Pero una vez en cocina, me propuse mejorar y mejorar. Mis padres son profesores de medicina y quería que estuvieran orgullosos de mi profesión.

Claudia: Siempre me gustó la cocina, pero no como para dedicarme profesionalmente. Desde pequeña hacía pasteles con mi madre y la verdad es que disfrutaba mucho y poco a poco me fue generando interés hasta decidir estudiar gastronomía.

¿Cuáles han sido vuestros referentes en cocina si es que los habéis tenido? ¿Algún chef al que admirarais o desearais pareceros cuando empezasteis?

Áxel: Cada una de las casas por las que he pasado. Marcelo Tejedor y Caco Agrasar han sido las primeras personas que han marcado mi carrera. José Carlos García ha sido mi primer salto fuera de Galicia, Javier Aranda donde ganamos la estrella Michelin a los 5 meses de abrir y Miramar con Paco Pérez.







APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia
Áxel: El pollo al limón de mi madre
Claudia: Las melcochas
Un libro
Áxel: Cualquiera de gastronomía, siempre se aprende
Claudia: Anarkia (De los Roca)
Una canción
Áxel: We are the Champions (Queen)
Claudia: La Bikina (Luis Miguel)
Una manía
Áxel: La limpieza y orden en la cocina.
Claudia: La bayeta doblada
Un hobbie
Áxel: Comer y beber
Claudia: Leer y hacer deporte
Un viaje soñado
Áxel: Algún país donde comer y comer, por ejemplo, perderme por México entre picantes y ácidos
Claudia: Un safari
Un deseo por cumplir
Áxel: ¿Cuál es la cima en la cocina?
Claudia: Abrir una pastelería
Si no hubieras sido cocinero/a...
Áxel: Futbolista
Claudia: Profe de niños

"AL CLIENTE QUEREMOS MOSTRARLE QUE UNA COCINA DE ALTO NIVEL ES ACCESIBLE A TODO EL MUNDO"

¿En qué momento decidís uniros para abrir Simpar? ¿Por qué decidisteis bautizarlo así?
Áxel/Claudia: A raíz del cierre de Auga e Sal en 2022, sentíamos la necesidad de volar solos. Durante un año, mientras Claudia se fue a Ricard Camarena, íbamos creando poco a poco la idea, hasta que se abrió Simpar el 3 de agosto de 2023.
Simpar significa algo único y diferente.

¿Cuál es la filosofía que guía vuestro trabajo? ¿Cómo definiríais, a grandes rasgos, vuestra cocina? ¿Qué deseáis transmitir al comensal?
Áxel: Nuestra filosofía es ser inconformistas como modo de vida. Crecer y mejorar constantemente y si llegamos a una meta, pues en ese mismo momento empezar ya el camino de la siguiente.
Al cliente queremos mostrarle que una cocina de alto nivel es accesible a todo el mundo, sin "cosas raras" donde puedes tomarte desde unos callos (los mejores del mundo 2024) y una croqueta (la mejor de España 2025) hasta nuestra versión de la tarta de Santiago.
Claudia: Nuestra cocina se basa en producto, técnica y creatividad, siempre con productos de temporada. Intentamos marcar 4 temporadas al año e ir jugando con los productos que se encuentran en su mejor momento.

¿Qué os inspira a la hora de crear nuevos platos?
Áxel/ Claudia: La temporada y la inquietud de estar activos para que pueda volver el cliente a probar cosas nuevas.

¿Qué importancia le otorgáis al vino y al maridaje?
Áxel/Claudia: El vino es clave para crear una experiencia completa en Simpar. Al final buscamos que quien venga a Simpar disfrute de una experiencia, se pare el tiempo y se relaje con los mejores productos y vinos. Al final, queremos transmitir lo que nos gusta a nosotros cuando salimos fuera y eso es una gran comida y una gran bebida.



La opinión de los inspectores Michelin

"En este restaurante, ubicado en una de las emblemáticas calles empedradas que terminan en la Catedral, concretamente en la famosa Praza das Praterías, dicen que siempre construyen sus menús en base a los productos que, ese mismo día, les han llevado sus proveedores de confianza, todos... ¡con nombres y apellidos! En su interior, de estilo contemporáneo y con una amplia barra de espera a la entrada, la pareja de chefs formada por Áxel Smyth y Claudia Merchán defiende, a través de sus menús Conocer (11 dentelladas) y Simpar (14 dentelladas), una cocina fresca, creativa y no exenta de elegancia, de base gallega, que pone la técnica al servicio de nuestro disfrute (en el menú Conocer se da la posibilidad de añadir un plato extra, un guiso tradicional actualizado de Callos con garbanzos). Uno de sus platos talismán es el Pescado a la gallega, que va cambiando de materia prima según la temporada y se acompaña de patatas cocidas machacadas y una ajada en tres texturas."

©Carlos Manzano Alonso



Abristeis Simpar en agosto de 2023 y en marzo del pasado año conseguisteis un sol de la Guía Repsol, en noviembre recibisteis vuestra primera estrella Michelin, en enero el premio Cocineros Revelación de Madrid Fusión... ¿Os imaginasteis en algún momento un éxito tan fulminante? ¿No os abruman tantos reconocimientos? ¿Qué valoración hacéis de ellos ahora que ya ha pasado un tiempo? ¿Aspiráis a más o los premios no son algo que busquéis?

Áxel: El día que paremos y miremos atrás seremos conscientes de todo lo conseguido. Para nosotros es un orgullo que se reconozca nuestro trabajo de esta manera y nos sirve para seguir creyendo en lo que hacemos. Al final es un reconocimiento a nuestro trabajo diario y a un equipo que se deja la piel día a día por ser mejor. Si trabajamos de esta manera y aún encima lo reconocen las grandes guías, pues bienvenido sea, pero no nos desvía de nuestro camino que es seguir haciendo disfrutar a los comensales.

A pesar de todos esos reconocimientos afirmáis que no queréis dejar de ser un restaurante cercano, y que os gustaría llegar a todo tipo de personas, ya que entre vuestros platos tenéis la mejor croqueta de España, los mejores callos del mundo o platos tradicionales aunque llevados a vuestro estilo de cocina. ¿Animarías a ir a clientes que se sentirían abrumados en un restaurante gastronómico al uso?

Áxel / Claudia: Justamente eso es lo que queremos, transmitir cercanía al cliente y que entre los platos que se van a encontrar no dejan de ser unas croquetas, unos callos o un pescado a la gallega… No somos un bicho raro.

Seguramente muchos jóvenes que aspiran a ser cocineros se fijan en vosotros. ¿Qué consejo les daríais?

Áxel/ Claudia: Que no hay reconocimientos sin sacrificio. Que para llegar a donde estamos hay que sufrir y esforzarse mucho. Hay que tener ambición y ganas de empezar desde abajo. La casa se empieza por los cimientos.

Además de cocineros regentáis vuestro propio negocio por lo que también sois empresarios. ¿Cómo afrontáis temas como la falta de personal en el sector, la conciliación familiar de los trabajadores… etc?

Áxel: Vivimos una "pandemia social" y esto es lo que toca ahora. Veremos a ver cómo evoluciona, ya no solo por nosotros, sino por el propio país. Y si aún encima desde arriba no se fomenta el esfuerzo y el sacrificio pues lo que nos espera.✻

SIMPAR
Rúa do Vilar, 47 · 15705 Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel.: 881 977 601
www.restaurantesimpar.com

ROSADOS



Ruta del Vino de La Mancha



Los vinos rosados ya no son solo una moda, son vinos con entidad propia que nada tienen que envidiar a los de otras categorías. Podemos decir sin miedo a equivocarnos que el futuro del vino rosado se perfila prometedor. Y es que su demanda no deja de crecer e invita a los productores a experimentar y a ofrecer propuestas que atraen tanto a expertos como a aficionados.

Futuro prometedor

Los consumidores y los expertos han dejado de verlos como vinos 'fáciles' que no podían compararse a los blancos y mucho menos a los tintos. Según el Departamento de Estadísticas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), su producción ha crecido un 25% en la última década, y todo indica que el auge no muestra indicios de frenarse. Esta tendencia es fruto de varios factores. Si bien es cierto que al igual que está pasando con los blancos, los consumidores prefieren vinos más ligeros, frescos y con menor graduación alcohólica, también es cierto que buscan calidad y originalidad. Ahí entran en juego los enólogos, que trabajan con uvas hasta ahora inéditas en este tipo de vinos –especialmente variedades autóctonas de cada zona– y con técnicas de vinificación sostenibles hasta obtener rosados con más cuerpo y carácter. La creatividad y el dinamismo de la industria vitivinícola contemporánea queda patente en los nuevos rosados que cada año salen de las bodegas.

Producción a nivel mundial

En los últimos años, varias regiones del mundo han destacado en la producción de vino rosado. Francia, con sus famosos rosados provenzales, continúa siendo el referente por excelencia pero le siguen otros países como Estados Unidos, donde California, con su clima cálido y diverso, ha empezado a ofrecer rosados innovadores que están conquistando paladares. También Chile y Argentina están empezando a posicionarse con propuestas frescas y de calidad.

Finalmente, en España, Navarra y Cigales están viviendo un resurgimiento en la elaboración de rosados vibrantes y afrutados que han ganado reconocimiento internacional, pero también en otras zonas de nuestro país como Bierzo, Cebreros, Madrid, Priorat, Ribeira Sacra, Rioja, Somontano o Valencia, cuentan con interesantes referencias. De hecho, España se ha posicionado como el primer exportador mundial de vinos rosados, aunque el reto ahora está en aumentar el valor de las exportaciones.



Para momentos románticos

¿Existe un vino más romántico que el rosado? Probablemente no, y es que su color nos evoca esa 'vie en rose'. Así que si tienes una cita con esa persona especial y no sabes qué vino elegir, abre una botella de rosado. Acertarás.



Batea (Barcelona)

Tendencias

La transformación en la producción de rosados en los últimos años ha sido notable, enfocándose en la frescura y la expresión del *terroir* de cada zona. La tendencia se inclina hacia rosados más pálidos, secos y frescos, con énfasis en la sostenibilidad y la producción de vinos ecológicos, aunque los rosados con estructura y alma de tinto, que se acercan al concepto de clarete, también están ganando terreno.
Los viticultores están optando por variedades de uva menos convencionales, como garnacha o tempranillo, que aportan una paleta de sabores más amplia y compleja. Además, la técnica de sangrado, que consiste en separar el mosto de la uva antes de la fermentación, se ha popularizado, admitiendo una mayor intensidad de color y aroma sin perder la ligereza característica de los rosados.

Variedades de uva que más se utilizan

Entre las variedades de uva que más se utilizan, además de la mencionada garnacha, se encuentra la syrah, ya que se buscan uvas que aporten frescura, acidez y aromas frutales. La garnacha, con su perfil frutal y notas de fresa y cereza, ofrece un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez, mientras que la sy-

Villa Merceces (Ibiza)



Maridaje desenfadado

¿Quién ha dicho que el vino es una bebida seria? ¿Es un sacrilegio acompañar una copa de vino con un bocadillo o un sandwich? La respuesta es no. Afortunadamente, existen muchos tipos de vinos y también los hay desenfadados, como los rosados frescos y ligeros que convertirán esa comida rápida en un momento de desconexión y disfrute.

rah añade complejidad con sus matices de especias y frutas oscuras. A ellas se suma la pinot noir, variedad que ha ganado popularidad en la producción de rosados en los últimos tiempos por su delicadeza y elegancia. Esta uva es capaz de crear vinos con una hermosa tonalidad y un bouquet aromático que incluye flores y frutas rojas. Además, su versatilidad permite que se elabore en diferentes estilos, desde los más frescos y ligeros hasta los más estructurados y complejos, adaptándose así a los gustos de una amplia gama de consumidores.

Por último, y como ya hemos avanzado, ahora en la elaboración de rosados importan y mucho las variedades autóctonas y en el caso de España la más representativa es la tempranillo. Así, la combinación de estas variedades permite elaborar rosados que no solo son refrescantes, sino que también cuentan con una gran personalidad y atractivo.

Cambios en el proceso de vinificación

La utilización de técnicas como la maceración corta y el prensado directo ha permitido obtener colores más vibrantes y sabores más frescos, lo que ha enriquecido la oferta de rosados en el mercado. Además, la fermentación a temperaturas controladas ha mejorado la expresión aromática, obteniendo vinos más complejos y atractivos para un consumidor cada vez más exigente.

Además, como comentábamos al principio, la sostenibilidad ha cobrado protagonismo en la producción de vinos en general, y los rosados no han sido ajenos a esta tendencia. Así, un creciente número de bodegas han adoptado prácticas orgánicas y biodinámicas que se han visto reflejadas también en sus rosados.

Catanias® Cudié



Con bombones

Dicen que a nadie le amarga un dulce... ¿Por qué no darnos un capricho? ¿Has probado a acompañar tus bombones favoritos con una copa de rosado? El placer será doble.

Ramón Bilbao



El buen momento de los rosados españoles

Los rosados españoles están viviendo un buen momento y así lo constatan los expertos, como Beth Willard (Co-Chair de Decanter World Wine Awards) que ofreció una cata magistral de rosados nacionales en el marco de Madrid Fusión The Wine Edition 2025, que se llevó a cabo a finales del pasado mes de enero. La australiana destacó que España está experimentado una nueva oleada de rosados de calidad: "No he visto este progreso en la calidad en otras partes del mundo", afirmó. Durante la cata, Willard realizó un recorrido por diferentes regiones del país basándose en los informes que desarrolla junto al prestigioso crítico de vinos Tim Atkin. "Hay un crecimiento importante en ventas de rosado en el mundo, pero el segmento sigue siendo bastante pequeño y estamos muy por detrás de Provenza; además es un mercado que se guía por la temporalidad, se vende más rosado en verano". Un mercado complicado, pero, según la experta, con cada vez más oportunidades gastronómicas por su versatilidad y carácter todoterreno. Vinos fermentados en ánforas, criados en hormigón, elaborados con variedades minoritarias e incluso con largas crianzas. Estos son, según la experta, las ocho referencias que mejor reflejan el buen momento de los rosados españoles: Arquitón (Las Pedreras- DOP. Cebreros), Versos de Valtuille Rosado (Estévez Bodegas y Viñedos – D.O. Bierzo), Pinpilinpauxa (Ubeta – D.O. Navarra), Pieza la Moza Rosado (Balldovar, 923- D.O. Valencia), La Maldición Clarete (Cinco Leguas – D.O. Vinos de Madrid), Casalasierra (Abete Guerinda – D.O. Navarra), Rosat Vi de Vila Gratallops (Clos Mogador – DOQ. Priorat) y Camino Empedrado Merenzao (Maurizio Lorca – D.O. Ribeira Sacra).

Por otro lado, este buen momento por el que atraviesan los rosados españoles también quedó reflejado en los resultados de la Sesión de Vinos Rosados del Concours Mondial de Bruxelles 2025, confirmando a nuestro país como gran productor de este tipo de vino. Organizada por primera vez en Rumanía, esta edición – celebrada el pasado marzo– reunió a más de 58 catadores internacionales que degustaron a ciegas más de 1.250 vinos rosados –todo un récord– procedentes de 34 países. Nuestros vinos rosados revelaron una gran diversidad y una notable calidad en todo el país. El número de medallas de oro recibidas ha aumentado en comparación



Las tonalidades del vino rosado

Según las variedades de uva utilizadas, las técnicas de elaboración y el paso del tiempo, podemos encontrar rosados con diferentes tonalidades.

- **Rosáceo**
- **Rosa con tonos violáceos**
- **Frambuesa**
- **Cereza**
- **Rosa anaranjado**
- **Naranja salmón**
- **Piel de cebolla**

con el año pasado, al igual que el número de Grandes Medallas de Oro. Por regiones destaca especialmente Castilla y León, con 18 medallas, 8 de ellas de oro y una Gran Medalla de Oro. Le sigue Castilla-La Mancha, con 9 medallas, 4 de ellas de oro. Otras regiones premiadas han sido Rioja, Navarra, Cataluña, Valencia, Euskadi, Aragón, Baleares, etc. Destacan también las medallas de oro y gran oro para un Vino de la Tierra de Castilla y un Vino de España.

Además, tres vinos recibieron la máxima distinción, la Gran Medalla de Oro: La Orphica Sintonia Rosé, de Bodegas Trenza; ¡Ohla! Rosado, de Familia Torres (DO Penedès) y Raimun, de Sinforiano (DO Cigales). Este último obtuvo además la distinción de Vino Rosado Español Revelación, subrayando la excelencia e influencia de los rosados de Cigales.

LA TENDENCIA SE INCLINA HACIA ROSADOS MAS PALIDOS, SECOS Y FRESCOS

VI Congreso Internacional del Vino del Rosado

El Castillo de Fuensaldaña (Valladolid) se convirtió el pasado 3 de marzo en el epicentro del mundo del vino rosado con la celebración del VI Congreso Internacional del Vino Rosado, un evento organizado por la Diputación de Valladolid que, en su sexta edición, se ha consolidado como un referente del sector.

El evento se centró en dos aspectos clave: la situación del vino rosado en España y su posicionamiento en el ámbito internacional.

La primera mesa de debate titulada "La situación del rosado en España" abordó la evolución del vino rosado en el mercado español y las estrategias para potenciar su consumo y reconocimiento. En una segunda mesa de debate centrada en la "Situación del rosado a nivel internacional", se analizaron las tendencias de consumo del vino rosado en mercados clave como Francia, Italia, Argentina y Portugal, así como las oportunidades de expansión para los productores españoles.

Los ponentes coincidieron en la necesidad de mantener la esencia del vino rosado, apostando por la calidad, la innovación y la internacionalización como pilares fundamentales para su expansión en los mercados.

Finalmente, el congreso se centró en la relación entre el enoturismo y el vino rosado, tomando como referencia el caso de Bodegas Enate. Esta bodega fue galardonada como la "Mejor bodega abierta al turismo" en los VII Premios de Enoturismo Rutas del Vino de España 2024. Manuel Blasco, responsable de enoturismo de la bodega, compartió estrategias y experiencias sobre cómo el turismo del vino puede contribuir al posicionamiento del rosado en mercados emergentes.

Con la creciente popularidad del vino rosado en los mercados internacionales, eventos como este contribuyen a reforzar la presencia de los vinos españoles en el panorama mundial.

La jornada sirvió para subrayar que el vino rosado sigue en auge y que su éxito radica en la apuesta por la calidad, la innovación y la adaptación a las nuevas tendencias del mercado.❋

Bodegas Hispano Suizas

Apuesta por los rosados

Hispano Suizas, la bodega de Requena (Valencia) que está revolucionando el vino español, no es ajena a las tendencias del mercado y apuesta también por los rosados que están consiguiendo muy buenas puntuaciones.







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 y esto incluye ser una de las bodegas pioneras en apostar por el rosado. Y es que de ser humilde, el vino rosado ha pasado a ser el vino del glamour y la celebración, y bodegas como Hispano Suizas ha sido "culpable" de esta reconversión haciendo hoy algunos de los mejores vinos rosados de España. Concretamente elaboran tres, con tres estilos muy diferentes y en dos denominaciones de origen, pero con una sola variedad: la pinot noir. Se trata del Tantum Ergo Rosé (D.O. Cava), Basus Dulce (DO Utiel-Requena) e Impromptu Rosé (DO Utiel-Requena).

En el caso del cava Tantum Ergo se fermenta en barricas de 400 litros, abiertas, para que gane complejidad, matices y larga vida en la futura estancia en la botella.

El Bassus Rosé es un vino dulce de pinot, cuya maduración tardía a la que se someten las uvas, permite que llegue más dulce de lo normal a la cuba y que resulte perfecto para acompañar postres, sobremesas y aperitivos suaves.

El Impromptu Rosé también pasa por la barrica, que le aporta aromas, cuerpo y longevidad, convirtiéndolo en un vino de guarda que rompe mitos respecto a la tradicional corta vida de un rosado.

Entre los últimos premios recibidos para los rosados de Hispano Suizas destacan los de la guía de vinos Wine Up!. El mejor vino rosado para esta publicación volvió a ser el Impromptu Rosé, que también volvió a repetir el galardón de ser el mejor vino de la variedad pinot noir elaborado en nuestro país. destaca por su elegante color oro rosa. Posee un aroma de intensidad alta con recuerdos a frutas rojas y fruta tropical con ligero fondo de vainilla muy sutil. En boca es intenso, con buen volumen y muy buena acidez, dejando un recuerdo de fruta roja con ligero toque láctico. Un rosado ideal para acompañar aperitivos de ibéricos y comidas con base de mariscos, pescado, quesos curados, verduras, ahumados, arroces de marisco o carnes blancas. ❋

Más información:
www.bodegashispanosuizas.com

Valdecuevas Rosé

El equilibrio perfecto entre frescura y madurez

La potencia de su juventud se fusiona con un sutil toque de madurez que le aporta su paso por barrica. Elaborado con uvas tempranillo y verdejo, Valdecuevas Rosé combina elegancia y frescura en cada copa.







La bodega Valdecuevas ha experimentado un crecimiento notable desde sus inicios hace ya más de una década, cuando la familia Martín Rodríguez se enamoró de un terreno situado en una zona privilegiada en la D.O. Rueda.

Con unas condiciones naturales óptimas para el cultivo de la vid, la bodega cuenta con una extensión total de 125 hectáreas y unas instalaciones equipadas con la tecnología más moderna. A ello se suma que la sostenibilidad ha sido siempre uno de sus pilares, una filosofía que se plasma tanto en el viñedo como en la bodega.

La bodega continúa con su objetivo de conservar los estándares de calidad que caracterizan a sus vinos e incluir nuevas e interesantes propuestas, elaborando vinos con personalidad y la más alta calidad. Su amplio catálogo, diseñado para satisfacer diversos paladares, se divide entre vinos "formales" e "informales". En la primera categoría se incluyen Valdecuevas verdejo, Valdecuevas Cuvée, Valdecuevas fermentado en barrica, Valdecuevas sauvignon blanc, Álium y Valdecuevas Rosé; mientras que los vinos "informales" son Flor Innata Verdejo, Flor Innata Rosado y Flor Innata Frizzante.

En esta ocasión nos sugieren probar Valdecuevas Rosé, un compañero perfecto para los calurosos días de verano que están a la vuelta de la esquina. Antonio Nieto, enólogo del grupo Valdecuevas desde 2014, lo define así: "Valdecuevas Rosé es un rosado con alma de tinto, por lo que es bastante atípico. Tiene un contenido de color elevado y bastante estructura en boca debido a su paso por barrica. Lo cierto es que es un vino que va a contracorriente de la actual tendencia de los rosados, pero creemos que esta singularidad lo hace único y especial".

Valdecuevas Rosé ha sido reconocido con prestigiosos premios en competiciones internacionales, consolidando su reputación como uno de los mejores vinos rosados del mercado.❋

Más información: www.valdecuevas.es

NOTA DE CATA

D.O.: Rueda
Variedad: 90% tempranillo y10% verdejo
Características: Color rosa grosella, limpio y brillante. Recuerda a la fruta roja, como fresas ácidas, frambuesas y cerezas, fruta negra como moras y grosellas negras, e incluso a toques de golosinas.
En boca tiene un gran equilibrio y un postgusto agradable donde vuelven aparecer las notas de fruta rojas, negras y golosinas.
Maridaje: Ideal para todo tipo de comidas, gracias a su versatilidad como puente entre el vino blanco y tinto, especialmente recomendado para pizzas, lasañas y otros platos italianos.

La Gran Rosa 2024

Singular y exclusivo

Hace ya más de una década que Bodegas Izadi sentó precedente en el mercado de los rosados de la DOCa Rioja, siendo pionera con una apuesta que disparó la tendencia hacia los rosados de estilo provenzal. Ahora, esta bodega de Rioja Alavesa consolida su apuesta por estos vinos e, impulsada por la inquietud –valor fundamental que la caracteriza–, presenta su nueva creación: La Gran Rosa.

La Gran Rosa 2024 es la primera añada de este rosado del que tan solo se han elaborado 1.280 botellas en formato magnum, y que nace de una cofermentación de garnacha tinta y garnacha blanca de dos viñedos muy especiales y una leve crianza en barrica con sus lías. Las parcelas de las que proviene este vino son aquellas con las que comenzó la historia de Larrosa Rosé en su primera añada, una de las elaboraciones más emblemáticas de Izadi, y a las que se une una viña muy vieja de garnacha blanca plantada en 1952.

La Gran Rosa sigue así los pasos del proyecto Larrosa, basado en la variedad garnacha. Después de más de una década de conocer y entender esta variedad, Izadi cree que "es el momento de afrontar un nuevo reto y exigirnos sacar lo mejor que nos puede dar la garnacha". Y qué mejor manera que llevándola hacia la máxima expresión de lo que es un rosado.

Sin duda, una elaboración singular y exclusiva, la cual ha sido posible gracias a la trayectoria y experiencia de Bodegas Izadi en la elaboración de rosados, y que la han posicionado en un lugar muy relevante dentro de Rioja.✻



NOTA DE CATA

D.O.Ca: Rioja
Variedad: 70% garnacha tinta y 30% garnacha blanca
Características: Color rosa asalmonado con ribete alimonado. Aroma intenso a fruta roja como fresón y grosella; aromas a flor de cerezo y rosa, y ligeros recuerdos a limón y lima. Su viaje en boca es refinado, untuoso y refrescante, con intensos recuerdos de fresa madura, ralladura de limón y flor. Su final es persistente.

BODEGAS IZADI
Herrería Travesía II, nº5
01307 Villabuena (Álava)
Tel.: 945 609 086
www.izadi.com



Sinfo Rosé 2024

Equilibrado y muy afrutado

NOTA DE CATA

D.O.: Cigales
Variedad: 60% tempranillo, 30% garnacha y 20% albillo
Características: Color fresa muy claro. En nariz, expresivo y elegante, con aromas a fruta blanca, cítricos y recuerdos de anís. En boca suave, sabroso, redondo, equilibrado y muy afrutado con una ligera acidez pero muy agradable. Perfecto para tomar como aperitivo o para acompañar platos de pasta, ensaladas, pizza, pescados, pollo, ibéricos y quesos suaves.



Bodegas Sinforiano sigue apostando por los vinos rosados con diferentes propuestas elaboradas a partir de diferentes cepas y técnicas, ofreciendo vinos atractivos, delicados y refrescantes, gracias a un cultivo de las viñas basado en el respeto medioambiental y en las tareas específicas para la elaboración de rosados, buscando preservar los aromas y sabores primarios y obtener vinos de personalidad y carácter propio. Entre ellos, Sinfo Rosé 2024. Se trata de un Rosado de Finca elaborado con uvas procedentes del pago "La Zapata" y envejecido sobre sus lías 4 meses. Ha sido elegido como el Mejor Vino Rosado del Concurso Bacchus 2025 y Premio Vinofed Vinos Rosados, y obtenido una medalla de Oro. Este premio se suma a las medallas obtenidas en el recién celebrado Concurso Mundial de Bruselas en su edición de Rosados, (CMB), en el cual el Raimun Rosado 2024 obtuvo un Gran Oro y se proclamó vino revelación del Concurso. El Quelías Rosé 2024 obtuvo también una medalla de Oro. Además, Bodegas Sinforiano ha obtenido cuatro Medallas de Oro en el "Mondial du Rosé de Francia" con los vinos Sinfo Rosado 2024, Quelías rosé 2024, Raimun Rosado 2024 y 50 vendimias de Sinforiano Rosado 2024. Estos premios muestran, una vez más, la excelencia de los vinos rosados de la bodega y la convierten en una auténtica especialista de esta categoría de vinos.✻

BODEGAS SINFORIANO Ctra. Mucientes - Villalba, Km.1 · 47194 Mucientes (Valladolid) · Tel.: 983 663 008 · www.sinforianobodegas.com

Coto de Hayas Rosado

100% garnacha de Aragón





Elaborado por Bodegas Aragonesas con uva garnacha procedente de viñedos de más de 30 años, este rosado con D.O. Campo de Borja es sabroso, fresco y muy equilibrado. Perfecto para disfrutar bien fresquito cuando suben las temperaturas.



Bodegas Aragonesas está situada en Fuendejalón (Zaragoza), en el corazón de la Denominación de Origen Campo de Borja y es un referente en la producción de vinos de garnacha.
Con una tradición vinícola que se remonta a 1984, esta bodega se ha especializado en ofrecer vinos de alta calidad que expresan el carácter único de la tierra en la que se elaboran.
La bodega dispone de más de 3.200 hectáreas de viñedo y ha consolidado su prestigio por la calidad y personalidad de sus vinos. Su gama incluye marcas reconocidas como Fagus, Garnacha Centenaria, Aragonia, Nabulé Terroir, Nabulé Esencia y Galiano, todos bajo la Denominación de Origen Campo de Borja.
Destacar además que Bodegas Aragonesas ha apostado por la sostenibilidad y la innovación, como lo demuestra su espacio Terroir-Garnacha, un edificio moderno de 6.700 m² que alberga oficinas, tienda, salas expositivas y una zona de crianza. El edificio incorpora tecnologías energéticas limpias, incluyendo una instalación fotovoltaica que cubre el 30% del consumo energético.
En definitiva, Bodegas Aragonesas combina la experiencia de generaciones de viticultores con la innovación tecnológica más avanzada, creando vinos que han alcanzado el reconocimiento internacional. Además, Bodegas Aragonesas es mucho más que una bodega, es un destino de enoturismo donde los visitantes pueden sumergirse en el proceso de elaboración del vino y disfrutar de experiencias únicas que combinan historia, cultura y gastronomía.❋

Más información: www.bodegasaragonesas.com

NOTA DE CATA

D.O.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha
Características: Tras una maceración prefermentativa, entre 8 y 10ºC, a lo largo de 6 horas y una vez obtenidos los objetivos deseados, se procede al sangrado. Elaboración por método tradicional fermentando a 16ºC con control de temperatura. El resultado es un vino color rosa fresa muy brillante con algún tono violáceo y azulado de juventud. Limpio y brillante. Aromas de buena intensidad de frutas rojas de extraordinaria calidad y frescura. En boca es sabroso, fresco, muy bien equilibrado. Excelente y pleno de matices en el paso en boca y con un final potente, amplio y limpio.
Temperatura de servicio: 8ºC

Edición Rosa de Príncipe de Viana

La sofisticación hecha vino



Elaborado con uvas 100% garnacha cuidadosamente seleccionadas, Edición Rosa de Príncipe de Viana es una elección perfecta para este verano. Las uvas proceden de la Finca San Nicolás (Cadreita) cuyo manejo ha sido orientado exclusivamente a la producción de rosados, maximizando el equilibrio y potencia aromática de la garnacha. Se elabora únicamente con mosto de lágrima, extraído mediante el tradicional método del "sangrado". Una técnica arraigada en la tradición elaboradora de vinos rosados en Navarra que consiste en obtener el mosto de las uvas tintas simplemente por gravedad, tras ser introducidas en el depósito y permanecer en él unas horas, dejando salir el mosto sin ningún proceso de prensado.

El resultado es un vino de color rosa pálido, de baja intensidad, en el que, por el contrario, la intensidad aromática se manifiesta en su máxima expresión, capaz de seducirnos cada vez que acercamos la copa a la nariz. Por último, pero no menos importante, destaca su estética. La botella de Edición Rosa de Príncipe de Viana no solo alberga un vino excepcional y el sello de una tierra única, sino que también posee una presentación cuidadosamente diseñada. Líneas claras, limpias y elegantes que dibujan la vanguardia de los vinos de Navarra.❋

NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha
Características: De color rosa satén con reflejos rosáceos pálidos, ofrece en nariz marcados y atractivos aromas frutales, donde destacan las fresas ácidas y ciertos toques florales. En boca es sutil, redondo y equilibrado, dejando un retrogusto de frutas ácidas y cítricas, con una sensación final elegante y suave. Marida estupendamente con arroces, pasta, marizas, sopas de pescado, paellas, menestras y pescado a la brasa.



BODEGAS PRÍNCIPE DE VIANA
Mayor, 191 · 31521 Murchante (Navarra) · Tel.: 948 838 640
www.principedeviana.com



Avaniel Rosado 2024

Para momentos desenfadados



NOTA DE CATA

D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo fresa con tonos cereza, limpio y muy luminoso. Intensos y fragantes aromas a frutos rojos desde frambuesa a sandía con rasgos florales. Potente en boca, su paso es vivo y muy frutal. Muy buena estructura y con persistencia muy notable.

MONTEABELLÓN
Calvario, s/n
09318 Nava de Roa (Burgos)
Tel.: 947 550 000
www.monteabellon.com

Monteabellón nació en el año 2000 de la mano de la familia García en Nava de Roa (Burgos), tras generaciones dedicadas a la viticultura. Desde el inicio, la bodega se estructuró en torno a viñedos propios repartidos en tres altitudes, aprovechando la diversidad de suelos para obtener distintos estilos de vino. Su labor se extendió posteriormente a las D.O.Ca. Rioja y la D.O. Rueda.

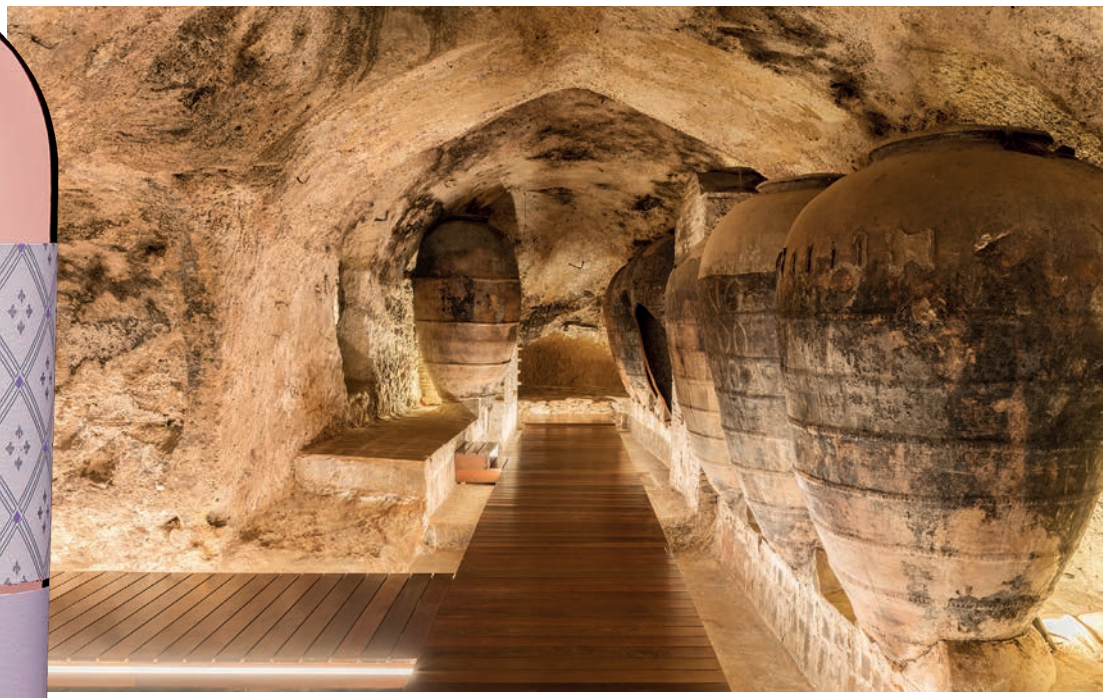
En la D.O. Ribera del Duero elabora vinos jóvenes, frescos y accesibles que reflejan con pureza el terroir de su paisaje, un buen ejemplo es Avaniel Rosado, elaborado con tempranillo de parcelas de la zona baja (760–800 m), con suelos franco–arenosos con canto rodado, donde el clima continental extremo confiere a la uva una maduración equilibrada y expresivos aromas a fruta roja. La cosecha 2024 afrontó unas condiciones climatológicas extremas que propiciaron una concentración de aromas y sabores. El resultado es este rosado pensado para disfrutarse en los momentos más desenfadados: como aperitivo en una terraza al atardecer o un picnic veraniego… Avaniel Rosado acompaña a la perfección tapas y platos de corte mediterráneo: ensaladas, gazpacho, pasta, arroces o sushi, gracias a su acidez equilibrada. También armoniza con pescados a la plancha, carnes blancas, así como con embutidos, quesos frescos o verduras a la brasa; aporta un contraste frutal y un final refrescante que invita al siguiente sorbo.❋



Sericis Pinot Noir Rosé

Donde el vino y la seda tejen historias

Elaborado con una selección de las mejores uvas de pinot noir, cada botella entrelaza el alma de la tierra con la innovación. Inspirado en la Ruta de la Seda, une cultura y tradición en cada sorbo.



NOTA DE CATA

Variedad: Pinot noir
Características: Rosa pálido brillante. Aroma frutal, con intensas notas a frutas rojas y lácteos con ligero fondo torrefacto, fruto del envejecimiento en fudre. En boca es fresco pero intenso, muy agradable y acidez equilibrada
Maridaje: Es el acompañante ideal de tapas, pasta, arroces, aves, pescados a la parrilla y comida asiática. También es un excelente aperitivo.

Desde su fundación en 1927 como filial española del grupo suizo Schenk, Bodegas Murviedro ha sabido construir una sólida trayectoria en el mundo del vino, combinando casi un siglo de experiencia con una constante apuesta por la innovación. Ubicada en Requena, en el corazón de la Comunidad Valenciana, la bodega se inspira en su entorno y en su historia para crear vinos que son reflejo fiel de su tierra y cultura.

El nombre "Murviedro" proviene del latín Muri Veteres, en alusión a las antiguas murallas que rodeaban la villa de Requena. Esta conexión con el legado local se manifiesta no solo en sus vinos, sino también en su Bodega Histórica, un espacio enoturístico situado en el casco antiguo de la ciudad que invita a sumergirse en el alma vinícola del territorio.

La filosofía de Murviedro es clara: el vino está para disfrutarlo. Su manifiesto defiende una forma de consumo libre, sin tecnicismos ni reglas, donde lo importante es la experiencia compartida. Por eso, elaboran vinos honestos, accesibles y con personalidad, pensados para acompañar todo tipo de momentos.

Destacar además que uno de los ejes estratégicos de la bodega es la sostenibilidad. El equipo enológico, liderado por Juan José Muñoz, defiende una viticultura respetuosa y una elaboración que deje hablar al terruño. Cada vino busca expresar la autenticidad del viñedo del que procede, con mínima intervención y máxima sensibilidad. Un claro ejemplo es Sericis Pinot Noir Rosé. Se elabora con una cuidadosa selección de las mejores uvas de la variedad pinot noir de cepas plantadas en suelos calizo-arcillosos. Tras un suave estrujado de la uva y una corta maceración con los hollejos, se procede al descube exclusivamente del mosto lágrima, obtenido por gravedad. Fermenta en depósitos de acero inoxidable durante 20 a 25 días bajo control de temperatura (14º) y utilizando levaduras autóctonas. Posterior trasiego a un fudre de 5.000L de roble francés durante 2 meses antes de su embotellado. ❋

Más información: www.murviedro.es

VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



Afrutado y envolvente

Barón de Ley Rosado conquista a primera vista con su color frambuesa vibrante y reflejos violáceos. Esta mezcla de tempranillo y garnacha tiene un aroma de frutas rojas, flores y un sutil toque balsámico. En boca es fresco, con textura suave y final frutal. Perfecto para acompañar comida ligeras o simplemente para brindar al aire libre.



UNA ODA AL INSTANTE ROSÉ

Taittinger celebra la llegada del buen tiempo con Prestige Rosé. Esta *cuvée* refinada y versátil se distingue por su color rosado profundo, delicada efervescencia y un carácter inconfundible que cautiva desde el primer instante. Taittinger Prestige Rosé rompe esquemas y redefine el universo del champagne rosado con su estilo inconfundible.



Imagen sofisticada y moderna

Ramón Bilbao ha lanzado la nueva añada de su vino rosado con una renovada imagen más sofisticada y moderna. Elaborado con un 80% de garnacha y un 20% de viura, es un rosado versátil con estructura, frescura y un final largo. Una nueva mirada al rosado de La Rioja que reinterpreta con elegancia los tradicionales claretes de la región.

Frescura mediterránea

ÀN'R 2024 de la bodega mallorquina Ànima Negra, elaborado con la variedad autóctona callet, es un reflejo de la delicadeza y frescura del Mediterráneo. Su crianza de 4 meses en depósitos de cemento le aporta una textura redonda y una frescura vibrante, con una acidez bien equilibrada. Invita a ser disfrutado en una tarde soleada.



Para quienes buscan nuevas experiencias

Chivite Las Fincas Rosado 2024, inspirado en el estilo provenzal y elaborado con garnacha y tempranillo, ofrece un perfil mineral y elegante. Su aroma es muy afrutado, con notas a pétalos de rosa. En boca destaca por su cremosidad y volumen. Su carácter dinámico y contemporáneo lo hace ideal para quienes buscan nuevas experiencias.



Rosé Gran Cuvée Especial de Pago de Cirsus

Un navarro de aire provenzal

Su color rosa suave, asalmonado, mucho más típico de la Provenza que de Navarra, lo hace destacable en la zona. Con el tiempo y por su sabor peculiar y su perfil de vino gastronómico se ha ganado un reputado lugar, incluso en los exigentes y tradicionales paladares navarros.







Ubicada en el municipio de Ablitas, en el extremo sur de la Comunidad foral de Navarra, la Finca Bolandín posee 200 hectáreas totales donde se encuentra el viñedo, la bodega, el hotel y el restaurante de Pago de Cirsus. De esas 200 ha, 136 son de viñedo, compuesto por 7 variedades de uvas, ubicadas estratégicamente en diferentes zonas de la finca con el objetivo de obtener mayor potencial de cada una. La producción de la finca está en torno a los 4.000-4.500 kg de uvas por hectárea, muy por debajo de lo que marca la regulación. A ello se suma que gran parte de la bodega se encuentra medio soterrada, lo que permite mantener unas condiciones de temperatura y humedad más estables durante todo el año.

Destacar que Pago de Cirsus elabora sus vinos en la D.O. Navarra y también bajo la D.O.P. Pago Bolandín desde el año 2014, siendo una de las 24 bodegas certificadas en España en esa categoría.

Además, la bodega y todo el grupo desarrolla diversos procesos de sostenibilidad, cuidando desde la selección de proveedores y materiales más sostenibles, así como la implantación de ciertas prácticas que le permitan reducir la huella de carbono.

Pago de Cirsus hoy en día exporta a más de 35 países en todo el mundo, y constantemente se abre a nuevos mercados, ofreciendo al consumidor, ávido de experiencia nuevas, vinos que no dejan indiferente, como Rosé Gran Cuvée Especial, el rosado que nos sugieren de cara al verano.

NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha, syrah y tempranillo
Características: Color rosa suave, asalmonado. Es un rosado fresco y afrutado, con toques a frutas rojas y flores blancas. Un vino de mucho cuerpo que logra una perfecta armonía con la acidez que expresa.
Maridaje: Ideal como aperitivo, con carpaccio de pescado blanco, pasta, salami o jamón ibérico de bellota, ensaladas e incluso con mariscos.

Ideal para hacer enoturismo

Pago de Cirsus es mucho más que una bodega, en su finca alberga un hotel de doce habitaciones –desde las que se divisa un mar de viñedos– y un restaurante dirigido por el reputado chef navarro Pedro Larumbe, haciendo así que la experiencia sea completa.

Su ubicación privilegiada entre Pamplona, Zaragoza y la Rioja permite diversos paseos y excursiones. Disponen de una gran variedad de opciones para que los enoturistas disfruten durante su estancia, con un equipo que los asesorará para que elijan la opción que mejor se adapte a sus necesidades.✻

Más información:
www.pagodecirsus.com



DOP JUMILLA

Un territorio con identidad propia

Las más de 20.000 hectáreas de viñedo de esta denominación de origen se sitúan en el extremo sureste de la provincia de Albacete y el norte de la provincia de Murcia, un territorio de transición entre la llanura manchega y las suaves tierras mediterráneas del Levante ideal para el cultivo de la vid, con más de 3.000 horas de sol al año. Aquí reina la variedad autóctona monastrell, que ocupa el 70% del viñedo, con la que se elaboran rosados, tintos y vinos de licor de calidad excepcional.

INFORMACION Y FOTOS FACILITADAS POR CRDOP JUMILLA

La Denominación de Origen Protegida Jumilla –creada oficialmente en 1966– posee una tradición vitivinícola que se remonta al año 3.000 a.C. Así lo atestiguan los restos de vitis vinifera – junto a utensilios y otros restos arqueológicos – hallados en Jumilla originarios de esa fecha., siendo los más antiguos de Europa.

La zona de producción, en altitudes que varían entre los 320 y 980 metros y surcada por sierras de hasta 1.380 metros, la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla, que da nombre a esta Denominación.

La D.O.P. Jumilla posee más de 20.000 hectáreas de viñedo (el 40% se encuentran en la provincia
de Murcia y el 60% restante en la de Albacete), en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos.

El total de viñedo viejo en la DOP Jumilla supone más de 20% de la superficie, siendo la variedad monastrell la mayoritaria (el 90% de la viña vieja). Se estima que gran parte de esta viña vieja está plantada a pie franco, al menos 1.000 hectáreas, destacando que el 89% es monastrell, 6% airén y 3% garnacha tintorera.

Las características climáticas, con escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol permiten unas condiciones idóneas para el cultivo ecológico, mayoritario en esta denominación de origen, alcanzando el 75%.

Tipologías de vinos

La uva monastrell, autóctona de la zona, es la principal protagonista en los vinos tintos, aunque estos se complementan con variedades como syrah, cabernet sauvignon o garnacha tintorera entre otras. Estos vinos, sobre todo los jóvenes, se caracterizan por ser muy expresivos en la nariz, su frutosidad (frutos negros, frutas maduras, cerezas, fresas, grosellas), su intenso color, generalmente rojo púrpura intenso con ribetes morados. En boca, tienen estructura y fuerza, con taninos vivos y resistentes.



Los vinos

- **Tintos (90%):** Color rojo púrpura intenso con ribetes morados. Muy expresivos en la nariz, con frutosidad (frutos negros, frutas maduras, cerezas, fresas...).
- **Blancos (5%):** Brillantes y llenos de matices, con tonalidades del amarillo-verdoso al amarillo-pálido. Aromas afrutados, cítricos, frescos y/o maduros.
- **Rosados (4%):** Limpios y brillantes, con tonalidades muy atractivas como rosa, frambuesa, cereza, con matices morados. Frutales y carnosos en boca, de persistencia media.
- **Vinos dulces (1%):** Color de rojo violáceo o rojo teja e incluso marrón para vinos con envejecimientos muy prolongados. Intensidad media a muy alta. Aromas maduros de carácter frutal, que pueden ir acompañados de notas balsámicas y especiadas.

Los vinos con crianza en roble, muestran la elegancia de la madera bien integrada, son sabrosos, carnosos, aromáticos y complejos.
Los vinos rosados se obtienen principalmente a partir de la variedad monastrell, por prensado de esta uva y cortas maceraciones de pulpa y hollejo; son vinos limpios y brillantes, con tonalidades muy atractivas como rosa, frambuesa, cereza, con matices morados. En cuanto a aromas son elegantes, frutales y florales, manteniendo los aromas de la variedad y en boca son carnosos,
sabrosos y frescos, con amplia retronasal.
Los vinos blancos son brillantes y llenos de matices, con tonalidades del amarillo-verdoso al amarillo- pálido y aromas afrutados, cítricos y frescos. En boca son vibrantes, destacando su frescura, ligereza y equilibrio.
Los vinos dulces naturales y vinos de licor son vinos tradicionales de gran calidad. Brillantes, densos y de un color intenso, aportan aromas a frutos maduros, acidez equilibrada, buenas sensaciones táctiles y muy persistentes en boca.

Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla
El Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla, nació en 1994 como una herramienta con la que incentivar a las bodegas en el embotellado de sus vinos de calidad. Así, en este 2025 cumple su 31 edición, haciéndolo uno de los más antiguos en España, reconocido desde su inicio por el Ministerio de Agricultura, para poner en valor la calidad de los vinos que se embotellan en la DOP Jumilla. En la actualidad, este Certamen es el reflejo de la DOP Jumilla, y en él participan puntualmente una mayoría de bodegas





pertenecientes a esta Denominación. El personal del Consejo Regulador acude a las bodegas para el riguroso proceso de toma de las muestras presentadas. A lo largo de dos jornadas de cata a ciegas, 150 muestras son sometidas a examen por un panel de catadores expertos. Este hecho dota al Certamen de una identidad propia ya que el juicio del panel de cata es un reflejo certero de las demandas del mercado en cuanto a calidad.

La edición de este año se ha llevado a cabo hace tan solo unos días, el 20 y el 21 de mayo, y han participado 26 bodegas con 150 vinos.

Ha sido ésta una edición muy especial, en la que se han simplificado las bases del concurso, reducido el número de premios y renovado el jurado. El nuevo jurado, compuesto de sumilleres, formadores y comunicadores, ha otorgado 12 premios a los vinos más puntuados de cada categoría y superado los 90 puntos, y dos Menciones Especiales, al Mejor Vino Monastrell (elaborado como mínimo con un 85% de esta variedad reina de la DOP Jumilla) y al Mejor Vino Ecológico.

En cifras

- **21 ha de viñedo**
- **1.400 viticultores**
- **39 bodegas**
- **Botellas vendidas en 2024: 21.473.419**
- **Exportación: 13.315.726 (62%)**
- **Nacional: 8.157.693 (38%)**
- **Principales mercados: EE.UU., Alemania, Canadá, Reino Unido y China**

Las bodegas Casa de La Ermita, BSI y Bleda han recibido dos galardones, mientras que las Menciones Especiales, han recaído en Infiltrado 2024 de Casa de la Ermita, al mejor vino ecológico, y Marzas 2024 de Bodegas Delampa, al mejor vino Monastrell del Certamen.

El resto de los premios han estado muy repartidos entre Bodega Carchelo, Dobledepérez Microbodega, que se estrena como ganadora en el Certamen de Calidad con un vino blanco realizado en contacto con pieles, Bodegas San Dionisio, Bodegas García Carrión 1890, y Bodegas Alceño, que han destacado entre los más de 30 vinos que han demostrado excelencia en este certamen pasando la barrera de los 90 puntos.

Finalmente, destacar que la gala de entrega de premios del pasado 24 de mayo, estuvo marcada por la petición de ayuda que realizó Silvano García, presidente del Consejo Regulador Denominación de Origen de la DOP Jumilla, a las administraciones frente a las adversidades que afronta el sector, para la protección frente a las catástrofes medioambientales, como la sequía o el granizo, e hizo especial hincapié en la urgencia de preservar los viñedos de secano, amenazados por ser menos rentables que los de regadío, pero que son guardianes del territorio, de su biodiversidad y paisaje. “Para mantener este viñedo, el mejor adaptado al territorio y sostenible, barrera contra la desertificación, necesitamos la ayuda de las administraciones”.





LA VARIEDAD REINA DE LA ZONA Y GRAN PROTAGONISTA DE SUS VINOS ES LA MONASTRELL

Enoturismo

En palabras de Silvano García, Presidente del CRDOP Jumilla, "la DOP Jumilla es la piedra angular para que en nuestra comarca haya un turismo de calidad a lo largo del año vinculado al vino, a su cultura y tradición".

Y es que la D.O.P. Jumilla permite a los enoturistas sumergirse en la cultura, tradición y costumbres de un territorio vitivinícola de profundas raíces. Visitar sus bodegas y conocer el proceso de elaboración del vino paso a paso. Pasear por viñedos y parques naturales, alojarse en un entorno rural y degustar la deliciosa gastronomía de la zona. Recorriendo los diferentes municipios que la componen, tendrán la oportunidad de conocer un patrimonio histórico, cultural y natural de alto interés. Y para hacerlo con todas las garantías existe La Ruta del Vino de Jumilla, que forma parte del club de producto Rutas del Vino de España desde agosto de 2005. Uno de los grandes atractivos de esta Ruta es que ofrece la posibilidad de realizar un paseo gastronómico por una región con gran tradición culinaria y sabores irrepetibles ya que, si algo caracteriza a estos territorios, además de sus excelentes vinos DOP Jumilla, es sin duda, su riqueza gastronómica. Su cocina es producto de las continuas influencias culturales a lo largo de la historia, así como de su localización entre tierras murcianas y manchegas, que han dado lugar a sus platos más típicos: el gazpacho manchego, la gachamiga, el cabrito (chuletillas o paletilla), las empanadas de patata, queso de cabra frito con tomate, arroz y conejo con caracoles, fritillas, el mortirigüelo o el trigoentero, éste último una comida cuaresmal típica de Jueves Santo. En cuanto a los dulces tradicionales, el viajero podrá degustar auténticas exquisiteces como los sequillos, rollos de vino, pirusas, cristóbalas, arrope las tortas de manteca, las flores y los panecicos dulces.*



Vinos premiados en el 31 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla

Mejores vinos Blancos
Carchelo Orange 2024, Bodegas Carchelo
En Contacto 2023, Dobledepérez Microbodega

Mejores vinos Rosados
Señorío de Fuenteálamo Monastrell Rosado ecológico 2024, Bodegas San Dionisio
Castillo San Simón Monastrell Rosado 2024, García Carrión 1890

Mejores vinos Tintos jóvenes
Infiltrado ecológico 2024, Casa de la Ermita
Marzas 2024, Bodegas Delampa

Mejores vinos Tintos elaborados en contacto con madera hasta 5 meses
Pino Doncel Black 2024, Bodegas Bleda
Casa de la Ermita Roble 2024, Casa de la Ermita

Mejores vinos Tintos elaborados en contacto con madera 6 meses o más
Alceño 12 Monastrell Cepas Viejas 2022, Bodegas Alceño
Sabatacha Crianza 2020, Bodegas BSI

Mejores vinos Dulces
Lacrima Christi, Bodegas BSI
Amatus 2023, Bodegas Bleda

Mención Especial Mejor Vino Monastrell
Marzas 2024, Bodegas Delampa

Mención Especial Mejor Vino Ecológico
Infiltrado 2024 ecológico, Casa de la Ermita

Entrevista al presidente de la DOP Jumilla: Silvano García

“Los vinos DOP Jumilla están en su mejor momento”

Miguel Ángel Caparrós



¿Qué balance hace del recientemente celebrado 31 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla?
Estamos muy contentos. Este año hemos introducido cambios en las bases del certamen y en el panel de cata parta darle un aire fresco después de 30 ediciones. Y la respuesta de las bodegas ha sido fantástica, con más participación que en años anteriores, y los catadores han hecho un gran trabajo catando más de 150 muestras, y sus comentarios sobre los vinos catados han sido excelentes, destacando el gran nivel de los blancos, que muchos desconocían.

¿Vive la DOP Jumilla uno de los momentos más ‘dulces’ de su historia?
Desde luego los vinos DOP Jumilla están en su mejor momento de reconocimiento y prestigio nacional e internacional. Lo avala la crítica especializada y los consumidores.

¿Cómo calificaría el trabajo de las bodegas y viticultores pertenecientes a la DOP Jumilla en la labor de mejora continua de la calidad de los vinos?
Su trabajo y dedicación es admirable. Sobre todo, los viticultores, la pieza clave y más sufrida de la cadena de valor del vino. Personas que trabajan en condiciones extremas de clima, con la rentabilidad al límite. Y pesar de las dificultades, sequía, granizo, etc., son capaces de producir uvas de la más alta calidad año tras año, y que luego las bodegas convierten en vinos DOP Jumilla apreciados por todo el mundo.

La uva monastrell se ha consolidado como la auténtica reina del territorio jumillano. ¿Qué la hace tan especial?
Jumilla tiene la suerte, y la responsabilidad, de albergar más del 25% de la monastrell en el mundo. Somos la región por excelencia de esta variedad española, con presencia también en el sur de Francia y en lugares tan alejados como California o Australia. Esta variedad es la mejor adaptada a las condiciones de nuestro territorio, le gusta el sol y el calor, y da lugar a vinos rosados, tintos y de licor de calidad incuestionable. Pero es en Jumilla donde expresa todo su potencial, capaz de transmitir a los vinos la belleza de nuestros paisajes, del monte bajo mediterráneo, de nuestros suelos calizos y nuestras sierras. Somos muy afortunados de tener esta joya que es la monastrell como uva reina de Jumilla.

“Más del 75% del viñedo está certificado en ecológico”

El cultivo ecológico también se ha desarrollado enormemente en los últimos tiempos dentro de la DOP Jumilla. ¿Cuáles son sus principales beneficios?
En realidad, en nuestra zona, el cultivo ecológico es el cultivo tradicional. Nuestra comarca reúne las condiciones idóneas para este tipo de cultivo ya que el clima es seco y hay vientos frecuentes que mantienen el viñedo sano y sin plagas. Por ello, más del 75% del viñedo está certificado en ecológico, y el restante está en proceso. Los beneficios son claros, es una agricultura respetuosa con el medio ambiente, no contamina ni esquilma la tierra como otros cultivos y convive en armonía con la naturaleza que le rodea.*

31 CERTAMEN DE CALIDAD VINOS DOP JUMILLA

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Certamen de Calidad 31 31 Vinos D.O.P. Jumilla



BLANCOS

Carchelo Orange 2024, Bodegas Carchelo

En Contacto 2023, Dobledepérez Microbodega

ROSADOS

Señorío de Fuenteálamo Monastrell Rosado Ecológico 2024, Bodegas San Dionisio

Castillo San Simón Monastrell 2024, García Carrión 1890

TINTOS

Infiltrado Ecológico 2024, Bodegas Casa de la Ermita

Marzas 2024, Bodegas Delampa

Pino Doncel Black 2024, Bodegas Bleda

Casa de la Ermita Roble 2024, Bodegas Casa de la Ermita

TINTOS

Alceño Monastrell Cepas Viejas 2022, Bodegas Alceño

Sabatacha Crianza 2020, Bodegas BSI

DULCES

Lacrima Christi, Bodegas BSI

Amatus 2023, Bodegas Bleda

PALMARÉS DE VINOS PREMIADOS (orden según las agujas del reloj)

jumilla.wine @vinosjumilla



Frases

La cocina como lenguaje

La pareja formada por María Egea y Marco Antonio Iniesta lidera este restaurante ubicado en la ciudad de Murcia que nació –según ellos mismos nos cuentan– tras una comida inesperada en El Celler de Can Roca. De momento no han llegado tan alto como el restaurante que los inspiró pero van por buen camino y ya lucen con orgullo su primera estrella Michelin gracias a la historia que cuentan a través de sus platos.

POR LAURA MORALES



Marco Antonio Iniesta Nicolás (chef) y María Egea Fructuoso (jefa de sala), pareja personal y profesional, son el claro de ejemplo de que con algo de suerte y mucho trabajo se pueden conseguir los objetivos, en este caso, abrir su propio restaurante. Su historia es de lo más curiosa: A Marco Antonio Iniesta (1995) el olvido del DNI le impidió pasar una prueba para ingresar en el ejército. Fue fregaplatos y luego cocinero "en un restaurante de batalla" donde conoció a María Egea (1994), que trabajaba de camarera mientras se preparaba para ser policía nacional. En un viaje a Girona quisieron fotografiarse ante la fachada de El Celler de Can Roca y Pitu Roca se ofreció a enseñarles cocina y bodega. No tenían reserva, pero hubo una anulación y les ofrecieron mesa. Se prendaron de un restaurante "elegante y humano", de la felicidad que se transmitía a los comensales. Al regresar a Murcia se despidieron de sus trabajos. "Estamos aquí por una comida en El Celler de Can Roca, es lo que pensamos a día de hoy, gracias a la hospitalidad y el cariño con el que nos abrieron las puertas de su restaurante sin ningún motivo, nos dimos cuenta de que queríamos dejarlo todo y montar nuestro propio restaurante. Con préstamos y haciendo nosotros mismos la reforma del local, abrimos Frases el 14 de febrero de 2018 con un concepto más bien informal. Tras la pandemia, en 2020, refinamos y maduramos la

Lo que dicen los inspectores de la Guía Michelin

"En este sencillo a la par que coqueto restaurante, ubicado en una callejuela próxima a la Catedral, entienden la gastronomía como un lenguaje y ven cada uno de sus platos como las frases con las que narrarnos historias, en lo posible vinculadas tanto a la memoria como a los recuerdos.
Al frente del proyecto están María Egea y Marco Antonio Iniesta, con ella pendiente de todo en la sala y él tras los fogones. La propuesta, que sorprende por la elegancia con la que recuperan las raíces y ponen al día la tradición, ve la luz en una pequeña carta y a través de un menú degustación llamado Tierra. ¿Qué tipo de platos puedes encontrar? El delicado Buñuelo de queso Abuelo Ruperto, emulsión de membrillo y remolacha; el sorprendente y refrescante Mojete de tomate murciano, aceite de hierbas verdes, su espuma e Ijada; un plato lleno de sabor como el Tartar de Gamba Roja de Águilas, huevas silvestres y jugo de Caldero... ¡No te defraudará!"





propuesta, incorporamos el menú degustación y pusimos en práctica nuestra filosofía: Entender la cocina como lenguaje y los platos como frases que escriben una historia final".
Esta reformulación de su propuesta gastronómica no pasó desapercibida, consiguiendo varios premios y reconocimientos: Marco Antonio quedó finalista en el concurso Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2024 y el restaurante consiguió un sol de la Guía Repsol 2023 y una estrella de la Guía Michelin 2025.

Recuerdo y memoria

En Frases encontramos una cocina con "sabor de recuerdos y emociones, olores que nos transportan a lo más profundo de nuestra memoria", afirman. Una cocina muy personal que propone un recorrido por la Región de Murcia a través de platos de base tradicional pero reversionados, con una estética impecable y servidos en una original vajilla artesana. Una cocina que puede disfrutarse a través de dos menús degustación: *Menú Tierra* y *Menú Origen,* en los que los ingredientes locales son imprescindibles como la alcachofa del campo de Cartagena, el chato murciano, la gamba roja de Águilas, el cordero segureño... Un buen ejemplo es el Caldo con pelota, jugo reducido y yema de gallina murciana; el Arroz DOP Calasparra meloso, mejillón, azafrán y 'tigre'; o el Chato murciano a la royal, tubérculos asados y su jugo.❋

FRASES
Soledad, 1 · 30003 Murcia · Tel.: 697 914 492
www.frasesrestaurante.com

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Marco Antonio Iniesta declara a *Vinos y Restaurantes*: "Lo más reseñable tras la concesión de la estrella Michelin es en este caso ser el cocinero que ha conseguido este galardón por méritos propios, sin estudios de hostelería, lanzándome junto a mi pareja con tan solo 22 años a la aventura de montar un restaurante. La pasión por el trabajo y la dedicación es la que le ha llevado a Frases a este punto. Tras la estrella el restaurante ha doblado su personal y trabajo, disponemos de reservas a cuatro meses vista. Ha supuesto un cambio en todos los aspectos, ahora trabajamos con un método de trabajo y profesionalidad para defender la estrella y hacer felices a nuestros clientes todos los días".

La reina del rosado

D.O. CIGALES

La Denominación de Origen Cigales nació oficialmente en 1991, pero sus raíces se remontan al siglo X, cuando ya había propietarios de viñedos en diferentes municipios de la comarca. Actualmente es famosa por sus excelentes vinos rosados, siendo pionera en su producción mucho antes de que se pusieran de moda.

INFORMACION Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. CIGALES Y LA RUTA DEL VINO CIGALES





La Denominación de Origen Cigales –situada entre las provincias de Valladolid y Palencia) tiene 1.886 hectáreas inscritas, 286 viticultores y 30 bodegas.

Desde el portal de Turismo de Castilla y León afirman: "Adentrarse en la Denominación de Origen Cigales es disfrutar del vino y su cultura. Este territorio dispone de más de 1.200 bodegas subterráneas, lugares donde todavía hoy se crían y conservan los vinos. Viñedos viejos marcados por el Cerrato, la cercanía a los Montes Torozos o el río Pisuerga, nos muestran unos paisajes ideales para disfrutar del descanso y la belleza. Cigales es la tierra de los rosados y los tintos rebosantes de juventud, aromas y estructura, elaborados en base al varietal tempranillo y otras variedades como, garnachas o verdejo".

Efectivamente, la tempranillo sigue siendo la variedad principal de la comarca vitivinícola, que supone el 86% del total de la uva recogida en la última vendimia. Las uvas blancas empleadas para la elaboración de blancos y rosados (verdejo, albillo, viura y sauvingnon blanc) suponen un 8% y el resto variedades tintas suman un 6% (garnacha tinta, garnacha gris, merlot, cabernet sauvignon y syrah).

Última vendimia

La campaña de 2024 supuso una merma de cosecha de un 21 % con respecto a 2023. En concreto, 6.108.949 kilos de uva frente a los 7,772.794 del año anterior, más cerca de la cantidad habitual que está entorno a los 8 millones de kilos. La parte positiva de esta cosecha fue el buen estado sanitario del fruto y los buenos parámetros recogidos por los enólogos para la elaboración de sus vinos.

Actualmente, la vendimia es más temprana tanto para la elaboración de rosados y blancos como para la de tintos, ya que se buscan graduaciones menores más acordes con las ten-



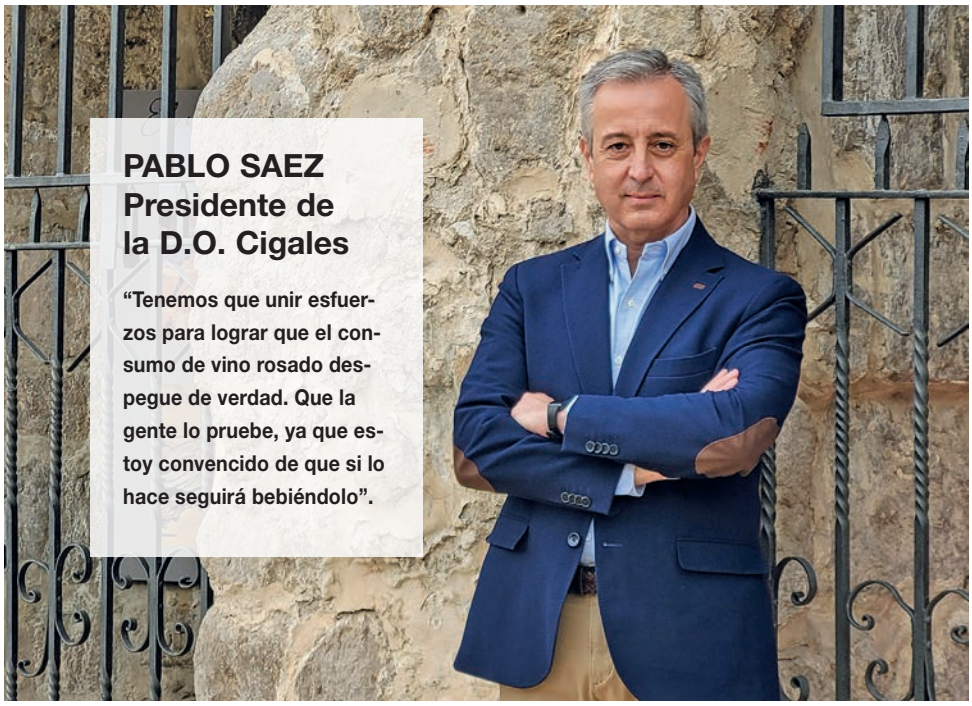
dencias del mercado, con menos extracción y ligeros en boca.
Evidentemente, también se siguen elaborando para tintos de guarda, crianzas y reservas, donde se buscan uvas con mayor concentración de color y perdurabilidad en el tiempo, que se recolectan al final de la vendimia.

Los vinos

La D.O. Cigales dispone de unos vinos rosados y tintos de calidad, premiados en numerosos certámenes tanto nacionales como internacionales, en los que predomina la variedad tempranillo de viñedos viejos plantados sobre unos suelos muy característicos de cantos rodados. Desde 2011 también elaboran blancos, espumosos y dulces, que completan a los rosados y tintos como una zona variada y rica. Actualmente trabajan con variedades como sauvignon blanc, cabernet sauvignon, merlot y syrah que complementan a las principales tempranillo, garnacha, albillo y verdejo, que tanto han tenido que ver con sus históricos y reconocidos rosados. Y si os preguntáis qué es lo que hace especial a los vinos rosados de Cigales, la respuesta es la elaboración en blanco con mezcla de variedades tintas y blancas, teniendo en cuenta cómo estas uvas se adaptan a la tierra, clima y tradiciones de la zona.
A lo largo de los años han realizado experiencias colaborando con la estación enológica de Castilla y León, llegando a la conclusión que elaborando con unas proporciones idóneas de variedades blancas (albillo, verdejo y sauvignon blanc) con variedades tintas (tempranillo, garnacha, merlot y syrah), logran el popular vino rosado de Cigales que también cumple con las expectativas de color, aroma y sabor que busca el mercado en la actualidad.
Desde 1985, han ido transformando gradualmente sus viñedos, plantando uvas en pro-

porciones adecuadas para hacer rosados deliciosos, pero también para experimentar con tintos.
En líneas generales los rosados de Cigales presentan desde un color rosa violáceo, hasta un rosa fresa, asalmonado o piel de cebolla. En nariz se caracterizan por aromas de la familia frutal (frutos rojos, fruta de árbol, cítricos y/o vegetales frescos), así como especiados y/o tostados si el vino ha pasado por barrica.
En boca presentan un cuerpo equilibrado y aromas en la misma línea que en fase olfativa.
Los tintos, por su parte, presentan tonalidades desde el violáceo hasta el rojo teja. Se caracterizan por aromas de la familia frutal (frutas negras o rojas que pueden encontrarse tanto de manera fresca como sobre maduros) y/o vegetales y en los que han pasado por madera especiados y/o tostados. En boca presentan un cuerpo medio, sabroso y aromático.
En cuanto a los blancos, presentan un color amarillo verdoso, amarillo pajizo, amarillo acerado o amarillo oro. Aromas de la familia frutal, bien fruta de árbol o frutos cítricos y/o vegetales. También pueden aparecer especiados y//o tostados cuando hayan pasado por barrica. En boca destacan notas de la misma gama que en la fase olfativa.
Los espumosos presentan tonalidades de color amarillo (de amarillo paja a amarillo dorado) cuando están elaborados con variedades blancas o tintas y de color rosado (rosa palo a rosa fresa), en el caso de haberse elaborado con variedades tintas o tintas y blancas. En nariz presentan aromas de la familia afrutada y/o levaduras. En boca, sensaciones afrutadas, y por retronasal se aprecian los aromas de la familia de los frutos secos y/o levaduras.
Finalmente, los dulces, recordando las características organolépticas de los distintos tipos de vino descritos, ven aumentadas sus características aromáticas y su volumen en boca debido al azúcar residual que contienen.





PABLO SAEZ
Presidente de la D.O. Cigales

"Tenemos que unir esfuerzos para lograr que el consumo de vino rosado despegue de verdad. Que la gente lo pruebe, ya que estoy convencido de que si lo hace seguirá bebiéndolo".

La valoración de Ferran Centelles

El colaborador de El Bulli Foundation y redactor en la web de Jancis Robinson, además de profesor de OUtlookWine expuso su percepción de los rosados y especialmente de la D.O. Cigales y de sus vinos (sobre todo enfocándose a la nueva añada) durante el VI Congreso del Rosado celebrado el pasado marzo. Centelles destacó el valor de los rosados de color de Cigales por contar con una personalidad propia, con aromas muy significativos de granada, lavanda y naranja sanguina. Se cataron tres tipologías diferentes de rosados, que seleccionó tras la cata a ciegas que realizó el día anterior. Los vinos catados fueron 50 Vendimias de Bodegas Sinforiano, Remolón de Traslanzas y Museum Rosé de Finca Museum, mostrando así el perfil actual de los rosados en la Denominación de Origen Cigales aunque Centelles resaltó especialmente ese perfil aromático diferenciador.
Durante su ponencia, Centelles señaló que el secreto para dar valor añadido a la zona a través de sus rosados, es potenciar el terruño, darle tiempo al vino y precios más acordes a la calidad. Una de sus sugerencias fue crear una categoría de Gran Vino de Cigales que parta de estas características.
Estas conclusiones abrieron debate durante su presentación en un evento que organiza la Diputación Provincial de Valladolid y que pretende visibilizar la importancia de este tipo de vino que, a pesar de su calidad, no acaba de



despuntar en España, como si lo hacen en otros países como Francia o Italia. Así, lo indicaron en la mesa redonda titulada la situación del rosado en España. Raúl Escudero gerente del CRDO Cigales, moderó este primer debate con presencia de David Palacios Algarra, presidente Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas, Rafael Blanco, presidente de la C.R.D.O. León, Ignacio Crespo, director de la Guía de Vinos Gourmet, José Antonio Solano, sumiller del Museo Provincial del Vino y el enólogo José Carlos Álvarez. Posteriormente, se analizó la situación del rosado a nivel internacional con Ferran Centelles como moderador. Frédéric Galtier, embajador del concurso mundial de Bruselas en España, Silvia Ortuñez, sumiller del Kabuki y premio Verema a la mejor sumiller de España, Raúl Herreras, gerente de Wine Arts, consultoría de comercio internacional y Pedro Guerrero, sumiller del Restaurante Trigo estuvieron debatiendo sobre ello.

EN CIFRAS

Hectáreas de viñedo inscritas
1.886

Viticultores
286

Bodegas acogidas
30



Exportaciones

Las bodegas que forman parte de la D.O. Cigales comenzaron a exportar sus vinos en 1995, en respuesta al aumento de la producción de nuevas viñas y la búsqueda de nuevos mercados en el extranjero. En ese proceso, llegaron a exportar un total de 1,618,818 botellas en 2009. Los principales destinos de los vinos de Cigales incluyen países de la Unión Europea, como Bélgica, Holanda, Alemania, Suiza, Suecia, y también los Estados Unidos.

LOS ROSADOS DE CIGALES SON PIONEROS EN LA MODA DEL ROSADO Y SIGUEN SIENDO REFERENTES EN EL MERCADO ESPANOL



La DO Cigales contó con la presencia de 13 bodegas en este certamen dentro de un *showroom* donde dieron a degustar sus blancos, rosados y tintos. Las bodegas de la Denominación de Origen Cigales que participaron fueron Alfredo Santamaría, Protos, Mucy, César Príncipe, Sinforiano, Traslanzas, Finca Museum, La Luz de Cigales, Thesaurus, Valdelosfrailes, Concejo, Hijos de Félix Salas y Herederas de Remigio de Salas. También se dio a conocer una amplia representación de los nuevos vinos que ya se pueden adquirir en el mercado.
Finalmente, el sumiller Miguel Ángel Benito, dirigió una cata de vinos rosados del Mundo, entre ellos el primer espumoso acogido a la DO Cigales, Liala, de Sinforiano Bodegas.

La Ruta del Vino Cigales

Conocer los vinos de una zona practicando enoturismo es siempre una opción divertida a la par que enriquecedora. En este caso, La Ruta del Vino de Cigales, respaldada por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), ofrece una experiencia enoturística única en la región de Valladolid. Esta ruta permite descubrir la tradición vinícola, la cultura y la pasión por el vino de la zona, a través de bodegas y restaurantes que ofrecen vinos de la Denominación de Origen Cigales, así como cocina tradicional. Desde la Ruta, definen así lo que nos vamos a encontrar si decidimos visitar la zona: "En cada rincón de la Ruta del vino Cigales tendrás experiencias que te enamorarán y vivirás unas sensaciones irrepetibles. Te encontrarás lugares atractivos y diversos para visitar, unidos a la tranquilidad y familiaridad de sus rincones. La Ruta del Vino Cigales dispone de alojamientos con encanto, aportando calidad y profesionalidad. Todo ello rodeado de unos bellos parajes y una rica gastronomía". Y añaden: "En nuestra Ruta del vino de Cigales han estado personajes históricos tan relevantes como los Reyes Católicos, Felipe II o Napoleón Bonaparte, así como importantes nobles castellanos y

las órdenes clericales cistercienses o trapenses. Desde el siglo X se elaboraba vino en la Ruta del vino de Cigales. El vino es muy importante desde la Edad Media en nuestro territorio, con un fuerte arraigo cultural en sus gentes. Tal fue la celebridad de estos vinos, que cuando se instauró la Corte de Felipe III en Valladolid (1601-1606), se consumía en la capital vino del ámbito de Cigales, alcanzando gran fama por ello. Tras unos siglos de decadencia, a mediados del siglo XIX, aumenta la extensión de los viñedos como consecuencia de la filoxera en Francia. Viticultores franceses compraban uva en España enseñando a los españoles las técnicas avanzadas francesas, aprendiendo sus métodos para mejorar las ya existentes. En Cigales, la filoxera llegó de forma testimonial a principios del siglo XX sin que tuviera mayor importancia. La creación de la D.O. Cigales en 1991 ha consolidado a Cigales como una zona productora de vinos de gran calidad, aumentando la producción, comercialización y exportación. Desde principios del siglo XXI se amplían los negocios con la llegada del enoturismo".❋

Premios Calidad Cigales 2025



La XV edición de los Premios Calidad Cigales 2025 se celebró hace solo unos días, el pasado el 23 de mayo. La ceremonia de entrega destacó los mejores vinos de la D.O. Cigales entre los 47 vinos presentados (6 blancos, 23 rosados, 9 tintos jóvenes y 9 crianzas). El blanco Salvueros 2024, de bodegas Salvueros; el rosado Charlatán, de bodegas César Príncipe; el tinto joven Paño de Lágrimas 2023, de bodegas Mucy y Sinforiano Reserva 2017, de bodegas Sinforiano fueron los vinos premiados, tras la cata a ciegas realizada por dos jurados compuestos por 14 enólogos y sumilleres de Castilla y León. El presidente del CRDO Cigales, Pablo Sáez Alonso-Muñumer, agradeció y valoró especialmente el difícil trabajo realizado por los jurados, dada la calidad de los vinos presentados. Sáez añadió que "estos premios son un reconocimiento al buen hacer de nuestros viticultores y bodegueros y de aquellas personas e instituciones que nos apoyan en la promoción de nuestros vinos y nuestra comarca vitivinícola".Además, se concedieron dos premios especiales: Águeda del Val Ubierna, que fue directora técnica del CRDO Cigales durante 37 vendimias, fue galardonada con la Distinción Especial por su compromiso en la promoción los vinos de Cigales y el Premio "Pascual Herrera" por su trayectoria al cuidado de sus viñas fue para el viticultor José Javier Viñas.

Finca Museum

Situada en el corazón de la Denominación de Origen Cigales, Finca Museum es una bodega fundada el año 2000 que surgió con el objetivo de devolver al territorio su riqueza vinícola y su legado de viñedos centenarios, en un momento en que la región estaba siendo abandonada debido a la falta de proyectos bodegueros en la zona.

Esta situación despertó en Grupo Barón de Ley la ilusión de transformar estas uvas, cargadas de historia y tradición, en vinos excepcionales que capturaran la esencia auténtica de Cigales. Así nació Finca Museum que, actualmente, cuenta con más de 200 hectáreas de viñedo propio, con una edad media de 50 años, y una filosofía de elaboración basada en el viñedo como principal fuente de calidad.

A pesar de que Cigales ha sido tradicionalmente reconocida por la producción de vinos rosados, Finca Museum opta por un enfoque diferencial: el compromiso por elaborar vinos tintos de largas crianzas capaces de reflejar la riqueza de las tierras. En consecuencia, su sala de barricas es una de las



mayores de la zona, con un total de 3.500 barricas de las cuales el 70% es roble francés y el 30% roble americano.

Gracias a su apuesta, Finca Museum cuenta con 6 variedades de vino distintas dentro de tres rangos diferenciados: Museum (Museum Rosé, Museum Reserva y Museum Numerus Clausus), Vinea (Rosado y Crianza) y Vinos de Finca (La Renacida).

Actualmente, Finca Museum es uno de los proyectos más ambiciosos que ha habido en Castilla y León y se erige como un auténtico referente en la región, destacando la grandeza de sus tintos y elevando el prestigio de Cigales en el mundo del vino.❋



FINCA MUSEUM Ctra. Cigales - Corcos Km. 3 · 47270 Cigales (Valladolid) · Tel.: 983 581 029 · www.bodegasmuseum.com

Si no bebes vinos naturales, irás al infierno



POR JAVIER CAMPO

Como lo oyes. Bueno, como lo lees. De un tiempo a esta parte, se han puesto de moda los vinos naturales. Hay gente que no sabe muy bien por qué, pero igual los bebe o pide. Hay una confusión importante en muchos aspectos que vamos a intentar desvelar para que la gente de a pie entienda qué es lo que se está bebiendo.

Freepik



Por mi trabajo, visito muchos restaurantes y veo sus cartas de vino y hablo con sus sumilleres, si los tienen, o con los propietarios o responsables de la compra del vino. Los mal denominados, bajo mi punto de vista, vinos naturales, llenan muchas líneas en las ofertas. Hay veces, que la inclusión de esta tipología de vinos es porque le gusta al dueño del local. Otras, es porque el sumiller quiere "implantar" esa tendencia. Y otras, finalmente, es porque el cliente lo pide y debe existir oferta siempre que hay demanda.

En ocasiones, y de entrada, los vinos naturales no son aceptados por algunos consumidores. Esto se debe a que se ha asociado que todos los naturales huelen a establo en lugar de a flores. Y claro. Esto no siempre es así. Y digo no siempre porque a veces es totalmente cierto, pero no tiene que ver con que sean naturales o no. Es porque están mal hechos y tienen defectos en alguno de los momentos del proceso de elaboración. Con esto quiero decir que, hacer un vino natural no es nada fácil.

Pero antes continuar, sepamos un poco de qué estamos hablando y diferenciemos las cosas y los conceptos. Y en lo que a conceptos se refiere, suele haber tres en concreto que se entremezclan y/o confunden habitualmente: vinos naturales, vinos ecológicos y vinos biodinámicos. Cada uno de ellos es diferente a los otros, pero, tienen cosas que son coincidentes. Vamos a explicar los tres empezando por los segundos: los ecológicos.

Vinos ecológicos

Los vinos ecológicos o vinos orgánicos son aquellos que cumplen con una regulación y con unos requisitos estipulados en el reglamento europeo (y otros, fuera de Europa). Son aquellos que en su elaboración no utilizan productos fertilizantes, herbicidas, pesticidas ni fungicidas de síntesis química, sustituyéndolos por productos naturales. Son vinos fermentados con levaduras autóctonas. Reducen o eliminan la utilización del sulfuroso. La clarificación y la filtración es con medios naturales. Se tiene en cuenta el embotellado, el tapón, las etiquetas, las cápsulas, la gestión de residuos y varias cosas más que tiene que ver con la sostenibilidad, con la huella que dejamos en el medio ambiente, con la proximidad y con muchos conceptos

que tienen todo el sentido y que no siempre tenemos en cuenta a la hora de llevarnos un vino a la boca. Por supuesto, esto está simplificado y hay muchos más parámetros para tener en cuenta antes de que te den la certificación y que puedas poner el sello en la botella. Pero, básicamente, es esto.

Ojo porque los vinos veganos (otro concepto que se mezcla), no tienen por qué ser ecológicos. O sí. La diferencia radica en la utilización de productos de origen animal en el proceso de elaboración como por ejemplo la albúmina de huevo como clarificante. Algunos, más extremistas, consideran que la utilización de un mulo para arar la tierra es explotación animal y entonces, esos vinos no son veganos. Bueno… Luego los ves con un todoterreno Diésel en lugar de ir con un eléctrico. Pero ya sabemos cómo va eso de la demagogia ecológica. En fin.

Freepik



Vinos naturales

Los vinos naturales, no están regulados y, por tanto, cada uno es como es, parafraseando a Serrat. La principal diferencia entre un vino ecológico y uno natural es la utilización de sulfuroso. El objetivo de los productores naturales es mostrar el entorno donde nace cada vino y dejar que las particularidades de las diferentes añadas y de cada terruño dibujen su perfil. Se intenta respetar al máximo el entorno, promover la biodiversidad, aprovechar los recursos naturales y generar los mínimos residuos. En bodega, los productores de vinos naturales no utilizan levaduras seleccionadas, no corrigen, no filtran y no clarifican sus vinos. Pero esto, como hemos dicho, es muy difícil de hacer bien. Y a veces, sale lo que sale. Y ahí vienen esos vinos con ciertos olores desagradables. Y sí, son desagradables, pese a que algunos traten de justificarlos y decir que lo natural huele a boñiga de vaca. Hay vinos naturales con aromas deliciosamente frutales y florales. Y es porque están bien hechos y, en tiempo y forma, ya que esto es muy importante. El cuándo es importante. Y el cómo.

Tener una cubierta vegetal, que se utiliza en muchos vinos, naturales, ecológicos, biodinámicos o no, es importante. Se protege el suelo, la evaporación del agua se reduce, la biodiversidad actúa, etc. Pero cuando tienes la finca hecha unos zorros y la bodega, igual, pues las cosas hacen que aparezcan esas notas que curiosamente, solo les gustan a algunos. Y ya sabemos que, volviendo a la misma canción de Serrat, contra gustos, no hay disputas.

Vinos biodinámicos

Por último, los vinos biodinámicos que, siempre, son ecológicos. Rudolf Steiner fue el padre de la agricultura biodinámica y sus teorías han sido la base del vino biodinámico. Su teoría puede resumirse de una manera bastante simple como un intento de devolver la vida a la tierra y conectarla con el resto del cosmos. Los productos químicos y las malas prácticas en el campo han desnaturalizado la tierra y la han desprovisto de una parte importante de su energía natural, precisamente la que intenta recuperar el método biodinámico. En lugar de utilizar productos químicos para proteger y fortalecer las vides, se utilizan preparados de origen animal o vegetal, como los famosos cuernos de vaca rellenos de estiércol, que sirven para poblar el campo de microorganismos beneficiosos y captar y transmitir las energías cósmicas. Aquellas prácticas como vendimiar o plantar bajo una determinada fase de la luna que fueron tan habituales entre nuestros antepasados, vuelven a recuperar importancia con el método biodinámico. Existe un sello, el Demeter, que regula y certifica cuando un vino es biodinámico. Pero no todos los vinos lo llevan como distintivo en su botella.

Conclusión

De hecho, y saliendo ya de los tres conceptos, hay quien no usa ni el apelativo natural, ni ecológico, ni biodinámico aunque lo sea. Y esto es simplemente, porque no le hace falta decir cómo hace su vino para defender si está más o menos bueno. Porque lo que habla es el vino y no quien lo hace. Esto debería ser una máxima. Es muy lamentable que escuchemos a los hacedores más radicales diciendo que vamos a morir con el sulfito del vino, como si otros productos no llevasen. Hablar mal del vino "normal" no va a hacer que se vendan más los naturales. Seguramente, el tema vendrá por precio, por sus propiedades organolépticas, por durabilidad, por gusto o por una buena acción de marketing. Y en lo que a algunos consumidores se refiere, beber vino natural porque es "cool" aunque no te guste, significa que a la primera de cambio de tendencia, te pasarás a otra cosa.

No soy de los que piensan que los vinos naturales han venido para quedarse. De hecho, los vinos naturales siempre han estado aquí. Y los ecológicos. Y los biodinámicos. Nunca se han ido del todo. Siempre volvemos atrás. Casi siempre volvemos atrás para ir hacia adelante. Solo son maneras de hacer el vino. Y hay muchas maneras.❋

Ideales para disfrutar en primavera

VINOS DE JEREZ



Suben las temperaturas y empiezan a apetecer vinos más frescos. Los de Jerez son ideales, especialmente el Fino y la Manzanilla que servidos muy fríos, entre 6 y 8 grados, resultan perfectos para calmar la sed en los días cálidos. Además, junio es un mes perfecto para planificar una escapada con la que adentrarse en los sabores del Marco de Jerez y degustar sus vinos in situ.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. JEREZ Y LA D.O. MANZANILLA DE SANLÚCAR.





No solo existe un Vino de Jerez, sino que son diez sus variedades, y por ello hay uno para cada tipo de persona u ocación: desde los ligeros y secos como la Manzanilla y el Fino, hasta otros con más cuerpo como el Amontillado y el Oloroso; e incluso vinos dulces como el Cream y el Pedro Ximénez. Para velar por su calidad está el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" que tutela estas denominaciones andaluzas que aglutinan a 1.750 viticultores y unas cien bodegas situadas en el llamado "Marco de Jerez", en la provincia de Cádiz.

Los vinos de Jerez poseen una rica historia a sus espaldas y también una larga tradición exportadora, con marcas que representan auténticos iconos españoles en todo el mundo. No obstante, no son ajenos a las tendencias del mercado.

Progreso en línea con las nuevas tendencias del mercado

La autenticidad y la innovación se han convertido en pilares fundamentales en la producción de la D.O. Jerez y la D.O. Manzanilla de Sanlúcar, características que se suman a la filosofía sostenible que se lleva defendiendo en la región durante cientos de años. Esto refleja la capacidad de adaptación de las bodegas que forman parte del Consejo Regulador, quienes, sin perder la esencia histórica y única de estos vinos, avanzan junto a un consumidor cada vez más exigente y consciente.

Entre las tendencias que reflejan cómo la industria vitivinícola del Marco de Jerez sigue innovando en sus prácticas para adaptarse al mercado y a las nuevas demandas de los consumidores destacan cinco: Sostenibilidad y recuperación de variedades autóctonas –como las prefiloxéricas vigiriega, beba y perruno– para luchar contra el cambio climático; vinos con menor intervención –

utilizando fermentaciones espontáneas con levaduras autóctonas o lanzando al mercado ediciones especiales de los tipos clásicos de jerez y manzanilla en versión "en rama", es decir, embotellados con un filtrado mínimo–; mayor oferta, creatividad y personalización dentro del sector del enoturismo, que cada año genera más riqueza en la región; y más presencia que nunca en maridajes de alta cocina.

Los consumidores hablan

Los Vinos de Jerez no solo se mantienen como referencia imprescindible en el sector vinícola, sino que se posicionan como una tendencia en alza entre consumidores jóvenes y adultos, gracias a su calidad, versatilidad y tradición. Así lo confirma el reciente estudio de mercado realizado por el Instituto DYM, que revela cómo estos vinos continúan adaptándose a las demandas del mercado actual. Un 70% de los consumidores afirma haber probado alguna de sus variedades en el último año. Las dos variedades más consumidas de los Vinos de Jerez han sido el Fino (79%) y el Pedro Ximénez (78%), en línea con años anteriores. Respecto a la Manzanilla de Sanlúcar, es la categoría más conocida, vuelve a ganar la encuesta con un 81% y repite como la más consumida.
Los datos del informe también demuestran que los Vinos de Jerez y la Manzanilla de Sanlúcar han roto con la percepción de ser exclusivamente para un público maduro. Hoy en día, estos vinos se han ganado un lugar entre

CLASIFICACIÓN
de los vinos de Jerez

Vinos Generosos

- **Fino:** El más seco de los jereces, con un sabor fresco y ligero.
- **Manzanilla:** Similar al fino, pero con un carácter más salino y fresco, producido en la zona de Sanlúcar de Barrameda.
- **Amontillado:** Una transición entre el fino y el oloroso, con notas de nueces y almendras.
- **Oloroso:** El más rico en cuerpo y sabor, con notas de frutos secos, especias y un largo final.
- **Palo Cortado:** Un estilo complejo, con características tanto del amontillado como del oloroso.

Vinos Generosos de Licor

- **Pale Cream:** Un fino o manzanilla endulzado.
- **Medium:** Un amontillado o oloroso endulzado.
- **Cream:** Un oloroso endulzado, con notas de pasificación.

Vinos Dulces Naturales

- **Pedro Ximénez:** El más dulce de los jereces, con notas de frutos secos, pasas y un sabor intensamente dulce.
- **Moscatel:** El más floral de los jereces, con notas de flores y frutas.





Maridaje

Cabe destacar la creciente preferencia de los consumidores por acompañar la comida con Vinos de Jerez. Su capacidad para maridar con una amplia gama de platos y sabores y su valor como producto "para cualquier momento" han hecho de estos vinos una elección segura tanto para un consumo diario como también para ocasiones especiales.
Por otro lado, chefs y sumilleres están experimentando maridajes innovadores en la alta cocina, explorando nuevas combinaciones que realzan la riqueza de estos vinos, demostrando su capacidad para armonizar con una gran diversidad de sabores y texturas. Esta tendencia posiciona al Jerez como un aliado imprescindible en la gastronomía contemporánea y encuentra un reflejo, por ejemplo, en la publicación del libro "Beber, comer, amar Jerez" en junio del pasado año. Esta obra reúne a destacados profesionales de la gastronomía y la enología, como Ferran Adrià, Ángel León, José Andrés, Andoni Luis Aduriz y Josep Roca, entre otros, quienes analizan el papel del Jerez en la cocina actual. A través de sus páginas, se exploran las múltiples facetas de estos vinos, desde su importante papel en la alta cocina como su influencia en la coctelería. La obra también refleja el compromiso con la historia, el terruño y la innovación, consolidando al Jerez como una referencia mundial en el panorama vinícola y gastronómico.



los consumidores jóvenes, gracias a una serie de atributos que los hacen atractivos. Son percibidos como "de calidad" por el 70% de los encuestados; un 48% los considera ideales para acompañar la comida, gracias a su versatilidad con distintos platos, desde aperitivos hasta postres y el 27% opina que "están de moda", reflejando una notable aceptación entre las nuevas generaciones.

Además, un 45% los asocia con ocasiones especiales, convirtiéndolos en una opción de prestigio para celebraciones y encuentros.

Estos datos respecto a la percepción de los consumidores, refuerzan la capacidad de los Vinos de Jerez para adaptarse a las nuevas tendencias de consumo, atrayendo a un público más joven sin perder su tradición de consumidores fieles e iniciados en el mundo del vino.

Ruta de 4 días para descubrir el Marco de Jerez en primavera

Siempre decimos que el enoturismo es la mejor manera de conocer los vinos de una zona y como os proponíamos al principio, ahora estamos en una época ideal para hacer una escapada al sur. Además, según el último estudio presentado por la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez, el enoturismo se ha consolidado como el segundo motivo de viaje a Cádiz, solo por detrás del ocio y las vacaciones, Según los resultados de 2024, un 94% de visitantes están dispuestos a regresar y las visitas a bodegas han aumentado más de un 12%, congregando a cerca de 250 mil visitantes durante el año pasado.

Para esta primavera, esta es la ruta perfecta de 4 días para descubrir el Marco de Jerez:

DÍA 1: Jerez de la Frontera

Tradición y bodegas

La aventura en el Marco debe comenzar en Jerez de la Frontera, donde los visitantes pueden adentrarse en el mundo ecuestre jerezano, en la Real Escuela de Arte Ecuestre o la Yeguada de la Cartuja. Al mediodía, es hora de disfrutar de la gastronomía local en el restaurante La Carboná o el restaurante Pedro Nolasco, dos opciones idóneas donde las propuestas gastronómicas apuestan por lo local y se maridan con Vinos de Jerez y Manzanilla. Por la tarde, es hora de recorrer las históricas bodegas catedrales, bodegas con siglos de historia como Lustau, González Byass o Bodegas Fundador, donde se puede visitar el Museo Fundador para descubrir la historia del primer brandy español.



Día de la Manzanilla de Sanlúcar

El 26 de junio se celebra el Día de la Manzanilla de Sanlúcar, una de las joyas enológicas del sur de España. La Manzanilla se elabora únicamente en las bodegas de Sanlúcar de Barrameda debido a las condiciones climatológicas de esta localidad: temperaturas suaves y una alta humedad que permiten el desarrollo de unas notas gustativas únicas y muy particulares. La Manzanilla se elabora con métodos tradicionales a partir de la uva palomino fino. Esta variedad de uva alcanza la maduración óptima gracias a la excepcional climatología de la zona y a su cultivo en campos de tierra albariza. La Manzanilla se elabora mediante el tradicional sistema de criaderas y solera: un método de crianza dinámico genuino de esta región, basado en la mezcla de vinos de diferente edad.
Para disfrutar de la Manzanilla en su máxima expresión, es recomendable acompañarla de buena gastronomía. Las notas frescas y salinas del vino maridan una gran variedad de platos, desde aperitivos a platos principales, acompañando especialmente bien a diferentes tipos de queso, jamón ibérico y langostinos de Sanlúcar.

Una experiencia que permitirá al viajero conocer de cerca el proceso de crianza del jerez y degustar sus diferentes variedades. Por último, para cerrar el día, nada mejor que una copa de jerez en un tabanco tradicional, como El Pasaje o Las Banderillas, un despacho de vinos con mucha historia y tradición donde los vinos se venden a granel y se sirven directamente desde la bota.

DÍA 2: Sanlúcar de Barrameda
Naturaleza, mar y manzanilla

El segundo día se inicia con una visita al Parque Nacional de Doñana en 4x4, una manera diferente de recorrer este santuario natural situado en la desembocadura del Guadalquivir declarado Patrimonio de la Humanidad por la



UNESCO. Sin duda, un plan ideal para combinar el turismo gastronómico con la naturaleza del Marco de Jerez. Tras esta experiencia, el casco histórico de Sanlúcar invita a disfrutar de la gastronomía de la región en paradas como Casa Balbino, Casa Bigote o Taberna der Guerrita.
Por la tarde, Bodegas Barbadillo ofrece un recorrido exclusivo por el Museo de la Manzanilla y sus bodegas centenarias, una visita con la que descubrir el proceso detrás de un vino singular que sólo se elabora en esta localidad. La jornada concluye con una cena de tapeo en los bares y tabernas de Bajo de Guía o la Plaza del Cabildo, donde se vive la esencia sanluqueña y del Marco.

DÍA 3: El Puerto de Santa María
Maridaje entre mar y vino
El día arranca con un paseo en catamarán por la Bahía de Cádiz. Durante la travesía, se recomienda una cata de vinos de Jerez para complementar la experiencia. A mediodía, se recomienda comer en El Faro del Puerto, con una propuesta culinaria que destaca los productos locales con un toque innovador.
Por la tarde, la historia cobra protagonismo con una visita al Castillo de San Marcos y la Basílica Menor Nuestra Señora de los Milagros, con la opción de una visita teatralizada al castillo. Para un tapeo informal, La Bodeguilla del Bar Jamón es el lugar ideal para degustar embutidos ibéricos, quesos y otros productos de la tierra en un ambiente acogedor. Por la noche, como visita obligada, la Bodega Osborne, que no solo ofrece un recorrido por sus emblemáticas instalaciones, sino que también alberga la Toro Gallery, un espacio expositivo donde arte y vino se fusionan en una experiencia única. Otra opción recomendable es la Bodega Gutiérrez Colosía, una bodega familiar con vistas al río Guadalete, donde se puede descubrir el proceso de crianza de los vinos del Marco de Jerez y disfrutar de una cata en un entorno privilegiado.

DÍA 4: Chiclana de la Frontera
Relax junto al Atlántico
La jornada comienza con una visita a bodegas locales para conocer su producción vinícola, como Primitivo Collantes o Manuel Aragón, y continúa con una tarde de relax en las playas de La Barrosa.❋

DURANTE EL PERIODO PRIMAVERAL SE PREVÉ QUE EL CONSUMO DE FINO Y MANZANILLA SUPERE LAS 1,5 MILLONES DE MEDIAS BOTELLAS

Han dicho…

Josep Roca
“Jerez es el gran embajador de los sumilleres en el mundo, no hay mejor acompañante para la cocina gastronómica. Hay pocos vinos más camaleónicos, resistentes frente a los platos imposibles. Mitigan, refuerzan, aceptan el embiste y generan armonías fascinantes”.

Ferran Adrià
“Los jereces transgeneracionales son los que más me emocionan, los que me parecen ciencia ficción. Es como si mi hermano Albert empezara un plato que terminará mi sobrino transcurridos cuarenta años”.

José Andrés
“El vino de Jerez es un privilegio y no hay otro igual. Es el mejor representante para mostrar al mundo por qué tenemos un país tan único y especial”.



IX Copa Jerez Forum & Competition

Una edición histórica

El Teatro Villamarta de Jerez de la Frontera (Cádiz) acogerá durante los días 2 y 3 de junio, este gran evento internacional. Una cita que reúne cada dos años a más de 300 profesionales. El Forum contará con algunas de las figuras más influyentes del panorama gastronómico y vinícola y la Competición enfrentará en su final a equipos de chef y sumiller de ocho países.





El evento –organizado por el Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla y la Federación de Bodegas del Marco de Jerez– se estructura en torno a cuatro pilares fundamentales: el Forum, la Final Internacional de la XI Copa Jerez, el Showroom de Bodegas y la Ruta gastronómica Copa Jerez. Estos ejes convierten a Copa Jerez en un evento dinámico, destinado a potenciar la pasión y el conocimiento por estos vinos.

Ponencias de alto nivel en el Forum

La jornada del 2 de junio estará dedicada al Forum, con una serie de ponencias y mesas redondas que abordarán temas como la arqueogastronomía, la sostenibilidad en la gastronomía, la formación en vinos y la historia como hilo conductor de experiencias gastronómicas.



Manuel León, investigador y director científico de Arqueogastronomía, será el encargado de abrir el foro con una charla sobre "Jerez en tiempos de Columela". De la misma forma, la presencia de México se hará notar de la mano del chef Oswaldo Oliva y la sumiller Leticia Álvarez del restaurante Lorea (México), que explorarán los "Sabores de México y su maridaje con Jerez".

La historia también tiene lugar en las jornadas, con la voz cantante del chef Paco Morales (Noor***), que expone una ponencia sobre la historia como hilo conductor de experiencias gastronómicas.

En temáticas de sostenibilidad, Juanlu Fernández (Cañabota*), Xanty Elías (Finca Alfoliz*) y David Villalón (Angelita) protagonizarán una mesa redonda, donde debatirán sobre la posibilidad de una gastronomía sostenible. También en materia científica, Cristina Lasanta, vicedecana y profesora de la UCA, presentará su investigación sobre la crianza biológica por debajo de 15º.

De la mano de Juanlu Fernández y Dolce Nilda (Lu, Cocina y Alma **), la cocina más afrancesada de Jerez toma un protagonismo especial, a través de la ponencia "Jerez desde Jerez".

Además, el futuro formativo de los vinos y el maridaje será abordado por parte de Gonzalo Parras, profesor del Basque Culinary Center, y Elisa Ucar, directora del EDA Drinks & Wine Campus.

Como colofón en la jornada, "Jerez y El Misterio del Palo Cortado 10 años después… Banda Sonora en Vivo" pone música en directo a Copa Jerez. Antonio Saura, productor, José Luis López Linares, director de cine, Jorge Magaz, músico y compositor y el periodista Juan Manuel Belver conducirán el espectáculo de clausura.

Showroom de Vinos de Jerez y la Manzanilla "Gusto del Sur"

Durante la segunda jornada de Copa Jerez, el exterior del Teatro Villamarta se transforma en el espacio de degustación abierto más amplio dedicado a los Vinos de Jerez y la Manzanilla. Paralelamente a la Final Internacional, más de 30 bodegas del Marco de Jerez presentan más de 300 referencias para su cata, que incluyen Finos, Manzanillas, Amontillados, Olorosos, Palos cortados, Cream y Moscateles.

Este *showroom* se convierte en una ocasión única para conocer tanto los diferentes estilos de los vinos de Jerez como a los elaboradores, creando un punto de encuentro para productores, sumilleres, hosteleros y apasionados del vino.

Ruta gastronómica Copa Jerez

Paralelamente al evento principal, se llevará a cabo una ruta gastronómica por diversos establecimientos de Jerez, ofreciendo la oportunidad de disfrutar de tapas y platos especialmente diseñados para la ocasión, todos ellos maridados con Vinos de Jerez y Manzanilla. La propuesta invita al público general a disfrutar de la tradición de la cultura del jerez, para vivir en primera persona una experiencia sensorial única de la mano de la mejor gastronomía local. ✻ **Más información: www.sherry.wine/es/copa-jerez**

Final Internacional de la XI Copa Jerez


El chef Willy Moya representará a España

El 3 de junio se celebrará la Final Internacional de la XI Copa Jerez, una competición en la que equipos de chef y sumiller de ocho países presentarán sus propuestas de maridaje con Vinos de Jerez. Cada país ha realizado una rigurosa selección nacional para elegir a sus representantes. El chef Willy Moya y el sumiller Juan Antonio Suanzes, del restaurante madrileño Poncio WM, serán los representantes de España. "Cuando me presenté no pensé que pudiera llegar a ser finalista. Representar a España en Copa Jerez significa mucho para mí. El vino de Jerez es un referente de la gastronomía, y todo el equipo de Poncio by WM lo sabe", ha declarado Willy Moya. Además, esta edición cuenta por primera vez con la participación de México. Los demás países que participan son Reino Unido, Alemania, Dinamarca, Estados Unidos, Bélgica y Países Bajos, que se enfrentarán ante un jurado experto conformado por referentes internacionales de la alta cocina, el vino y la crítica, como Josep Roca, sumiller del restaurante El Celler de Can Roca, June Rodil, Master Sommelier y CEO de Goodnight Hospitality, Carlos Maribona, crítico gastronómico del diario ABC y columnista del grupo Vocento, Heidi Mäkinen, Master of Wine, miembro de la International Sommelier Association y docente de la WSET, y Paco Morales, reconocido chef del restaurante Noor*. Evaluarán la excelencia culinaria, la creatividad, la técnica y la armonía de cada maridaje para determinar al equipo ganador.**

Mesón Sabor Andaluz

Donde lo tradicional y lo actual se dan la mano

Este restaurante familiar ubicado en la Sierra de Cádiz ha evolucionado desde su fundación, hace casi treinta años, sin perder sus raíces. Unas raíces que van desde la colaboración con pequeños proyectos agroecológicos, dando muchísima relevancia a los productos locales, hasta platos inspirados en recetas de la familia. Todo ello en un ambiente que pretende hacer sentir a los comensales como en casa. **TEXTO: LAURA MORALES. FOTOS: GOMA BRAND NARRATIVES**



Mesón Sabor Andaluz nació en 1996 de la mano de José Aguilera y Antonia Jiménez en Alcalá del Valle, un pueblo blanco de la provincia de Cádiz. Antes de abrir el mesón, esta pareja trabajaba en el campo como temporeros de la vendimia, la fresa, aceituna, algodón… hasta que un día, prepararon la comida para el banquete nupcial de un familiar y la comida gustó tanto que les encargaron nueve banquetes más y acabaron por abrir su propio restaurante. Desde entonces, José se ha encargado de la sala, de manera vocacional y autodidacta, mientras que Antonia ha estado a cargo de la cocina. Además, todos los miembros de la familia han estado siempre ligados al Mesón: Blas gestiona actualmente la comunicación en redes, Noelia siempre está dispuesta a echar una mano en cocina o sala cuando se necesita y Pedro, es hoy en día quien gestiona y dirige la cocina con una propuesta que no ha pasado desapercibida a los inspectores de la Guía Michelin.

El chef: Pedro Aguilera



Pedro siempre ha sentido curiosidad por la gastronomía. Su interés le llevó a estudiar un grado medio de cocina y gastronomía en el Hurtado de Mendoza (Granada). Su inquietud le llevó a completar su formación en la Escuela de Hostelería La Cónsula (Málaga) completando sus prácticas en Tragabuches, de la mano de Benito Gómez. Más tarde, se traslada a Mugaritz donde permanece una temporada completa y, tras su paso por diversos restaurantes, trabaja junto a Ricard Camarena, chef al que está ligado durante 5 años siendo 4 de ellos su jefe de cocina.

Es en el año 2019 cuando emprende su primer proyecto personal en Cádiz, Almanaque. Sin embargo, tras 17 años creciendo fuera de casa, en 2020 Pedro volvía a sus raíces y a su pueblo para continuar su andadura gastronómica desde el mesón familiar. Aguilera fue reconocido en 2022 como Cocinero Revelación en Madrid Fusión.



La propuesta gastronómica

Mesón Sabor Andaluz se caracteriza por una cocina natural y honesta basada en los ciclos del producto y en la estrecha relación que les une con sus productores locales, siendo las verduras y hortalizas las protagonistas de sus platos. Su oferta se enfoca exclusivamente en dos menús degustación: Celemín, compuesto por 9 pases salados y 2 dulces, con un precio de 76,00€; y Fanega, con 12 pases salados y 3 dulces, a un precio de 94,00€. La opción de carta ya no está disponible. No obstante, ofrecen una selección de platos extras disponibles según mercado y temporada que podrán complementar al menú degustación elegido.

De esta manera, el Mesón ofrece la posibilidad de seguir disfrutando de aquellas recetas tradicionales que ya se han erigido como clásicos indiscutibles de la casa, como el guiso de rabo de toro, el chivo al ajillo o los callos.

La bodega del Mesón se nutre de los mejores vinos de Andalucía, en especial de Cádiz y Ronda, pero también de muchas otras viñas de España.*

MESON SABOR ANDALUZ
C. la Huerta 3
11693 Alcalá del Valle (Cádiz)
Tel.: 956 135 510
www.mesonsaborandaluz.com

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El chef Pedro Aguilera lo expresa con estas palabras: "Recibir la estrella Michelin ha sido una de las mayores alegrías de nuestra historia. Es mucho más que un reconocimiento profesional, es un premio a una vida entera dedicada a la cocina y al esfuerzo constante de una familia que ha vivido por y para el Mesón. Es imposible no pensar en mis padres, que han estado al frente de este proyecto desde sus inicios, trabajando con una entrega que ahora se ve reconocida de una manera tan especial. Cuando comenzamos la renovación del Mesón y apostamos por un cambio profundo, lo hicimos con mucha ilusión, pero también con los pies en el suelo. Sabíamos que nos embarcábamos en algo importante, pero queríamos ir paso a paso y nunca piensas realmente que llegará una estrella. El proceso de Michelin es completamente discreto, y eso mantiene viva la emoción y los nervios hasta que llega el momento. Desde que ganamos la estrella, lo hemos notado en todo: el interés y la curiosidad de la gente, han aumentado las visitas, la gente se acerca expresamente hasta donde estamos para probar nuestra cocina. Alcalá del Valle ha despertado en el mapa como un destino gastronómico y eso nos llena de orgullo. Ver cómo nuestro pequeño pueblo se convierte en lugar de encuentro para los amantes del buen comer es uno de los regalos más bonitos que nos ha traído esta estrella".



Brunch con música en vivo

Después de más de dos décadas conquistando los domingos de la capital, el icónico *Opera & Brunch* regresa al The Palace, a Luxury Collection Hotel, Madrid con una propuesta gastronómica y artística mejorada. Incluye una amplia variedad de estaciones gourmet y cocina en directo, con platos preparados al momento.

Reapertura de un espacio icónico

Grup Confiteria ha reabierto uno de los espacios más icónicos de Barcelona: La Font del Gat, donde se podrá disfrutar de ocio, cultura y gastronomía. Espetos de carne, pescado y verduras hechos a la brasa, arroces dominicales preparados por chefs invitados y una carta regular de tapeo clásico definen la propuesta gastronómica.



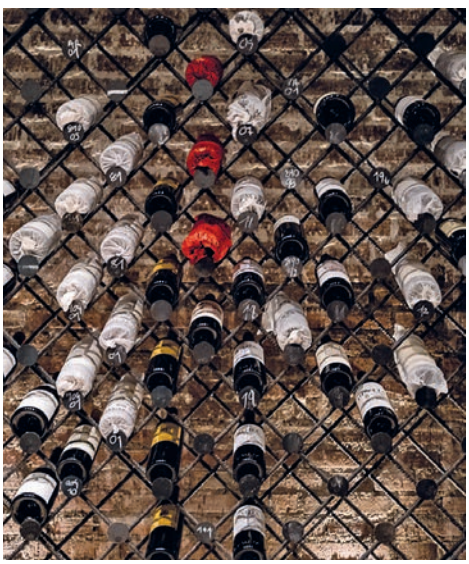


Para una comida rápida pero sofisticada

El prestigioso restaurante Li-Onna, en Calle Recoletos 1, referente en cocina japonesa contemporánea en Madrid, lanza una nueva propuesta gastronómica pensada para los profesionales y ejecutivos de la zona: los nuevos Bento Box de Li-Onna, una solución ideal para una comida rápida, sofisticada y urbana.

PREMIO A LA MEJOR CARTA DE VINO

El madrileño restaurante Pabú ha sido distinguido con una Estrella Blanca en la prestigiosa *Star Wine List,* la guía internacional que selecciona las mejores cartas de vino del mundo, gracias a una carta de más de 250 referencias nacionales e internacionales. Esta distinción, otorgada por profesionales del vino, reconoce no solo la calidad excepcional de la selección, sino también su originalidad y coherencia.





La mejor sidra española

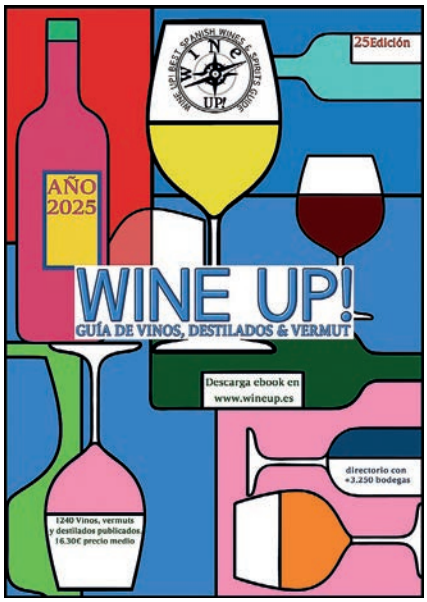
La sidra de hielo Valverán 20 Manzanas, que elabora Masaveu Bodegas en su llagar de Sariego en Asturias, ha ganado la medalla de oro en el importante concurso internacional “Cider World” en Frankfurt. Siendo la sidra española con mayor puntuación y la mejor dentro de la categoría “Dessert & Fortified”.



MÁLAGA SERÁ LA ANFITRIONA

La ciudad andaluza acogerá el 25 de noviembre la Gala de la Guía Michelin 2026 en la que se desvelará la nueva selección de restaurantes con estrella de España. Los coordinadores gastronómicos del evento serán el restaurante Bardal, en Ronda (2 estrellas Michelin) con su chef Benito Gómez al frente y el restaurante Skina, en Marbella (2 estrellas Michelin) capitaneado por el chef Mario Cachinero y Marcos Granda como director del restaurante. Su trabajo ha sido fundamental para situar a Málaga como un referente en la escena culinaria nacional e internacional.

Guía imprescindible



Ya está disponible la edición número 25 de la reconocida Guía Wine Up!. Es única por su carácter independiente y por la rigurosidad de su sistema de cata ciega, en el que se han valorado más de 1.240 vinos, vermuts y destilados. Su carácter digital y de descarga gratuita sin necesidad de registro en www.wineup.es la convierte en una herramienta democrática, abierta y útil para todos los amantes del vino.

Apuesta fresca e innovadora



La gama El Jugón representa una de las apuestas más frescas e innovadoras de Coviñas, pensada para un público joven que busca vinos ligeros, con baja graduación alcohólica y fáciles de disfrutar en cualquier ocasión. Son vinos vibrantes y afrutados diseñados para momentos informales.

Plataforma integral

Del 23 al 26 de marzo de 2026, el recinto Gran Via de Fira de Barcelona acogerá la 22ª edición de Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento para Hostelería, Restauración y Colectividades. Hostelco refuerza su liderazgo internacional al evolucionar junto a Alimentaria, que este año celebra su 50 aniversario, hasta convertirse en la única plataforma global que contempla de manera integral todas las necesidades del ecosistema retail, horeca y *foodservice*, cubriendo toda la cadena de valor.





CRUJIENTE, DELICIOSO Y SIN ACEITE

Las cocinas profesionales optan por la fritura con aire caliente y marcas como Rational ofrecen soluciones. Por ejemplo, si se desea freír con el iCombi Pro de Rational, todo lo que se necesita es el accesorio CombiFry, un recipiente de cocción con una estructura de base ondulada en forma de rejilla que garantiza que el aire caliente llegue uniformemente a los alimentos y queden crujientes por todos los lados.

Éxito del congreso MEG



La primera edición del congreso organizado por la asociación 'Mujeres en Gastronomía', presidida por la chef Mª José San Román, se celebró el pasado mayo en Alicante, e incluyó también la entrega de los I Premios MEG, que distinguieron entre otras a la chef María Marte, a la sumiller Silvia García o la directora de la Guía Repsol, María Ritter.



Aceite catalán en China

Olis Bargalló ha dado un nuevo paso de gigante en su estrategia de internacionalización con su desembarco en China. A partir de ahora los consumidores chinos pueden adquirir el aceite de oliva virgen extra de la firma catalana a través del gigante del comercio electrónico JD.com

Bodega referente en Castilla – La mancha

Bodegas Verum ha sido la bodega más destacada en el reportaje especial de vinos de Castilla-La Mancha publicado por Ferran Centelles para la web de referencia internacional www.jancisrobinson.com.





24 medallas para la DO Cariñena

Cariñena, Ciudad Europea del Vino 2025, acogió el pasado mes el prestigioso certamen internacional 'Grenaches du Monde', en el que participaron 700 vinos de seis países. La mayor y más antigua Denominación de Origen de Aragón obtuvo 12 medallas de Oro y 12 de Plata, siendo premiados tanto vinos jóvenes como crianzas, y tintos y blancos, incluso de baja graduación.



La mejor tapa con legumbres

Nola Gras, el restaurante zaragozano del chef Álex Viñal, con el joven chef David Lorente Blasco en la cocina, se ha coronado Campeón de España en el II Campeonato Nacional desTapa las Legumbres celebrado en Valladolid. Y lo ha hecho con «Ramensillo», una deliciosa fusión entre Aragón y Japón.



Premio para dos verdejos de Emina

Carlos Moro recogió el Premio Sarmiento para Emina Verdejo y Emina Verdejo Fermentado en Barrica. El concurso, organizado por el ayuntamiento de La Seca (Valladolid), eligió estos dos vinos de Bodega Emina como los mejores verdejos de la D.O. Rueda, en su XVI edición.



Alianza renovada

La Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) han renovado su acuerdo de colaboración con el objetivo de seguir sumando esfuerzos en favor del conjunto del sector vitivinícola español. El acuerdo permitirá avanzar en la implementación de acciones estratégicas centradas en la sostenibilidad, la competitividad y la promoción del vino español.

Tributo al paisaje y a la tradición enológica

Gran Hotel Mas d'en Bruno ha ganado el 'Hospitality Design Award 2025' a la 'Mejor Restauración, Transformación y Conversión de Hotel' del Mundo. Este premio reconoce la transformación excepcional de una antigua masía del siglo XVIII, situada en el Priorat —la mítica región vinícola catalana—, en un resort que aúna sofisticación y respeto por el entorno y el culto al vino de la zona.





MARIDAJE DE ALTOS VUELOS

Los clientes de Business Class de Emirates ya pueden disfrutar de 18 nuevos platos maridados con champagnes Moët & Chandon en la mayoría de los vuelos de media y larga distancia de todo el mundo. El menú ha sido desarrollado durante más de un año por parte de Emirates y la Maison francesa.

Fandango Formentera



Restaurantes de Ibiza y Formentera

Descubriremos las propuestas gastronómicas más rompedoras de las islas más divertidas del archipiélago balear. Podrás comer con los pies en la arena o cenar a la vez que disfrutas de los mejores atardeceres al ritmo de la música.

Picos Pardos Sky Lounge (Bless Hotel Madrid)



Especial terrazas urbanas

Si tienes que pasar las vacaciones en la ciudad o deseas desconectar del trabajo hasta que lleguen los ansiados días de relax, las terrazas urbanas son la opción ideal. Tú eliges cuándo, cómo y con quién. Nosotros te decimos dónde.

Vivette



El consumo de estos vinos está aumentando de forma espectacular tanto a nivel nacional como internacional. Eso sí, la llegada del calor y el verano, aporta a su consumo el plus de la estacionalidad, ya que al ser vinos que se consumen por regla general más frescos que los tintos, son más apetecibles.

Hotel Hostalillo Tamariu



Vermut y cerveza

A lo largo de los siglos el vermut se ha reinventado sin perder su esencia, estando actualmente más de moda que nunca. La cerveza, por su parte, es en nuestro país, una de las bebidas preferidas cuando suben las temperaturas. Sin duda, son el rey y la reina del aperitivo.

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



En el reino de los vinos, Monterrei es el rey.

MONTERREI
Denominación de Origen

nonlledeasmaisvoltas.gal

XUNTA DE GALICIA

Cofinanciado por la Unión Europea

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

*Solicitada

Ayuda Feader otorgada con fondos del PEPAC con una financiación del 70% e importe de la ayuda de 400.000,00 euros*


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