**TERRAZAS URBANAS** RELAX SIN SALIR DE LA CIUDAD

Nº 275-JULIO-6 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

# VINOS Y RESTAURANTES









ESPECIAL

Los RESTAURANTES más tentadores de las islas

## IBIZA FORMENTERA







## VINOS BLANCOS SON TENDENCIA

## VERMUT y CERVEZA EL REY Y LA REINA DEL APERITIVO





# 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



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



# Llega el verano

Hotel Emperador (Madrid)



En julio somos aún muchos los que nos toca trabajar en la ciudad por lo que, mientras llegan las ansiadas vacaciones, intentamos desconectar con momentos de ocio que nos hagan sentir como si ya lo estuviéramos. Nuestras grandes aliadas para ese cometido son las terrazas urbanas, que nos permitirán relajarnos sin salir de la ciudad. Las hay con jardín –auténticos oasis ideales para huir del bullicio de la urbe– en lo alto de azoteas con las mejores vistas o frente al mar en las ciudades costeras.

Y para ir planificando las vacaciones o para los que ya estén en Ibiza y Formentera, hemos realizado una selección de restaurantes y beach clubs que no os podéis perder. Si preferís las Islas Canarias, no dejéis de visitar el restaurante que protagoniza nuestra sección 'Las nuevas estrellas Michelin 2025': Donaire, ubicado en el hotel GF Victoria de Costa Adeje (Tenerife), un espacio donde los límites entre lo dulce y lo salado se desdibujan de la mano del chef Jesús Camacho.

Disfrutar de un cóctel en una terraza nos hará sentir que ya estamos de vacaciones

A nivel vinícola, los grandes protagonistas de este número son los vinos blancos, que están experimentando un incremento de demanda en todo el mundo y que ahora, en verano, apetecen más que nunca.

Finalmente, os hablamos de dos bebidas que reinan en el aperitivo: la cerveza y el vermut. ¿Eres de tomarte una cerveza 'bien fresquita' o de los fieles incondicionales del vermut?. No importa, hay oferta para todos.

*Laura Curt*

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

# SUMARIO #275




JULIO 2025






## Finca Valiñas 2020

**Finca Valiñas de Mar de Frades no solo refleja la tierra en la que nace, en la D.O. Rías Baixas, además, posee una singularidad única gracias a los cuidados en bodega durante tres años, expresando así el paso del tiempo en cada copa.**


## 22 Vinos Blancos

El auge del vino blanco es un hecho. Es una tendencia global que ahora llega a España. Cada vez se consumen más vinos blancos, el mercado los está potenciando y se trabaja con elaboraciones cada vez más diversas.

## 34 Especial Ibiza y Formentera

**El sector de la restauración ha desplegado su creatividad sin límites en las Pitiusas. No solo nos sorprenden las gastronomías más diversas, sino también la temática, decoración y singularidad de restaurantes y beach clubs.**

## 46 Vermut y cerveza

Aunque otras bebidas y combinados intentan ganarse la confianza de los consumidores a la hora del aperitivo, en nuestro país el rey y la reina siguen siendo el vermut y la cerveza.

## 54 Terrazas urbanas

**Son muchas las opciones que ofrecen las terrazas urbanas dependiendo de la ciudad en la que te encuentres. Eso sí, todas tienen algo en común: te harán sentir que estás de vacaciones aunque sigas en la ciudad.**






Tinto Rosado Blanco Vermut Espumoso Generoso

# A la hora de elegir

# Di Vino



WINE in MODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

"El vino sólo se disfruta con moderación"

+18 AÑOS

VINO DE ESPAÑA

A partir del 11/ 07
## La Santa Market



**El Santa Cristina Horse Club de Santa Cristina d'Aro (Girona) volverá a acoger hasta el 31 de agosto de 18:00 a 01:00, artesanía, talleres, actuaciones musicales, *food trucks*... La gran novedad gastronómica es el nuevo espacio *The Horse Club Library* en el que oficiarán los chefs con estrella Michelin Javier Sanz y Juan Sahuquillo. También repiten los bikinis y helados de Rocambolesc y los postres de Lluc Crusellas.**
**Más información: www.lasantamarket.com**

3, 10, 17 y 24/ 07
## Cine de verano en Bodegas Franco-Españolas

Rufufú, El Golpe, El Apartamento y Truman se proyectarán los jueves del mes de julio en los jardines de la bodega centenaria de Logroño al atardecer. La cita se completará con el gastrobar y los vinos Diamante y Bordón.
**Más información: www.enoturismo.francoespanolas.com**



13/ 07
## Cena-Tributo del Hotel Alga



Los jardines del restaurante El Càntir, del Hotel Alga 4* de Calella de Palafrugell (Girona), acogerán la tercera edición de la Cena-Tributo, este año dedicada a la cocina de producto y a los grandes chefs que la elaboran. Bajo la dirección del chef Pere Malagelada, Jaume Font, Pere Arpa, Aitor Núñez y Oriol Balaguer elaborarán a 10 manos el menú de esta cena única (75€).
**Más información: www.algahotel.com**

06 y 07/ 07
## GastroFruitDolç

**El Mercado Municipal de Flix (Tarragona) acogerá estas jornadas de cocina profesional dedicadas al mundo dulce, este año, con la fruta como gran protagonista. Contará con sesiones magistrales de Miquel Guarro, Oriol Balaguer o Vicent Guimerà, entre otros.**
**Más información: www.instagram.com/gastroevents**



Hasta el 29/ 07
## Farm to table

**Casa Xica y Eat Street, capitanean este año la cocina de 'Farm To Table' en los Jardins del Grec de Barcelona. Se trata de un restaurante efímero al aire libre con impresionantes vistas de la ciudad que ofrece dos menús degustación (uno vegano) por 38€. Abierto a los asistentes al Grec y al público general.**
**Más información: www.farmtotable.cat**



# LUIS GUTIÉRREZ

CATADOR, CRÍTICO Y ESCRITOR, ES EL REPRESENTANTE EN ESPAÑA DESDE 2013 DE LA PRESTIGIOSA PUBLICACIÓN *THE WINE ADVOCATE.* RECIENTEMENTE HA SIDO ELEGIDO COMO PERSONAJE DEL AÑO EN EL SECTOR DEL VINO 2025 POR LA GUÍA WINE UP!. UN RECONOCIMIENTO QUE PONE EN VALOR UNA TRAYECTORIA PROFESIONAL MARCADA POR LA PASIÓN, COHERENCIA, RIGOR Y UN COMPROMISO PROFUNDO CON LA DIVULGACIÓN CRÍTICA DEL VINO.



Es sin duda el prescriptor de vinos español más reverenciado desde que empezó a trabajar para *The Wine Advocate,* la publicación vinícola más influyente a nivel global, otorgando los famosos puntos Parker. Sin venir de familia bodeguera y formado como ingeniero informático, Luis Gutiérrez encontró en el vino su auténtico lenguaje. Empezó en esto de los vinos en los años 90 del siglo pasado como aficionado y no le han hecho falta títulos de enología ni periodismo para consolidarse como una voz crítica independiente. Y es que como él mismo ha afirmado en más de una ocasión "En Wine Advocate tenemos libertad total para decir lo que pensamos". Su trabajo trasciende la puntuación para contextualizar cada vino, narrando el paisaje, las personas y la historia que lo sostienen. Su mirada crítica —exigente pero justa— ha sido clave para posicionar regiones como Gredos, Ribeira Sacra, Tenerife o Jumilla en el mapa vinícola global, visibilizando el valor de los pequeños elaboradores y la singularidad de territorios muchas veces ignorados.

En su libro *Los nuevos viñadores* retrata a una generación comprometida con el origen, el paisaje y la autenticidad. Una obra que, al mismo tiempo, refleja su propia visión del vino como patrimonio cultural y expresión de la diversidad.

Por su independencia intelectual, su profunda sensibilidad hacia el vino verdadero y su labor incansable para dignificar el trabajo de viticultores y bodegueros, Luis Gutiérrez representa lo mejor que puede ofrecer la crítica vinícola contemporánea.

Este reconocimiento tiene también una dimensión personal para Joaquín Parra, autor de la Guía Wine Up! quien lleva siguiendo de trayectoria de Luis Gutiérrez desde sus inicios. Admirador de su estilo honesto, crítico y comprometido, Parra destaca que el nombramiento de Luis Gutiérrez como Personaje del Año supone un acto de justicia hacia uno de los profesionales que más ha hecho por poner en valor la diversidad y riqueza del vino español a nivel internacional.

Luis Gutiérrez se suma así al elenco de personalidades reconocidas por la Guía Wine Up! desde su primera edición en 2014, entre las que figuran sumilleres, empresarios, periodistas y Master of Wine, todos con un papel imprescindible para el sector del vino en España.✻

## Trayectoria

**Luis Gutiérrez (Ávila, 1965) fue uno de los fundadores de elmundovino.com, pionero en el desarrollo de la crítica vinícola moderna en España. Más tarde colaboró con Jancis Robinson como corresponsal para España, y desde 2013 es el representante de *The Wine Advocate,* la influyente publicación fundada por Robert Parker, hoy propiedad de Michelin, donde ha firmado miles de catas de vinos españoles, desempeñando un papel esencial en su proyección internacional.**

# Finca Valiñas 2020

## El albariño que expresa el paso del tiempo

La Colección Paisajes Atlánticos –a la que pertenece Finca Valiñas– es la apuesta de Mar de Frades por vinos de terruño que reflejan paisajes de la D.O. Rías Baixas y el personal estilo de la bodega de entender la uva albariño. Pero Finca Valiñas no solo refleja la tierra en la que nace, además, posee una singularidad única gracias a los cuidados en bodega durante tres años, expresando así el paso del tiempo en cada copa.






Mar de Frades, expresión gallega que significa "Mar de Frailes", alude al papel histórico de la Ría de Arousa como puerta de entrada para los peregrinos de la ruta marítima a Santiago de Compostela. Y es que la bodega –una de las más representativas de la D.O. Rías Baixas–, levantada sobre la cumbre de granito de una pequeña colina, domina esa emblemática ría.

Los viñedos de Mar de Frades se encuentran en las subzonas del Val do Salnés y la Ribeira do Ulla repartidos en cinco fincas que suman 66 hectáreas, mayoritariamente de albariño, pero también de otras variedades gallegas tradicionales, como el godello, caiño o loureira. Asimismo, actualmente trabajan y colaboran con más de 150 pequeños viticultores de la región.

Desde su fundación, en 1987, Mar de Frades se define por la pasión y el deseo de elaborar vinos singulares, capaces de reflejar en cada gota la tierra y el mar que la rodean, vinos atlánticos de personalidad atrevida y carácter salino.

Por ejemplo, Finca Valiñas, el icono de Mar de Frades, fue el primer single vineyard de la Colección Paisajes Atlánticos a la que después en 2022 se sumó el lanzamiento de Finca Monteveiga y en 2024 Finca Lobeira. Un proyecto cuyo objetivo es mostrar la singularidad parcelaria del albariño de algunas de las principales subzonas de Rías Baixas y expresar el origen y el carácter atlántico del territorio.✻

### Finca Valiñas 2020

Tipo: Vino blanco
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Graduación: 12,97% vol.
PVP: 35 €

**En palabras de Paula Fandiño, enóloga de Mar de Frades: "Es el vino más especial de la casa y uno de los más finos y deseados de España. Su carácter nace en la finca y se impregna de una singularidad única durante los tres años que cuidamos el vino en bodega".**

**Se trata de un vino de color amarillo intenso, con reflejos dorados. En nariz es muy vivo, con notas tiólicas y tostadas que acompañan los aromas salinos y balsámicos. En boca es complejo, atrevido, con un final jugoso y profundo, de recuerdos cítricos y salinos. Durante su degustación, planea en todo momento una impresión envolvente de finura y elegancia. Gastronómico y personal, armoniza con las mejores cocinas basadas en la pureza del producto de alta calidad.**

**Además, posee un increíble potencial de guarda. De producción limitada, es uno de los grandes vinos blancos, no sólo de Rías Baixas, también de toda España.**

MAR DE FRADES
FINCA VALINAS
36637 Arosa (Pontevedra)
Tel.: 941 310 316
www.mardefrades.es

# MAR DE FRADES

## ALBARIÑO ATLÁNTICO

Galicia es nuestra tierra y el océano nuestra esencia más pura. Al compás de sus olas hemos creado la Colección Paisajes Atlánticos: Finca Valiñas, Finca Monteveiga y el nuevo Finca Lobeira. Viaja a la D.O. Rías Baixas descubriendo sus diferentes localizaciones, climas y suelos a través de tres perfiles de albariño que reflejan su propio terruño.




COLECCIÓN PAISAJES ATLÁNTICOS

WINE in MODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

"El vino solo se disfruta con moderación"




## El mejor a ciegas

Cirsion 2021, el icónico vino de Bodegas Roda (DOCa Rioja), se ha alzado como el Mejor Vino de España en la XVII Cata a Ciegas de los Mejores Vinos de España, celebrada el pasado mayo. Y es que es un vino que solo se elabora en años en los que las uvas logran una madurez perfecta. Realmente único, marcado por el equilibrio, la elegancia y la grandeza.

## Denso y delicioso

**Mas La Plana 2019, el vino insignia de Familia Torres de la DO Penedès, ha sido galardonado con medalla de oro en la prestigiosa competición The Global Cabernet Sauvignon Masters. En boca, es suave y elegante, con un alcohol cálido pero muy bien integrado, y un final fresco. Denso y delicioso.**







## *Tradición recuperada*

El Pacto de Cárdenas Ojo Gallo 2022 recupera una tradición de Cárdenas que estuvo a punto de desaparecer, la de la elaboración de los "ojo gallos", vinos de finca donde variedades blancas y tintas fermentaban juntas. Es un tinto ligero, fresco y aromático, perfecto para disfrutar en primavera.

## *Para los que aprecian la buena mesa*




Cosme Palacio Reserva 2010 es un vino de producción limitada, sólo se pondrán a la venta 50 unidades, que representa un claro homenaje a la tradición bodeguera. Se presenta en un elegante estuche de madera convirtiéndolo en el regalo perfecto para aquellos que aprecian la buena mesa y los momentos inolvidables.




## VINO BOUTIQUE

**Legaris, una de las bodegas referentes de la D.O. Ribera del Duero, ofrece vinos boutique artesanales elaborados con técnicas innovadoras, que expresan la gran riqueza y variedad de sus suelos, subrayando el carácter único de la zona. Un buen ejemplo es Legaris Edición Limitada 202, un vino amplio, bien armado, sabroso y con largo postgusto.**




## El mejor Mencía de Ribeira Sacra

**El vino mencía de Pazo de La Cuesta se ha convertido en el mejor tinto español de los International Wine Challenge (IWC), celebrados recientemente en Londres. Además, ha conseguido una medalla al mejor mencía de Ribeira Sacra y una medalla de oro, siendo el único vino de España, elaborado con esta variedad, en conseguirla.**

## *Escogido por los sumilleres*

Veguín de Murua Gran Reserva ha sido elegido en los Sommeliers Choice Awards 2025 como Mejor Vino de España y Mejor Vino Tempranillo. Este vino premium se elabora exclusivamente en añadas excepcionales y en cantidades limitadas. De esta añada 2016, que fue calificada como muy buena, se han elaborado 13.785 botellas.




# EL TOUR 'SINTIENDO PAISAJES' DE CRUZ DE ALBA RECALA EN BARCELONA









El pasado 29 de mayo Barcelona se convirtió en el epicentro de reflexión y debate en torno a una práctica agrícola que vive un momento de especial relevancia y actualidad: la viticultura biodinámica en Europa.
La Bodega Cruz de Alba, pionera en este tipo de viticultura en Ribera del Duero, fue la anfitriona de este evento denominado 'Viñas con Alma. Explorando, la esencia biodinámica del Viejo Mundo', englobado en el proyecto 'Sintiendo Paisajes'. Un proyecto que ya lleva tres años promoviendo el debate y la reflexión con el objetivo de impulsar la singularidad de la viticultura biodinámica en el mundo.
La bodega ribereña recibió de la mano de Sergio Ávila a Antonio Madeira de Dão (Portugal), y a Fanny Dulong y Juan Moretti de Clos Systey (Saint-Émilion, Francia). Tres regiones, tres climas, tres suelos… y una misma filosofía que busca no dominar la tierra, sino dialogar con ella. "La biodinámica es equilibrio, un modo de vida, respeto al suelo, a la naturaleza, al viñedo y a los consumidores. Tenemos que cuidar nuestros suelos para que, los que vengan detrás de nosotros, puedan vivir de una manera sostenible" apuntaron.
Con la organización de estos encuentros 'Sintiendo Paisajes Tour', la viticultura biodinámica gana una plataforma única para entender el potencial de esta modalidad agrícola especialmente importante para enfrentarse a retos actuales como el cambio climático, la escasez de agua y la búsqueda de vinos de la máxima pureza y expresión.




## Audaz y lleno de sabores frutales

El primer rosado premium de Bodegas Riojanas posee un color rosa claro y brillante que es un sugerente adelanto de lo que viene después, notas de flores y fruta fresca tan típica de la garnacha de altura. Un rosado complejo: pálido y delicado pero audaz y lleno de sabores frutales.

## Gamberro y festivo

**Flor Innata Frizzante 2024 es el más gamberro y festivo de la gama Flor Innata de bodega Valdecuevas. Elaborado a partir de uvas verdejo y gewürztraminer, es un vino con baja graduación, mucha frescura y un punto dulce natural que conquista a la primera. El frizzante que se abre "por si acaso" y siempre acaba siendo el protagonista de la fiesta.**




## Ligero y muy refrescante

**Amatista Moscato Blanco de Bodegas Reymos es un espumoso dulce, ligero y muy refrescante, que contiene solamente un 5% de alcohol. Elaborado 100% con mocatel de Alejandría, es perfecto como aperitivo y para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas, pasatas, ensaladas y quesos.**







## *Rosado de altura*

La Rosa 2024 es un *coupage* de sumoll y xarel·lo. Se trata de un vino rosado de altura (los viñedos están situados a 600 metros de altitud), floral y mineral. En bodega lo trabajan con delicadeza y mínima intervención. El resultado es un vino fresco, delicado y aromático.




## Para brindar por el ahora

Early Harvest Rosado de Ramón Bilbao destaca por su color rosa pálido y sorprende por su elegancia y su vibrante acidez. Con toques cítricos, cuerpo ligero y bajo en alcohol, se convierte en el mejor aliado para tardes soleadas, picnics o cenas desenfadadas. Porque no hace falta una gran ocasión para brindar: a veces, el mejor momento es simplemente ahora.




## TRADICIÓN IBICENCA

**Plantas como la hierbaluisa, el tomillo o la manzanilla son materias primas esenciales que dan identidad a los espirituosos más tradicionales y emblemáticos de Ibiza, como las auténticas Hierbas Ibicencas o la Frígola®, que Familia Marí Mayans elabora, destila y embotella de forma artesanal desde hace 145 años en su propia destilería.**

## *Receta reinventada en clave sofisticada*

Con Rémy Martin VSOP, el icónico coñac francés reconocido por su equilibrio, elegancia y riqueza aromática, podemos reinventar la receta de la sangría aportándole un toque sofisticado. El resultado es una bebida afrutada y compleja.




## Personalidad irreverente

Brockmans lanza, a las puertas del verano, Orange Kiss y Agave Cut, dos nuevas y exóticas referencias para completar una gama de irreverente personalidad, pero siempre responsable y sostenible. El lanzamiento coincide con un rediseño del *packaging*, con una botella más ligera y completamente reciclable, que además presenta un aire más actual gracias a su estilo rockero y provocativo.







## Imprescindible del terraceo elegante

**Servido con hielo, borde de sal gruesa y una rodaja de pomelo rosa como sello final, el 1800 Paloma mezcla tequila 1800 blanco con zumo de lima, un toque sutil de néctar de agave y soda de pomelo rosado. ¿El resultado? Un cóctel refrescante, sofisticado y equilibrado.**

## Ideal para cócteles

**Martin Miller's Gin, con su carácter sofisticado y su personalidad única, suave y delicada, es la elección perfecta para dar vida a cócteles inolvidables. Desde combinaciones clásicas reinterpretadas, hasta propuestas rompedoras que sorprenden por su originalidad, hay un cóctel con Martin Miller's Gin para cada paladar, cada momento y cada brindis.**



## LA CÂBANE

### Estilo italiano

Dolce & Gabbana regresa al beach club La Câbane en Marbella, ubicado en el resort Los Monteros, con su exclusivo DG Resort: un homenaje al Mediterráneo y al arte de vivir italiano. En el caso del restaurante liderado por el chef Dani García, además de la decoración en blanco y azul, ofrecerá la exclusiva Dolci Room inspirada en los tradicionales carritos sicilianos: una dulce sorpresa pensada para el momento del postre.

**www.lacabanemarbella.com**






## PUNTA ROCA

### Mucho más que un chiringuito

Punta Roca, ubicado en Castelldefels (Barcelona), es mucho más que un chiringuito, ya que lleva el concepto a otro nivel. Se trata de un 'open restaurant' de alma mediterránea, con la terraza en una tarima tocando el agua. Tapas, carnes, marisco y pescado de lonja son los protagonistas de una carta con muchas recetas preparadas a la brasa, así como un arroz de escándalo. Una coctelería de autor creativa completa la experiencia.

**www.puntaroca.tibu-ron.com**



## SOLEO MARBELLA

### Entre los mejores de la Costa del Sol

El beach club de El Fuerte Marbella vuelve a posicionarse como uno de los mejores de la Costa del Sol. La opción perfecta tanto para los que buscan disfrutar de una comida de calidad escuchando las olas del mar, como para quienes buscan cenar deleitándose del mejor atardecer. En su cocina se combinan elaboraciones tradicionales como arroces, frituras y mariscos, con otras más modernas y actuales.

**www.soleomarbella.com**



## NIDO ESTEPONA

### Cocina mediterránea con alma andaluza





Inspirado en el vaivén constante del mar que lo rodea, este beach club malagueño —propiedad de Grupo Mosh— ofrece mucho más que una ubicación privilegiada: una propuesta que combina gastronomía mediterránea de calidad, diseño sin estridencias y música envolvente.

**www.nidoplayaestepona.com**

## ZOKARRÁ

### En primera línea de playa



En Zahara de los Atunes (Cádiz) el grupo Zoko cuenta con dos establecimientos: Zokarrá Zahara, en la planta baja del hotel Colores, en primera línea de playa; y Zokarrá Playa, un chiringuito en la playa de Atlanterra. Ambos son arrocerías de estilo mediterráneo clásico con un toque vanguardista, donde prima el producto local como el atún salvaje de almadraba. La mayoría de los arroces se sirven en cazuelas de barro y se cocinan en dos tiempos, técnica que trabaja con maestría el chef Javier Álvarez.

**www.grupozoko.com/zokarra**



## PÉNDULO

### Gastronomía, música y buen ambiente

Péndulo es un club gastronómico con alma de beach club y corazón nocturno ideal para una comida frente al mar con los mejores arroces (hasta 7 variedades), para un tardeo con coctelería de autor, o para una copa por la noche. A los fogones, el chef Octavi Torres, especialista en cocina marinera. Debes probar el arroz DO Castelldefels, que lleva el nombre de la localidad barcelonesa donde se ubica Péndulo.

**www.pendulobeachclub.com**

# JAVIER GOYA Y JOSÉ FUENTES
## aterrizan en la costa gaditana




Clandestino y Casa Candela, los nuevos proyectos impulsados por los chefs madrileños Javier Goya y José Fuentes, aterrizan en Zahara de los Atunes con una filosofía común: cocina honesta, hecha al momento y pensada para compartir. Casa Candela, situado frente al castillo La Almadraba, centra su propuesta en las brasas y carnes premium, y Clandestino, situado a pie de playa, ofrece una carta con platos sencillos que no enmascaran el producto.

# DIEGO MUÑOZ
## estrena carta de verano



**El restaurante Oroya, dirigido por el afamado chef peruano Diego Muñoz y ubicado en el *rooftop* del hotel The Madrid Edition, desvela su nueva carta. El menú, elaborado junto a la chef de *cuisine* Danitza Alpaca –premio San Pellegrino Young Chef 2022–, cuenta la historia cultural de Perú, influenciada por los sabores de España, África, Italia, China y Japón en cada uno de sus ingredientes y recetas.**

# RUBÉN IBORRA
## abre Ruge




**El chef murciano da un paso más en su carrera profesional, aspirando a convertirse en uno de los referentes de la gastronomía en la región de Madrid, trasladando su particular filosofía gastronómica a un enclave único: el antiguo refugio de montaña de La Jarosa, en plena Sierra de Guadarrama. Arroces de la Vega, brasas y maduraciones serán el centro de su carta.**



# LUTZ BÖSING
## preserva un legado

El chef ejecutivo del emblemático hotel malagueño Finca Cortesin, no solo cocina: preserva un legado. Con más de 14 años al frente de los restaurantes del *resort* (El Jardín de Lutz, Don Giovanni y REI, además del Beach Club), este alemán casado con una cordobesa elabora creaciones que son un homenaje a la tierra andaluza y española, aunque con toques de sus raíces centroeuropeas.



# ÁLVARO SALAZAR
## ofrece una cocina de evolución

**Con dos estrellas Michelin y dos soles Repsol, el restaurante Voro, del chef Álvaro Salazar abre su séptima temporada con él al frente. Voro, del latín vorare, significa devorar, comer con ansia, con pasión. Una pasión que Álvaro Salazar plasma en una propuesta en la que se funden sus raíces andaluzas con la inspiración mediterránea que emana de Mallorca, donde se ubica el restaurante.**

# LUCAS BUSTOS
## lleva Gurisa a Madrid

El chef de Mendoza ha abierto en la capital junto a Agustina Vela, con quien comparte proyectos desde hace más de una década, Gurisa Madrid, en el número 31 de la calle Zurbano. Un concepto inspirado en el éxito de su propuesta en Uruguay que celebra una cocina de sabores únicos –con el fuego como eje– y el vino como pilares fundamentales.



# EDU COLLADO
## propone comer en la terraza



Con una cocina que combina creatividad y raíces vascas, y donde el producto de temporada es el eje central, Edu Collado ofrece ahora en Egun-On platos frescos como la Ijada de bacalao con helado casero de alioli y lima o el Bocarte adobado con mayonesa de yuzu, mostaza y miel. Platos pensados para disfrutar sin prisas del buen tiempo en Madrid en su amplia y cuidada terraza.

# JOSÉ CARLOS GARCÍA
## desembarca en Marbella

**El legendario hotel marbellí Kimpton Los Monteros renace con fuerza apostando por una experiencia culinaria bajo la batuta de José Carlos García, galardonado con una estrella Michelin. En Jara, el restaurante insignia del hotel, la cocina mediterránea se reinterpreta con el sello inconfundible del chef malagueño. "La cocina es como la vida: debe tener raíz, memoria, pero también riesgo y un poco de Rock&Roll", afirma.**





Roger Alsina

# VIAJE A COREA

Si visitamos uno de los dos locales que Gyojasang tiene en Barcelona nos sentiremos en Corea gracias a una cuidada selección de platos populares para compartir y comida callejera junto con bebidas típicas del país. Debes probar el *korean fried chicken* o el *gimbap*, similar al *sushi roll* pero relleno de carne y verduras encurtidas.

GYOJASANG KOREAN KITCHEN & BAR
Aragó, 238 y Mallorca, 182 · 08007 Barcelona · Tel.: 932 448 064
www.gyojasang.com

## Platos atrevidos



Ajoblanco –consolidado como uno de los imprescindibles del panorama culinario barcelonés–, cumple medio año y lo celebra con una propuesta gastronómica que no deja de evolucionar. Entre los nuevos platos destacan los Tacos de parmesano con tartar de atún y el Risotto de arándanos. Atención también a su innovadora coctelería.

AJOBLANCO
Tuset, 20 · 08006 Barcelona · Tel.: 936 678 766 · www.ajoblancorestaurant.com

## Nuevo templo del sushi omakase



**Fukamura, la taberna japonesa de culto en Barcelona, acaba de reabrir cambiando su concepto. Daisuke Fukamura redefine su propuesta con el objetivo de convertir su proyecto en el nuevo templo del sushi omakase en la ciudad. El chef propone un menú degustación 'sorpresa' de 14 platos –en los que se fusionan la técnica nipona y los ingredientes locales–, maridados con sakes. Alta cocina japonesa disponible solo para 7 comensales.**

FUKAMURA Còrsega, 479 · 08025 Barcelona · Tel.: 691 710 781 · www.fukamura.es

# ALTA COCINA PERUANA

**Inti de Oro, con una clientela fiel que incluye a los Reyes Felipe y Letizia, ofrece ahora un menú degustación de aniversario –compuesto por seis platos icónicos como el 'ceviche de los 80'– llamado 'Mis 34 años' por ~~34€~~. Alta cocina peruana con el precio más competitivo de Madrid.**



INTI DE ORO
Ventura de la Vega, 12. 28014 Madrid. Tel.: 914 296 703
Edgar Neville, 17. 28020 Madrid. Tel.: 910 849 193
www.intideoro.com

# LA CABRERA BARCELONA

## Celebra su consolidación en la Ciudad Condal






La casa de carnes del chef argentino Gastón Riveira –posicionado como uno de los mejores chefs del mundo en carnes– celebra dos años y medio de éxito en Barcelona. Un éxito que debe en gran parte a su excelente servicio –la plantilla es casi íntegramente argentina para conseguir una experiencia absolutamente real y no solo parecer un restaurante argentino sino serlo– y a su ambiente acogedor, haciendo que las personas que lo visitan lo recomienden. "Nuestros clientes nos eligen como su casa", explica Felipe Cafferata (socio gerente de La Cabrera Barcelona).

Pero, por su puesto, su gran baza son la amplia variedad de cortes de carne –los más demandados son ojo de bife/lomo alto, bife de chorizo/lomo bajo, entraña, chorizo criollo y mollejas– y su elaboración, con técnicas de cocción que lo diferencian del resto de asadores: utilizan parrilla de carbón y leña y fuego fuerte. Finalmente, el punto de cocción es aquí fundamental, ofreciendo al cliente a su llegada un mapa que le muestra los distintos puntos para que escoja a su gusto. Y como siempre están atentos a las demandas de la clientela, renovaron la carta hace unos 6 meses, incluyendo entrantes como el steak tartar de solomillo argentino sobre tuétano a las brasas, e incorporando algunos cortes que hoy son uno de los más solicitados como la costilla de asado de Nebraska, cocida a baja temperatura o el lomo bajo wagyu.

Para maridar, además de vinos nacionales, cuentan con una basta carta de vinos oriundos de Mendoza y Río Negro.

El local, de 300 metros cuadrados con cocina vista, se articula en tres zonas claramente diferenciadas: un salón informal, el salón principal y un reservado, ideal para celebraciones privadas y para personalidades que requieren mayor privacidad durante su visita. También disponen de terraza.





LA CABRERA BARCELONA
Diputació, 239 · 08007 Barcelona · Tel.: 938 783 230 · www.lacabrerabarcelona.es
Horario: Todos los días de 13:00h a 23:00h (horario verano)



## Una experiencia fresca, creativa y sin horarios

**Abya presenta su nuevo *All Day Brunch Summer Edition* –compuesto por cinco pases y un cóctel–, que estará disponible todos los días de la semana, a cualquier hora, por 35 euros por persona. Esta experiencia reúne platos clásicos de Abya como el flan de maíz y nuevas creaciones de su chef Óscar Castellano, como el ceviche de mandarina.**

ABYA
Palacio de Saldaña · Ortega y Gasset, 32
28006 Madrid · Tel.: 910 054 304
www.abya.es

## Historia en cada bocado



Con el nuevo 'Menú Madrid' de Coque el chef Mario Sandoval nos invita a degustar diversos momentos de la historia de la capital. Entre los platos encontramos creaciones como la 'Sopa sefardí del siglo XV con garbanzo Pedrosillano y Adafina de cordero lechal con lechuga romana'. Rafael Sandoval presenta un maridaje a la altura.

COQUE
C. del Marqués del Riscal, 11 · 28010 Madrid · Tel.: 916 040 202
www.restaurantecoque.com



## Cinco años de 'cooking madness'

**Nació en Madrid rompiendo moldes con su cocina tipo *street food* basada en el producto de temporada local con un *twist* internacional. Ahora celebra su primer lustro con una veintena de platos pensados para compartir que van desde recetas castizas hasta los guiños más exóticos, como el Brioche de tartar de atún.**

COKIMA
Andrés Mellado, 21 · 28015 Madrid · Tel.: 915 989 401 ·
www.grupotombo.com/cokima-kitchenmadness

## *La leña es protagonista*



María Algara

Una masía de piedra catalana del siglo XVII ubicada en Llagostera, en el interior de la Costa Brava, acoge el nuevo Llenya. Su propuesta se basa en la leña: carne a la brasa, arroces a la leña y pescado al espeto. También ofrece guisos y recetas tradicionales. Atención a su espléndida terraza.

LLENYA
Lloc Ganix, 7 · 17240 Llagostera (Girona) · Tel.: 872 221 444 · www.llenyarestaurant.com

## Tres décadas de cocina marinera

Sobrevivir en la restauración de Barcelona, sin cambiar de manos y siempre en la misma familia, durante 30 años es todo un hito que ha conseguido El Merendero de la Mari. El secreto de su éxito radica, además de su ubicación frente al mar, en combinar sus recetas de siempre como el Rape a la Mari, con recetas novedosas.

EL MERENDERO DE LA MARI
Plaça de Pau Vila, 1 · 08039 Barcelona · Tel.: 932 213 141
www.merenderodelamari.com



## UBICACIÓN PRIVILEGIADA

**El segundo restaurante en Palma de Mallorca del Grupo Tragaluz se emplaza dentro del museo Es Baluard, con una terraza rodeada de arte, vistas a los barcos y una carta que explora la gastronomía de la isla como la berenjena asada con sobrasada. Espléndidos sus arroces, como el caldoso de cigalas o el arroz verde de salicornia y cocochas.**



MARILUZ
Plaça de la Porta de Santa Catalina, 10 · 07012 Palma (Illes Balears)
Tel.: 871 55 72 40 · www.grupotragaluz.com



# Una tortilla trascendental

Estaba convencido de mis extensos conocimientos sobre el mundo de la tortilla. Incluso tenía presente una cita de Bernat Desclot en *La crónica del rei en Pere,* obra del siglo XIII: "Dinaren-se de pa é vi e de truya e de ous". Tengo presente a Don Néstor Luján recordándome que la palabra tortilla aparece en castellano en el siglo XVI, según Juan de Mal·lara. Evidentemente, no leí el texto, pero sí supe de tortillas gracias a Leopoldo Pomés, fotógrafo finísimo, publicista renombrado (recuerden las campañas de Terry y las burbujas de Freixenet) y autor de un libro en que pensaba que estaban todas las recetas que se podían preparar batiendo yemas y claras. La afición de mi amigo por esta complejidad le llevó a crear el restaurante Flash Flash en Barcelona, que aún existe para delicia de aquellos que creen en la magia de estas masas esponjosas.



Tortilla de longueirons de Casa Lestón

Resulta que soy un ignorante. Si no llega a intervenir el periodista Pepe Formoso, ánima del hotel literario más importante de Galicia, el Bela Fisterra, no hubiera probado una fundamentada en los longueirones. Sabiendo que la aventura era importante, nos hemos plantado en Casa Lestón (Rúa da Coruña, 29. Sardiñeiro de Abaixo, A Coruña), un restaurante fundado en 1917 por los bisabuelos de Antonio, el actual propietario. Así que anda por una cuarta generación en la que las mujeres, tradición gallega, han mandado en la cocina por más que el abuelo pidiera a un herrero unas sartenes mágicas que ahora decoran una pared. Lestón conserva el encanto de sus inicios como taberna-tienda, enriquecido por una colección de fotos aportadas durante esos largos años, que nos permite visualizar la historia del local y de la vida "mariñeira" en Fisterra. Incluso puede explicarnos la historia de Ramón Marcote Miñarzo, que marchó a Cuba con 17 años, llegó a ser bibliotecario nacional y autor de numerosos libros, alguno tan pintoresco como *La historia de Galicia,* escrita preguntando a cada gallego que descubría en Cuba de dónde era y qué destacaba en su pueblo.

Pero la ambientación no debe hacernos olvidar el plato fundamental: la tortilla de longueirons, la navaja más pequeña y curva, delicada, pero problemática en la cocina. La receta se le ocurrió a la abuela, que tenía la buena costumbre de recordar en voz alta prácticas culinarias perdidas siempre que no tuviera público. Una grabadora bien colocada capturó esta fórmula de una sencillez inigualable, pero de una calidad excelsa: cortan el marisco muy fino y pochan la cebolla, siempre aparte, a un punto de una precisión matemática, que unen a una mínima porción de pimiento rojo, todo de kilómetro -1. Los huevos gozan de la misma frescura. Los baten y en una sartén a una temperatura invariable elaboran una tortilla que, al corte, aparece jugosa, pero sin ese exceso de huevo crudo que, a mi juicio, arrastran las elaboradas a la manera de Betanzos. El aporte de agua del marisco da esa textura que recuperamos al morder esos delicados trozos de longueirón. Claro que en la carta hay más, como los chipirones en su tinta con patatas panaderas, un plato de ajustadísima negritud, obligado, o los pescados de la lonja de Fisterra en su cocción más sencilla y, por supuesto, los callos a la gallega, aunque estos tocarán en invierno. Los postres, de elaboración propia, tienen sus estrellas en la tarta de manzana y en el *pudding calleiro*. Aún así, la sorpresa de una tortilla como esta es tal que hace obligado el viaje hasta Sardiñeiro. Lástima que ya no le pueda dar referencia a mi amigo Leopoldo Pomés.✻



## SCARPETTA MADRID

### Cocina italiana moderna

Este restaurante de diseño vanguardista abrirá sus puertas dentro del exclusivo Hotel Madrid Edition con un concepto que combina la cocina italiana moderna con una ejecución sofisticada. Scarpetta Madrid busca replicar la elegancia, el estilo y la excelencia gastronómica que la han consolidado como una marca de culto en ciudades como Nueva York, Roma, Las Vegas y Doha.

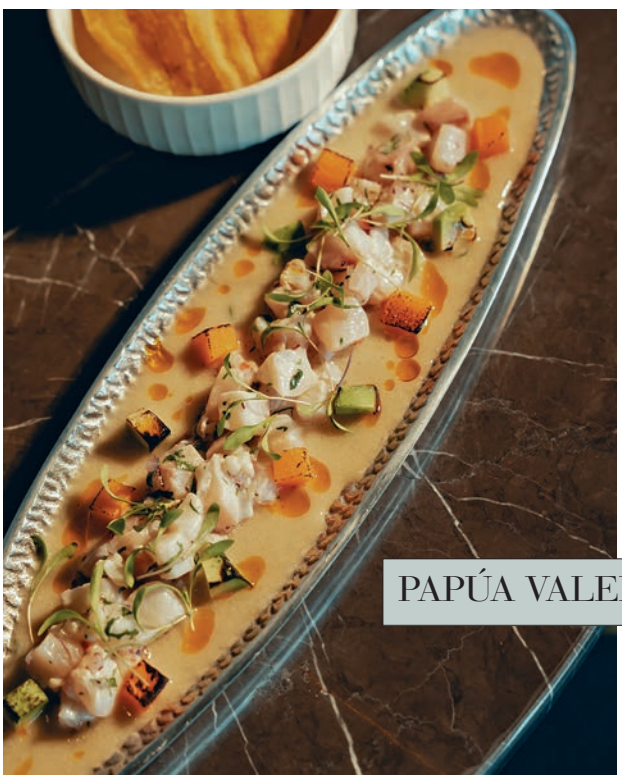
**Scarpetta Madrid**
**www.scarpettarestaurants.com/scarpetta-madrid**

## PAPÚA VALENCIA

### Propuesta mediterránea

Papúa Valencia se incorpora como doble espacio gastronómico del nuevo Novotel Valencia Lavant. Con capacidad para 222 comensales, ofrece cocina mediterránea, muchas brasas y una carta en la que los arroces tienen especial protagonismo. Además, también abre Papúa Coffee Lab & Snack Bar, un espacio informal con café de especialidad, smoothies y una selección de bocadillos y minitortillas.

**Novotel Valencia Lavant**
**www.papuavalencia.com**



## ENTREMUROS, RAÍCES DE MÁLAGA



### Viaje por la provincia y su despensa

El restaurante del hotel malagueño Vincci Selección Posada del Patio ha reabierto sus puertas tras una cuidada renovación estética. Atención a su suelo de cristal, que deja al descubierto los restos originales de la antigua muralla de la ciudad. La nueva carta homenajea el producto local a través de recetas tradicionales reinterpretadas por el chef David Piedra, como el gazpachuelo con boquerón victoriano.

**Vincci Selección Posada del Patio**
**www.vincciposadadelpatio.com**



## LA CALA



### Sabor a mar

Ubicado en La Cala del Barco de La Manga (Murcia), en lo alto de un acantilado con vistas al mar, ofrece una propuesta culinaria profundamente enraizada en la tradición mediterránea. La carta rinde homenaje al mar, con pescados y mariscos frescos, y platos típicos de la región como el caldero murciano, en un ambiente íntimo y romántico que lo ha convertido en uno de los destinos más deseados del sur de Europa.

**Grand Hyatt La Manga Club Golf & Spa**
**www.hyatt.com**



## EL FAR, EL FANAL, TELA MARINERA Y TASTAVENTS

### Esencia mediterránea

El Hotel Marina Badalona (Barcelona) dispone de cuatro espacios gastronómicos. El momento del aperitivo se disfruta con tapas elaboradas con productos de Km 0 en la Vermutería El Fanal. Tras una mañana de playa, Tela Marinera invita a degustar alguno de sus arroces y pescados. El *rooftop* El Far –con una carta fresca y divertida– es ideal al atardecer. Finalmente, el restaurante gastronómico Tastavents, liderado por el chef Dídac Alcoriza, ofrece dos menús degustación perfectos para una cena de nivel.

**Hotel Marina Badalona**
**www.hotelmarinabadalona.com**

## PRINCESA YAIZA SUITE HOTEL RESORT

### Nueve restaurantes donde elegir

El resort lanzaroteño cuenta con tres restaurantes buffet con *showcooking* que ofrecen gastronomía internacional preparada en el momento, y seis restaurantes a la carta entre los que destaca Isla de Lobos, galardonado con un sol Repsol 2025, que este verano renueva su propuesta para ofrecer un concepto más fresco y casual, centrado en la gastronomía mediterránea con ingredientes Km 0.



**Princesa Yaiza Suite Hotel Resort**
**www.princesayaiza.com**



Freepik

# VINOS BLANCOS

## Los más demandados

El vino blanco está experimentando un incremento de demanda en todo el mundo. En el caso de España, el consumo ha aumentado casi un 2% el año pasado respecto al anterior. Una tendencia que ha sido analizada por expertos para tratar de averiguar si el motivo va más allá de una simple moda. En cualquier caso, lo que está claro, al menos en nuestro país, es que los vinos blancos apetecen más que nunca cuando llega el verano. ¿Nos tomamos un blanco?



Villa Mercedes (Ibiza)

El auge del vino blanco es un hecho. Es una tendencia global que ahora llega a España. Cada vez se consumen más vinos blancos, el mercado los está potenciando y se trabaja con elaboraciones cada vez más diversas. Los vinos tintos, están en un claro retroceso y los que se están haciendo un hueco son los más ligeros, con menos graduación alcohólica, menos cuerpo y menos intensidad. ¿Qué ha provocado este cambio de tendencia? ¿Supone una cierta revolución del vino blanco o estamos simplemente en un momento cíclico recurrente? ¿Es una moda o responde a una tendencia más profunda?

**Lo que dicen los expertos**

Para analizar el auge del vino blanco, se llevó a cabo con ese nombre una mesa redonda durante la última edición de la Barcelona Wine Week, celebrada el pasado mes de febrero, en la que participaron entre otros Rodrigo Briseño (sumiller del restaurante Disfrutar), Mª José Huertas (sumiller del restaurante Paco Roncero) y la crítica de vinos Pilar Cavero. Las razones que se esgrimieron fueron muchas, desde el cambio climático, hasta la importancia que le da el consumidor a la graduación alcohólica, pasando por la frescura y la facilidad. Además, ya se ha superado el maridaje exclusivamente con pescados y los blancos son considerados muy versátiles en ese sentido. "Somos un país cálido y, por lo tanto, los vinos blancos tienen mucho más sentido", explicó María José Huertas, y aunque reconoció, junto al resto de expertos, que la preferencia de blancos o tintos es algo cíclico, matizó que ahora se bebe según el contexto: "Comemos más ligero y de forma más informal y eso repercute en la bebida que acompaña. Gastronómicamente encajan más los blancos con personalidad y tintos ligeros que elaboraciones más complejas" y añadió: "Además, una copa de vino blanco te la puedes tomar sola, sin comida". También apuntó: "Tengo amigas que no beben vino, pero sí que pueden tomarse

Portonovo (Madrid)



## Propuestas de maridaje

**Hay tantos tipos de vinos blancos: tranquilos, espumosos, jóvenes, con crianza... que hay prácticamente uno para cada comida. Eso sí, la mayoría tiene en común su frescura. Ahora en verano te proponemos cuatro maridajes de lo más apetecibles. Para los que aprecien los clásicos, un buen pulpo a feira o una buena fideuá; y para los que prefieran platos más modernos y ligeros, una ensalada de burrata, un tartar de atún rojo o platos de cocina asiática como el sushi.**

Tokaj Aszu




## Con el postre, un blanco dulce

**Dicen que "a nadie le amarga un dulce" y en el caso de los vinos, los dulces están empezando a resurgir. Un acompañamiento clásico es con los postres, ya sea con frutas, haciendo un maridaje por contraste, o con pastelería, en este caso, maridando por afinidad.**

**Se distinguen varias categorías: vino dulce natural, vino generoso, vino licoroso, vino de vendimia tardía… Los vinos blancos dulces más prestigiosos del mundo son el Sauternes (Francia), el Tokaji Aszú (Hungría) o el Beerenauslese/Trockenbeerenauslese (Alemania), Vin Santo y Moscato d'Asti (Italia) y Eiswein o vinos de hielo (Austria, Alemania y Canadá). En España encontramos los vinos blancos dulces de moscatel y los generosos del sur, con los pedro ximénez a la cabeza, entre otros.**

una copa de vino blanco", ya que se asocia a ligereza, frescura y menor graduación alcohólica. Y es que según Huertas "se bebe menos vino pero de mayor calidad, se prefieren elaboraciones más frescas y se ha acabado con la 'parkerización', ya no se asocia cuánta más barrica, más concentración, mejor vino".

Juan Park –uno de los directores de Wine Intelligence, empresa de investigación de mercado y consultoría que se especializa en estudios de mercado y tendencias de consumo de vino– destacó la gran variedad de sabores y maridajes que se pueden hacer con el vino blanco y, por lo tanto, no le sorprende esta tendencia de consumo. Eso sí, todos los expertos coincidieron en que el cambio climático y la vida saludable son los principales impulsores de la tendencia. Todos ellos confirmaron que la frescura que tiene el vino blanco es lo que la gente quiere actualmente: "Quizás buscas cosas diferentes, beber menos, pero que pase mejor, que no te empalague", reflexionó Cavero. Por otro lado, el alcohol también es una parte importante para el consumidor, que busca cada vez más vinos con menos graduación, algo que ayuda a que los vinos blancos triunfen. De hecho, para Rodrigo Briseño, jefe



Vincci EverEden (Grecia)

## Para cenas en una terraza

**Platos refrescantes como una sencilla y deliciosa ensalada griega acompañada de una copa de vino blanco, pueden componer una cena veraniega simple pero efectiva. Si te preguntas qué blanco, más allá de tus gustos personales que, por supuesto, siempre deben prevalecer a la hora del maridaje, debes buscar un vino fresco y vibrante que combine con los sabores de las aceitunas negras, el queso feta –que tiene ese punto salino– y la acidez de los tomates. Dos ejemplos de blancos que funcionan muy bien para esa combinación son un sauvignon blanc o un verdejo.**
**Esta cena la disfrutarás aún más en una terraza con vistas, a ser posible con la brisa del mar dándote en la cara. Una opción que sin duda te hará sobrellevar mejor las calurosas noches estivales.**


D.O. Rueda

de sumillería del restaurante Disfrutar, ambas tendencias son paralelas, ya que la vinificación con menos graduación también es una consecuencia del cambio climático y del hecho de que se tenga que vendimiar antes: "No pienso que solo sean los deseos de los consumidores los que están haciendo aflorar estos nuevos vinos con menos graduación, sino los cambios en el cultivo", afirmó.
Los expertos también aseguraron que este aumento del consumo de vino blanco ha servido para romper algunos mitos. Por ejemplo, siempre se ha dicho que este vino lo beben más las mujeres, pero estudios realizados por la empresa que dirige Park han desmentido estas afirmaciones. El vino blanco tiene mucha versatilidad y esa es una de las razones por las que cada vez más personas se suman a esta tendencia. Eso sí, como apuntábamos al principio, no es solo una tendencia del estado español, sino que en otros países hace años que estos vinos tienen más demanda que los vinos tintos. "El norte de Europa tiende a buscar vinos blancos", comentó Briseño. Una tendencia que claramente se ha instalado en nuestro país, que siempre había mostrado preferencia por los tintos. ¿Hasta cuándo durará? ¿Ha llegado para quedarse? Lo iremos viendo.

## Vino blanco y verano

### TIPS PARA DISFRUTARLO SIN PERDER SU ESENCIA



**Llega el verano, sube el termómetro y se multiplican los planes para combatir el calor y celebrar que las vacaciones están a la vuelta de la esquina. ¿Escapada al mar ¿Terraza con amigas? ¿Cena al aire libre? El vino blanco de la D.O. Rueda vuelve a ser un imprescindible en todos tus momentos estivales. Para que los aproveches al máximo, Ana Lahiguera, sumiller, enóloga y Brand Ambassador de la marca, te da 4 consejos clave para que disfrutes de tu vino D.O. Rueda de una manera refrescante, pero sin perder su esencia.**

**El vino frío, no helado**

**En verano es complicado acertar con los grados a los que servimos el vino para que este no pierda sus cualidades. Es evidente que a temperatura ambiente no lo vamos a beber, pero tampoco se trata de enfriarlo de más. Por eso… ¡apunta! Los vinos blancos se sirven entre los 6°C y 10°C. Es mejor que los saques unos minutos antes de servirlos y así, evitarás que se pierda la expresión aromática y el inconfundible equilibrio entre frescura y acidez de los vinos de la D.O. Rueda.**

**Trucos de conservación**

**Una vez servido, lo ideal es terminarlo cuanto antes, pero si vas a mantener tu vino D.O. Rueda largo rato sobre la mesa, hay varias formas de mantener su temperatura ideal: enfriadores eléctricos, bolsas o fundas congeladas, una barra de acero con aireador… Si en el momento clave no cuentas con ninguna de ellas, recurre a la cubitera con agua y con hielos… ¡Nunca falla!**

**La botella, siempre de pie**

**Si no te has terminado todo el vino de la botella, puedes conservarlo volviendo a poner su propio tapón y guardándola en la nevera durante unos días. Te en cuenta que cuanto más vacía esté la botella, menos tiempo debe de conservarse en el frigorífico. Por cierto, a la hora de almacenarla en este espacio, colócala siempre de pie, evitando el contacto del corcho con las paredes del electrodoméstico.**

**La copa llena en su justa medida**

**Otro de los tips que nos permitirá disfrutar de un vino D.O. Rueda siempre fresco es servir la medida justa en la copa. Las altas temperaturas hacen que se caliente enseguida, por lo que optar por pequeñas cantidades y rellenar tantas veces como sea necesario de la botella en frío es siempre la mejor opción. Por cierto, la mano también desprende calor… ¡No te olvides de agarrar tu copa siempre por el tallo!**

### XII Salón Grandes Blancos

Si queremos tomar el pulso a los vinos blancos que se elaboran en nuestro país, una muestras en la que encontramos ampliamente representadas diferentes denominaciones de origen y bodegas, es el Salón Grandes Blancos que cada año tiene lugar en Madrid. El pasado 9 de junio, el céntrico Hotel VP Plaza España Design de Madrid acogió una nueva edición de este salón, que celebró su duodécima convocatoria consolidado como una de las citas de referencia para el vino blanco de calidad en España, convirtiéndose un año más en punto de encuentro para los vinos blancos más destacados del panorama nacional.

El evento reunió a unas cuarenta bodegas procedentes de distintas regiones vinícolas del país, todas ellas con un denominador común: la apuesta decidida por la elaboración de vinos blancos de alto nivel, identidad y carácter. Dirigido exclusivamente a profesionales del sector del vino en Madrid —distribuidores, sumilleres, tiendas especializadas, grandes superficies y medios de comunicación—, el salón se desarrolló en un ambiente profesional y dinámico, donde la comunicación entre las bodegas expositoras y los asistentes fue fluida y constante a lo largo de toda la jornada.



Rémy Martin

Una vez más, el salón se consolidó como una plataforma efectiva para poner en valor la riqueza y diversidad del vino blanco español, y como espacio de encuentro y diálogo entre productores y profesionales del sector.

Las bodegas participantes en esta edición fueron: Martínez Lacuesta, O Luar do Sil, Enate, Bodegas Arzuaga, Bodegas Habla, Pazo Señorans, Bodegas Martín Códax, J. García Carrión, Valdecuevas, González Byass, Viñas Familia Gil, Arínzano, Osborne, Bodegas Montecillo, Sant Josep Vins, Lagar de Fornelos, S.A., CVNE, La Val, Virgen de Galir, Bela, Viñedos del Contino, Unzu, Alma Carraovejas, Alto de Pioz, Remírez de Ganuza, Avelino Vegas, Marqués de Cáceres, Bodegas Zifar, Pago de Cirsus, Bodegas Irache, Sogrape / Bodegas Lan, Bodegas Altos de Torona, Uvas Felices, Ramón Bilbao, Mar de Frades, Bodegas Protos, Marqués de Riscal, Valenciso, Pariente Tradición Familiar, Bodega Tintoralba, Valdesil, Casona Micaela, Javier Sanz Viticultor, Marqués de Murrieta / Pazo Barrantes, Finca Espiells, Bodegas Luis Cañas, Bodegas Amaren, Perelada & Chivite.✻

## Entrevista al Presidente de la D.O. Rueda: Carlos Yllera Pérez

# “El verano es una buena época para probar y compartir un blanco de la D.O. Rueda”




**¿Cuál es el ‘Carácter Rueda’ que hace únicos a los vinos de esta Denominación?**
El denominado “Carácter Rueda” está formado, en primer lugar, por nuestra uva verdejo, variedad autóctona de nuestra zona que llegó con los mozárabes, allá por el siglo XI. El segundo factor es el clima continental. Los contrastes térmicos a lo largo del día favorecen el equilibrio entre el azúcar que la uva gana con el sol y la acidez que no pierde durante la noche. Luego están nuestros suelos cascajosos, ricos en calcio y magnesio, de fácil laboreo y con una buena aireación y drenaje, lo que los hace óptimos para acoger a los mejores viñedos.

**El consumo de blancos a nivel mundial está al alza y en 2024 la D.O. Rueda aumentó en un 5,4% las exportaciones. ¿Qué previsiones hay de cara al cierre de este año? ¿Está influyendo el tema de los aranceles de EE.UU y la inestabilidad política a nivel internacional?**
Ahora mismo hay mucha inestabilidad a nivel internacional y la guerra de los aranceles está servida. A nosotros solo nos queda trabajar, al menos, tan bien como hasta ahora, para seguir manteniéndonos en mercados en los que ya batimos récord de exportaciones y creciendo en otros en los que aún queda mucho trabajo por hacer.

**A nivel nacional, la D.O. Rueda sigue siendo líder en ventas de vino blanco ¿Es difícil mantener ese liderazgo? ¿Qué les diría a nuestros lectores para que sigan apostando por los vinos de Rueda?**
Es un hecho que somos la primera Denominación de Origen de vino blanco en España y la segunda independientemente del color del vino en cuota de mercado. Esto no hace más que afirmar la excelente calidad de nuestros vinos, que hace que el consumidor nos elija, nos prefiera y repita. De hecho, tenemos la tasa más alta de conversión en la franja de jóvenes de 18 a 35 años. A los lectores que ya nos conocen y no dudan en elegir un vino D.O. Rueda para acompañar sus mejores momentos, quiero agradecerles su fidelidad. Y a los que no nos conocen, les recuerdo que el verano es una buena época para probar y compartir, por primera vez, un vino blanco de la D.O. Rueda. ¡Y el que lo prueba, repite!

**“Somos la primera Denominación de Origen de vino blanco en España”**

**Finalmente, la D.O. Rueda celebra este año el X aniversario del Festival de Cortometrajes Rueda con Rueda. ¿Algo a destacar sobre la edición de este año?**
Para celebrar este décimo aniversario, el festival viene cargado de novedades. Para empezar, acabamos de firmar dos acuerdos de colaboración, con la Fundación SGAE y con la ESCAC, que nos permitirán traer a grandes cineastas a la nueva sección “Diálogos de autor” y convocar un taller de cine de dos semanas de duración en la sede del Consejo Regulador este mes de julio. Son solo dos ejemplos… Habrá más novedades y sorpresas que iremos desvelando. Por cierto, la convocatoria para presentar trabajos está abierta hasta el 2 de octubre.✻

## Para celebrar el verano

Viña Sol Summer Edition (D.O. Catalunya) se presenta en su versión de vino blanco ecológico de la añada 2024, elaborado principalmente con parellada y garnacha blanca. Un vino fresco y frutal idóneo para disfrutar como aperitivo o acompañando platos de arroz, marisco o pescado. Esta nueva edición veraniega destaca por su innovadora etiqueta diseñada para cobrar vida cuando el vino se enfría.







## Triple galardón

El albariño Condes de Albarei de la añada 2024 ha triunfado en la última edición de los Premios Baco. El buque insignia de la bodega Condes de Albarei ha sido distinguido como Mejor Vino Blanco Español, Mejor Albariño, y también ha sido galardonado con el Gran Baco de Oro Luis Hidalgo, distinción que se otorga al vino con mejor puntuación del certamen. Un albariño que destaca por su intensidad aromática, con mucha fruta en nariz y una boca fresca y envolvente.

# POSTAL Y CAN RIUS, LOS NUEVOS BLANCOS DE JUVÉ & CAMPS




**La bodega Juvé & Camps, conocida internacionalmente por sus espumosos, acaba de presentar dos nuevos vinos blancos tranquilos nacidos en Finca Espiells, unos vinos 100% ecológicos que capturan la esencia del Penedès: Postals d'Espiells y Can Rius d'Espiells.**

**Postals d'Espiells, elaborado con xarel·lo y garnacha blanca, es un tributo al paisaje del Penedès. Su frescura, textura sedosa y expresión varietal nítida lo convierten en un reflejo del equilibrio entre tradición y modernidad, fiel captura de la esencia de la finca y del territorio.**

**Por su parte, Can Rius d'Espiells encarna la historia y el legado del viñedo. Procedente de una de las parcelas más emblemáticas de Espiells, este vino refleja la mi-**



**neralidad y profundidad de sus suelos, con una estructura elegante y gran complejidad.**

**El carácter único de ambos vinos se debe en gran parte a la diversidad de suelos donde crecen las viñas. Meritxell Juvé, cuarta generación de la familia, afirma: "Finca Espiells representa nuestra visión de futuro basada en la tradición, la sostenibilidad y la excelencia. Nuestra apuesta por los vinos blancos de calidad, fieles a su origen y con vocación de emocionar, responde a la convicción de que el Penedès es un territorio excepcional para su elaboración".**





# Finca Casa Julia

## El albariño que le da la vuelta al mapa

Finca Casa Julia de Hispano Suizas es el primer albariño mediterráneo, fruto de un cultivo por encima de los 700 metros de altitud en las mesetas de Utiel-Requena.

Los blancos están de moda, sí, pero no cualquier blanco. El mercado ha evolucionado sobremanera en estos últimos años y ahora exige un tipo de blanco fresco, aromático, moderno, que tenga chispa con una acidez bien compensada, y que no sea muy alcohólico.

En este juego de fuerzas hay una variedad que se ha impuesto: la albariño. Esta casta original de la costa sur de Galicia está siendo llevada a muchos lugares del mundo, pero casi nunca funciona y se desvirtúa.

No es el caso de lo que ha conseguido Hispano Suizas con el Albariño Finca Casa Julia. El cambio climático se ha aliado con la variedad, el suelo y la altitud de Requena (Valencia), y han dado a luz una auténtica joya entre los blancos.

La revista Wine Enthusiast le acaba de dar 94 puntos, todo un lujo para un vino blanco, a lo que hay que sumar que la Asociación Española de Escritores y Periodistas del Vino lo elogiara como el mejor blanco con barrica de España durante el año pasado en el certamen que agrupa a lo más granado de la crítica del sector.

Desde que salió al mercado en 2020 no ha parado de cosechar grandes puntuaciones a pesar de ser una auténtica rara avis en el mercado, ya que las uvas con las que se elabora nacen en la meseta requenense, a 700 metros de altitud, lo que permite alcanzar esa acidez y frescura única de la albariño, pero garantizando la perfecta maduración.

Como ha señalado el enólogo y socio de la bodega, Pablo Ossorio, buen conocedor del albariño por su trayectoria en Rías Baixas, "el cambio climático juega a favor la variedad en las tierras altas de Valencia, compaginado con la proximidad del Mediterráneo, que es decisiva en las últimas semanas de maduración", convirtiéndose así en el albariño cultivado a mayor altitud, todo un desafío para la variedad y que luego redunda en esa diferenciación en la botella.

El Finca Casa Julia logra esa singularidad desde las parcelas, pero también en la elaboración, ya que fermenta en barricas nuevas de roble francés de 400 litros, y envejece un mínimo de seis meses en barricas también nuevas de 300 litros de roble francés. Posteriormente convive con sus lías en depósitos esféricos de cemento de origen francés llamados Galileo.

El resultado es un vino blanco fresco, aromático y con cuerpo, que aguanta muy bien el paso del tiempo gracias a esos aportes de la madera y el contacto con sus lías. ✻

**Más información:**
**www.bodegashispanosuizas.com**




### NOTA DE CATA

**D.O.:** Utiel-Requena
**Variedad:** Albariño
**Características:** Color amarillo con reflejos verdosos brillante. Aroma muy intenso, frutal y floral, complejo, con ligero fondo de roble y muy bien integrado. En boca es frutoso, con paso elegante, denso, lleno y con buena acidez final. Postgusto muy largo.
**Maridaje:** Ideal para maridar con mariscos, pescado, quesos curados, verduras, ahumados, arroces de marisco o carnes blancas.

## Interpretación magistral de la airén

**Las Tinadas Airén de Pie Franco de Bodegas Verum es un vino mineral. Muestra el carácter de la tierra caliza donde nacen las uvas con las que se elabora. Es fresco, muy equilibrado y presenta una gran redondez y complejidad, aportada por su crianza con lías en tinajas de barro.**




## AMABLE Y FRESCO

La nueva añada de Viña Pomal Blanco (70% viura, 30% malvasía) refleja la mejor tradición vitivinícola de la Rioja Alta en la elaboración de vinos blancos de gran frescor y equilibrio. Desprende aromas a piel de cítricos, manzanilla, hinojo y frutos de hueso, enmarcados en la sutileza de los tostados de la barrica. Amable y fresco en boca, posee ciertas notas de salinidad.




## *Leridano sin alcohol*

Raimat Zero Blanco, elaborado por Raimat (D.O. Costers del Segre) es un vino desalcoholizado de xarel·lo y chardonnay, con intensos aromas a frutas como la manzana o la piña, cítricos y sutiles notas lácteas. Fresco, suave, de gran armonía, sutil persistencia y final muy agradable. Ideal con sushi y arroces.










## Para disfrutar sin límites

**Celler Masroig acaba de lanzar Macabeu Zero, su primer vino sin alcohol, que garantiza disfrutar de una copa de buen vino 0%. Y es que es una bebida sin alcohol pero conserva los polifenoles y antioxidantes, los componentes más beneficiosos del vino, y aporta menos calorías. Un vino ligero, aromático y fresco para brindar sin límites.**

## El blanco que va con todo

Pago de Otazu Chardonnay 2023, servido entre 10 °C y 12 °C, se adapta tanto a menús sencillos como a los más elaborados. Este verano disfrútalo con verduras de temporada, pescados a la brasa y también carnes, tanto blancas como rojas. Una opción elegante y polivalente que invita a tomarse el verano con calma.

# iWine

## Un albariño nacido del hielo, para beberlo con hielo

Con la llegada del verano, las terrazas se llenan de vida, las playas se convierten en el refugio perfecto al atardecer y las reuniones con amigos se multiplican. Y para acompañar esos momentos únicos, Paco & Lola lanza la propuesta más refrescante y atrevida de la temporada: iWine, el primer Rías Baixas pensado para servirse con hielo.

Innovador, fresco y sorprendente, iWine rompe con las normas establecidas del vino para ofrecer una experiencia ideal para disfrutar a la orilla de la piscina, durante un brunch en la terraza o en una cena informal al atardecer. En su etiqueta lo deja claro: "Drink on Ice". Y es que iWine es sinónimo de verano, de planes improvisados y de brindar sin complicaciones.

**Por dentro**

Es un albariño 100% elaborado con uvas seleccionadas de parcelas de la Subzona Val do Salnés, en la D.O. Rías Baixas. Este vino destaca por su singular proceso de vinificación, en el que se incorpora hielo seco previo a la maceración. El hielo seco es CO2 a muy baja temperatura, al entrar en contacto con las uvas durante la carga de la prensa, se baja la temperatura y se crea un ambiente sin oxígeno. Permitiendo así hacer maceraciones más largas y extraer el máximo de aromas. Su perfil fresco, vibrante y con una alta carga aromática hace de este vino un Rías Baixas singular, ideal para ser disfrutarlo con hielo.

**Por fuera**

El diseño del envase refleja la esencia fresca del producto. Con una botella blanca mate y una tipografía minimalista, transmite una imagen contemporánea y sofisticada, alineada con un branding premium. Destaca en este nuevo producto el tapón de cristal con un tono azul que evoca el hielo de los glaciares, reforzando el claim de frescura "Drink on Ice". Un diseño de Marta y Kike de Marta Lojo Wine Design Studio, escogidos siempre para hacer lucir la esencia de Paco & Lola en todo su packaging.

Disponible ya en la tienda online de Paco & Lola y en restauración, ¡Wine se convierte en el aliado perfecto para quienes buscan algo diferente sin renunciar a la calidad y a la autenticidad de un buen albariño Rías Baixas. ❋

**Más información: www.pacolola.com**



# Pequeñas Producciones Sauvignon Blanc 2024

## NOTA DE CATA

**D.O.:** Navarra
**Variedad:** Sauvignon blanc
**Características:** Es un vino muy vivo y destaca por sus aromas delicados y su untuosidad. Paso muy fácil, ligero, fresco y con persistencia. Acidez matizada por la lía que te hace salivar. Un poco tropical.
**Maridaje:** Es perfecto para los aperitivos, comidas y cenas de verano. También es ideal para acompañar los brindis con amigos durante el tardeo.

BODEGAS MARCO REAL
Rua Romana, 81 · 31390 Olite (Navarra)
Tel.: 948 645 166
www.bodegasmarcoreal.com

Bodegas Marco Real estrena el verano con la nueva añada de Pequeñas Producciones Sauvignon Blanc. Sin duda, es el blanco navarro para este verano. Pertenece a la gama de vinos Pequeñas Producciones de Marco Real, una gama que recoge la esencia de los viñedos que la bodega posee en la Sonsierra Navarra y en la zona alta de Olite. Se trata de un monovarietal de sauvignon blanc, una variedad francesa que lleva asentada en Navarra desde mediados del siglo pasado y en estos últimos años se ha convertido en la protagonista para elaborar vinos blancos monovarietales en esta zona. Pese a ser foránea, Bodegas Marco Real apostó desde hace décadas por esta variedad para elaborar un vino blanco que expresara también el terruño navarro. Kepa Sagastizábal, director técnico de la bodega, ha conseguido un vino más complejo y maduro gracias a la crianza con sus lías durante cuatro meses en depósito, ideal para acompañar







los platos veraniegos y para refrescar los días y noches de calor.
Y si aún no tienes planes para estas vacaciones y te ha llamado la atención este vino, puedes disfrutarlo 'in situ', es decir, en Bodegas Marco Real. Está situada en Olite, el segundo destino turístico más importante de Navarra. Su excelente ubicación con unas vistas únicas al Castillo de Olite y rodeada de viñedo, la convierten cada año en el destino enoturístico de esta villa medieval. ✻

# Izadi Selección Blanco




## NOTA DE CATA

**D.O.Ca:** Rioja
**Variedad:** 61% viura, 11% maturana blanca, 10% tempranillo blanco, 8% garnacha blanca, 5% malvasía y 5% turruntés.
**Características:** Colar amarillo limón con tonalidades verdosas. Intensos aromas de fruta blanca, cítricos, fruta tropical y notas florales, con un fondo de aroma tostado y especiado. En boca posee mucha textura, es sabroso, con notas cítricas y de fruta blanca con un final refrescante y recuerdos a flores blancas y ligeros tostados.
**Maridaje:** Ideal para acompañar arroces como risottos, pasta, marisco y pescado blanco.

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


Roberto Vicente, enólogo de Bodegas Izadi

Izadi, ubicada en el corazón de Rioja Alavesa puede presumir de elaborar más vinos blancos que tintos, basándose, únicamente, en variedades autóctonas, algunas de ellas minoritarias.
Fue a principios de los años 90 cuando Izadi, que cuenta con casi 200 microparcelas de viñedo viejo, comenzó a elaborar un vino blanco basado en la viura y malvasía de esos viñedos plantados a mitad del siglo pasado. Durante 20 años su vino blanco fermentado en barrica representó la tradición de Rioja Alavesa, al utilizar las variedades blancas plantadas en las cabezadas de esas pequeñas parcelas donde uva tinta y blanca convivían. Sin embargo, la inquietud que siempre ha demostrado esta bodega los ha llevado a desarrollar nuevos proyectos enfocados a los blancos: "Nos dimos cuenta de que había que recurrir a las variedades minoritarias: garnacha blanca, matura blanca, turruntés… las cuales nos han permitido dar otra dimensión a nuestros blancos", sostiene Roberto Vicente, enólogo de Izadi.
Izadi Selección Blanco fue uno de estos primeros vinos en abordar nuevas variedades. De hecho, es el único en Rioja con los seis varietales autóctonos.✻

# Príncipe de Viana Edición Blanca



Príncipe de Viana Edición Blanca –elaborado por la bodega navarra Príncipe de Viana– es una apuesta por la sinergia entre tres variedades antagónicas que vendimiadas en su momento óptimo de maduración encajan a la perfección creando un perfil aromático envolvente, fresco y vivaz. La figura principal es la garnacha blanca, variedad autóctona muy resistente a la sequía. Su cuerpo ligero se funde con el cuerpo goloso que de la variedad chardonnay, la "reina de las uvas blancas" y a la elegancia y equilibrio de la variedad sauvignon blanc. Todo ello marcado por el trabajo sobre lías. Un blanco fresco, expresivo y complejo. Gastronómico y versátil, es ideal para acompañar los platos veraniegos.❋

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




## NOTA DE CATA

**D.O.:** Navarra
**Variedad:** Garnacha blanca, chardonnay y sauvignon blanc
**Características:** Brillante y cristalino color amarillo con abundantes reflejos verdosos. El aroma de los cítricos, como la lima y la genista impregnan la primera sensación olfativa, para dar paso paulatinamente a notas de albaricoque, piña y un sutil matiz de monte bajo, quedando así un perfil aromático complejo, cautivador y sorprendente. Entrada en boca fresca y agradable. La fruta mostrada en nariz alcanza su máxima expresión en boca. Muy envolvente, de gran volumen y un final frutal y sorprendente.
**Maridaje:** Mariscos, sopas de pescado, paellas, menestras y verduras en general y pescado a la brasa.

# Viña Caeira



Nacido en el corazón del Condado do Tea, en Salvaterra de Miño (Pontevedra), Viña Caeira es un albariño 100% monovarietal que captura la esencia de su terruño atlántico. Las uvas con las que se elabora provienen de viñedos emparrados, vendimiados a mano, que se benefician de un clima y un suelo únicos, otorgándoles la acidez, frescura y salinidad características de la región. Elaboraciones pausadas, a temperaturas bajas, para preservar la integridad aromática de la uva y una medida crianza sobre lías durante aproximadamente 4 meses, dan como resultado Viña Caeira Albariño, un vino que ha conquistado a los críticos, cosechando grandes reconocimientos que avalan su calidad. Por ejemplo, ha sido premiado con una Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos (CINVE) y el reconocido crítico James Suckling le ha otorgado 92 puntos, situándolo entre los vinos más destacados a nivel global. Y no es casualidad, ya que no estamos ante un albariño cualquiera: Viña Caeira lleva el sello de excelencia de Carlos Moro, fundador y presidente de Bodegas Familiares Matarromera.
Este albariño singular, nace de la experiencia y la pasión y representa la tradición y la innovación en el incomparable marco de Rías Baixas.❋




## NOTA DE CATA

**D.O.:** Rías Baixas
**Variedad:** Albariño
**Características:** Elegante color amarillo pajizo con destellos dorados. En nariz, se despliegan aromas a lima, manzana verde y albaricoque, con un sugerente tono tropical de maracuyá y un fondo vegetal mentolado y de hinojo. En boca, es un vino equilibrado, fresco y con una vibrante acidez, que culmina en un final largo y salino.
**Maridaje:** Es el compañero perfecto para mariscos (zamburiñas, navajas, mejillones), pescados al horno (besugo, rodaballo o bacalao) y quesos gallegos como los de Arzúa-Ulloa. También marida con sushi y sashimi.

BODEGA VIÑA CAEIRA
Barro Fonte Arcade, 2 · 36456 Pesquieras (Pontevedra)
Tel.: 667 606 862 · www.viñacaeira.es



# RESTAURANTES DE Ibiza y Formentera

## Todo es posible en las islas

En Ibiza y Formentera el sector de la restauración ha desplegado su creatividad sin límites, y lo ha hecho tanto en cuanto a contenidos como a continentes. Por ello, no solo nos sorprenden las gastronomías más diversas, sino también la temática, decoración y singularidad de restaurantes y *beach clubs.* En estas páginas presentamos nuestra particular selección.




## Beso Beach Ibiza

Beso Beach Ibiza combina alta cocina vasco-mediterránea, ambiente selecto y música en vivo, y lo hace con una renovada carta basada en productos de temporada. Este año Beso Beach Ibiza sorprenderá con una serie de eventos gastronómicos especiales, reforzando su posición como uno de los *beach clubs* de referencia de la isla.

Playa de ses Salines, s/n
07818 Sant Jordi de ses Salines (Ibiza)
Tel.: 971 349 900.
https://besobeach.com/ibiza



# Il Dek Ibiza







Il Dek exhibe el universo enogastronónico del Grupo Casa Prato en Ibiza.
Situado en la Plaza del Mercat Vell y creado por el restaurador toscano Francesco Secci se presenta como un *bistrot* que aúna tradición e innovación, una meticulosa selección de los productos y el pescado mediterráneo como protagonista.
Por otra parte, la bodega de Il Dek, liderada por el sommelier Felice Cantone, deleitará con exquisitas referencias de la Toscana y otras regiones italianas de gran tradición enológica como el Piamonte, Umbría y Cerdeña.

Antonio Palau, 1.
07800 Ibiza.
Tel.: 871 03 51 73.
https://dekitalianbistrot.com/es/home

# SLVJ Ibiza

Este nuevos espacio, ubicado en el hotel NH Collection y perteneciente a Grupo SLVJ, llega a Ibiza como celebración del lado más salvaje de la gastronomía japonesa, combinando técnica, espectáculo y un ambiente envolvente. Incluye una exclusiva barra Omakase para 20 comensales.





HOTEL NH COLLECTION IBIZA
Pº Joan Carles, I. 07800 Ibiza
Tel.: 871 626 300.
https://ibiza.slvj.es



# Corsario Ibiza

Este verano Corsario Ibiza ha querido elevar su propuesta gastronómica uniendo el producto local de las islas, la técnica francesa y el teatro. El resultado es "El sueño de una noche de verano", la popular obra de William Shakespeare, en su versión más comestible, a través de dos menús especiales.



Ponent, 5. · 07800 Ibiza
Tel.: 663 617 814.
www.corsarioibiza.com



# CBbC Marina Sta Eulalia

Ubicado en el puerto deportivo de Santa Eulària des Riu este restaurante destaca por su variada carta, en la que el producto de proximidad da vida a los sabores puramente ibicencos. Buenos ejemplos son el pulpo a la brasa con puré de calabaza y albahaca con mojo verde y la paella de pescado y marisco.



Edificio Capitanía, s/n
07840 Santa Eulària des Riu (Ibiza)
Tel.: 971 153 598
www.cbbcgroup.com

# Hell's Kitchen

Como resultado de una colaboración entre Gordon Ramsay Restaurants y Palladium Hotel Group, ha abierto sus puertas el primer Hell's Kitchen de Europa en The Unexpected Ibiza Hotel. El restaurante combina la vibrante energía de la isla con el ardiente espíritu de la cocina distintiva de Gordon Ramsay Restaurants, con platos clásicos del popular chef y nuevas creaciones.



THE UNEXPECTED IBIZA HOTEL
Platja d'en Bossa, 10 · 07817 Sant Jordi de ses Salines · Tel.: 626 384 378.
www.theunexpectedhotels.com/es/ibiza/gastronomia



# Clap Restaurant



Clap Restaurant goza de unas vistas panorámicas sobre Ibiza ciudad y el Mediterráneo que lo convierten en un enclave gastronómico sin igual. Su propuesta -audaz y meticulosa- fusiona la delicadeza japonesa con la riqueza mediterránea, a través de platos elaborados con ingredientes frescos y mediante una cuidada ejecución. El exclusivo menú Omakase, junto con la creatividad de chefs internacionales, eleva cada comida a una celebración del sabor y el arte culinario.



CLAP HOUSE IBIZA
1, 07819 Cap Martinet (Ibiza) · Tel.: 971 529 511 · https://claprestaurant.com/ibiza



# Can Lluc

El agroturismo Can Lluc Boutique Country Hotel & Villas crea una nueva propuesta gastronómica de la mano de una de las embajadoras de la cocina pitiusa: la chef Marga Prats. Prats plantea un viaje sensorial a través de los sabores de la Ibiza rural y marinera, con especialidades propias de la isla, como, por ejemplo, la paella ibicenca de pescado.

CAN LLUC BOUTIQUE HOTEL & LUXURY VILLAS
Ctra. San Rafael a Santa Inés, km 2. · 07816 San Rafael (Ibiza)
Tel.: 971 198 673 · www.canlluc.coom

# Casa Flow

Luis Villamizar, cofundador de la célebre cadena Coya, ha emprende un giro radical para fundar Casa Flow, un restaurante *plant-based* que fusiona alta cocina vegana, diseño sensorial y una visión ética de la vida en uno de los edificios con más historia del casco antiguo de Ibiza. Cuenta, además, con una programación de espectáculos en vivo.



Bisbe Azara, 5 · 07800 Ibiza · Tel.: 682 151 578

# IBIZA

## Bambola di Grosso Napoletano



Por segundo año consecutivo, Bambola -restaurante *gluten free* y fruto de la colaboración entre el hotel Los Felices y Grosso Napoletano- ha abierto sus puertas dispuesto a no dejar a nadie indiferente. Por fin, los celíacos cuentan con un templo pizzero donde poder comer tranquilos sin preocuparse por la temida contaminación cruzada. Todo ello en un ambiente desenfadado y transgresor.

### LOS FELICES THE FASHION HOTEL

Madrid, 25. · 07829 Sant Josep de sa Talaia (Ibiza). · Tel.: 871 620 930.
https://concepthotelgroup.es





## Up & Down

Up & Down, restaurante de Ocean Drive Talamanca, invita a vivir noches llenas de sabor, con una propuesta gastronómica que lleva de viaje al comensal por lo mejor de las cocinas asiática y mediterránea. Invita a dejarse sorprender por una experiencia creativa y vibrante, que fusiona la tradición con la vanguardia para conquistar los sentidos.



### OCEAN DRIVE TALAMANCA

Jesús, 28 · 07800 Ibiza · Tel.: 971 311 912 · www.upanddown.od-hotels.com



## Elia

Elia, de Destino Five Ibiza, ofrece una auténtica experiencia culinaria griega en una terraza espléndida frente al mar. Desde la pesca fresca del día hasta carnes perfectamente asadas y vibrantes platillos pequeños, cada propuesta es una celebración de la tradición mediterránea, acompañada de vinos premium y cócteles exclusivos.

### DESTINO FIVE IBIZA

Avda. Cap Martinet, s/n.
07819 Sta. Eulària des Riu (Ibiza).
Tel.: 971 314 411.
https://destino.fivehotelsandresorts.com/eat-drink/elia

# Maymanta Ibiza





Maymanta, situado en la azotea de Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel y bajo la batuta del chef Omar Malpartida, ofrece una fusión de sabores mediterráneos y peruanos, única en la isla, y una propuesta de cocina para compartir llena de matices. Las tardes de verano se prolongan en "Rito", una singular experiencia de tardeo estilo Boho, con Djs nacionales e internacionales.

AGUAS DE IBIZA GRAND LUXE HOTEL
Salvador Camacho, 14. · 07840 Santa Eulària des Riu (Ibiza).
Tel.: 971 807 273. · https://aguasdeibiza.com/es/maymanta

# Sorella Ristorante



Sorella, con el chef Francesco T. Leggio a los fogones, no es solo un restaurante; es una declaración de amor a la tradición mediterránea, reinterpretada con sensibilidad contemporánea. Aquí, cada plato es una historia que se narra con ingredientes de temporada, técnicas respetuosas y un alma profundamente italiana. Estos valores se condensan en platos como la Parmigiana Mongibello -símbolo del restaurante-, el Carpaccio de pez limón o los Spaghetto alla carbonara al tartufo.

MONGIBELLO
Els Rosers, 53. · 07840 Siesta. · Tel.: 971 330 128.
https://mongibelloibiza.com/restauracion/sorella-ristorante





# Nikki Beach Ibiza



En Nikki Beach Ibiza, los clientes disfrutan de un selecto menú de *beach club* que incluye ensaladas, innovadores rolls de sushi y mariscos frescos. Combinando sabores locales con platos representativos de los destinos Nikki Beach de todo el mundo, el menú ofrece una experiencia culinaria inigualable.

Avda. de s'Argamassa, 153
97840 s'Argamassa (Ibiza)
Tel.: 619 753 710.
https://nikkibeach.com/ibiza

# IBIZA



## Lumbre

Bless Hotel Ibiza ha estrenado el nuevo espacio gastronómico Lumbre, un restaurante que rinde homenaje a la tradición mediterránea a través del fuego y los productos de proximidad, e inspirado en las técnicas ancestrales de la cocina a la brasa. Además, Lumbre se transforma en un punto de encuentro vibrante con experiencias que van más allá de la gastronomía.

BLESS HOTEL IBIZA
Cala Nova, s/n · 07849 Ibiza · Tel.: 971 330 300 · www.blesscollectionhotels.com





## El Silencio Ibiza

En el Silencio Ibiza -un *Beach Club* equipado con un sistema de sonido de última generación y una atmósfera limpia y minimalista- es posible disfrutar de la cocina de Mauro Colagreco, de una izakaya japonesa y del primer "BarAudiófilo" de la isla.

Avda. Cala Molí, 30
07830 Sant Josep de sa Talaia
(Ibiza)
Tel.: 676 003 059






## 666 by La Buena Muerte

En Ryans Lola's, el hotel más rebelde de Ibiza, se encuentra el restaurante 666 by La Buena Muerte. En este singular espacio, el miedo al número maldito se transforma en una experiencia irresistible, basada en 24 h de hamburguesas ilimitadas, con nombres tan atrevidos como Devil Patty Melt, Psycho Killer, Lucifer, Sangre de Alien...

RYANS LOLA'S
Cantabria, 14 · 07829 Sant Josep de sa Talaia
Tel.: 871 904 142 · www.ryans.es/es/hotels/lolas




# Hayaca

Hayaca es una de las propuestas culinarias más singulares del panorama gastronómico de la isla. Bajo la dirección del chef argentino Mauricio Giovanini, galardonado con una estrella Michelin por su restaurante Messina (Marbella), ofrece una cuidada selección de las mejores especialidades de la cocina Latinoamericana, uniendo tradición, creatividad y técnicas contemporáneas.



AMÀRE BEACH HOTEL IBIZA
La Rioja, 9 · 07829 Sant Josep de sa Talaia (Ibiza) · Tel.: 971 805 970.
www.amarehotels.com/es/amare-ibiza/hayaca-es





# Pikes Ibiza

El restaurante del Pikes es una oda al placer de vivir. Durante el día la chef Tess Prince sirve en la Room 69 un menú inspirado en los principios del Ayurveda, platos deliciosos y rebosantes de color que maridan a la perfección con las DJ-sessions junto a la piscina. A medida que cae la noche el aclamado chef Tim Payne toma las riendas de la Sunset Terrace para ofrecer giros contemporáneos de clásicos gastronómicos.

Camí de Sa Vorera, s/n 07820 Sant Antoni de Portmany (Ibiza) Tel.: 871 556 656 www.pikesibiza.com

# Cielito

Cielito, en la azotea del hotel Bonito Ibiza, presenta deliciosos platos mexicanos de sabores audaces, en un ambiente de diseño inspirado en el México moderno. Además, al caer la noche, en Cielito cobra vida una inolvidable experiencia en colaboración con O Beach, donde los cócteles y la música son los protagonistas absolutos.

BONITO BEACH
Carrer des Molí, 9
07820 Sant Antoni de Portmany (Ibiza).
Tel.: 871 621 400.
https://www.bonitoibiza.com



# IBIZA



## Yellow Fish Beach Club

Yellow Fish Beach Club, en el hotel W Ibiza, ofrece esta temporada una propuesta gastronómica basada en el mejor producto del mar, con una selección de pescados y mariscos frescos de la isla, y en la que no faltan elaboraciones a la brasa. Además, en la zona *chill out* del restaurante, los clientes del hotel pueden disfrutar de una carta con apetitosas opciones para compartir.



W IBIZA Ricardo Curtoys Gotarredona, 37 · 07840 Santa Eulària des Riu (Ibiza) · Tel.: 871 556 888. · www.marriott.com

## Villa Mercedes



Este restaurante de Grupo Mambo rinde tributo al producto local y se ubica en la única villa señorial de playa ibicenca, con ricos jardines y amplios espacios. Su apuesta culinaria defiende unos platos a la brasa en los que se fusionan técnicas tradicionales con un toque moderno, dirigidos tanto a los amantes de la carne, como a vegetarianos.

Pº de la Mar, 14
07820 Sant Antoni de Portmany (Ibiza)
Tel.: 971 348 543.
www.villamercedesibiza.com





## Sublimotion

Sublimotion, el primer performance gastronómico del mundo, creado por el chef 2* Michelin Paco Roncero y el director creativo Eduardo Gonzales, ha estrenado concepto esta temporada en Hard Rock Hotel Ibiza. La nueva propuesta experiencial, llamada "Megastronomy", tiene como objetivo enaltecer el rito ancestral que invita a compartir tiempo y alimento.

HARD ROCK HOTEL IBIZA
Platja d'en bosa, s/n · 07817 Ibiza
Tel.: 971 396 726.
https://hotel.hardrock.com

# FORMENTERA




## Fandango Formentera



Aunque con alma de chiringuito, Fandango Formentera no es un chiringuito al uso, es un espacio cuidado al detalle para saborear su alta gastronomía y disfrutar de la vida. Su cocina, dirigida por Luis Arrufat, se define como fresca, de temporada y cercana. Destacan sus arroces, pescados y mariscos.

Avda. Miramar, 1 · Apartamentos Pou Es Pujols · 07871 Es Pujols (Formentera) · Tel.: 971 328 599.
www.fandangoformentera.com

## Es Mal Pas

La propuesta de Es Mal Pas, restaurante ubicado en El Paraíso de los Pinos con el chef Arnau santos a los fogones, apuesta por una cocina creativa de raíz mediterránea, en la que la calidad y el respeto por la esencia del producto son el hilo conductor. La selección de su cuidada carta de vinos está pensada para enriquecer la experiencia gastronómica.

Paraíso de los Pinos, s/n · 07860 Sant Francesc Xavier (Ibiza). · Tel.: 971 321 670
https://www.paraisodelospinos.com/restaurante-lujo-migjorn-formentera







## Casanatalia

El chef Carles Abellan y su mujer Natalia Juan lideran Casanatalia, su restaurante más íntimo y personal, con una oferta gastronómica de producto, tapas y platos para compartir al más puro estilo mediterráneo. El restaurante acoge el Charly's Bar, un bar musical donde se da cita la mejor música de los 70-90, con actuaciones en vivo.

Major, 78.
07871 Sant Ferran de ses Roques (Formentera)
Tel.: 676 652 432.
https://casanataliarestaurant.com/es



# FORMENTERA

## Beso Beach Formentera



Con una propuesta culinaria basada en la cocina vasco-mediterránea y el producto local, Beso Beach Formentera ofrece una carta vibrante y estacional que celebra los sabores del mar y la tierra. El ambiente se completa con una cuidada selección musical a cargo de DJs residentes.

Parque Natural de ses Salines, s/n
07860 Playa de Cavall d'en Borràs (Formentera)
Tel.: 971 349 900
https://besobeach.com/formentera



## Maysi Restaurant and Bar





Este restaurante, dirigido por Pepe Serra, se ubica a solo 100 metros de la playa de Es Arenals. Nació en 1973 como un pequeño restaurante familiar, y en la actualidad, aunque ha crecido y evolucionado, mantiene su filosofía: ofrecer una experiencia gastronómica auténtica que capture la esencia del Mediterráneo con una cocina basada en ingredientes frescos y locales, siendo su especialidad los arroces.

Playa Migjorn, kkm 11
07872 Es Arenals · Tel.: 971 328 547




## Chezz Gerdi Formentera

Chezz Gerdi nace como un espacio donde el tiempo se desacelera, los sabores se disfrutan con mayor intensidad, y donde cada experiencia se convierte en algo único. Ubicado en uno de los rincones más pintorescos de la isla, este restaurante transforma ingredientes de primera calidad italianos y españoles en una carta de cocina internacional que reinventa sabores tradicionales.

Camí sa Beuradeta, 40-45
07871 Es Pujols (Formentera)
Tel: 648 020 106
www.chezzgerdi.com




Juan y Andrea
FORMENTERA
Since 1971
RESTAURANT
Illetes beach | Formentera
Coordinates: 38.7535762, 1.4330123
VHF channel 74
Bookings
juanyandrea.com

# VERMUT Y CERVEZA

Aunque otras bebidas y combinados intentan ganarse la confianza de los consumidores a la hora del aperitivo, en nuestro país el rey y la reina siguen siendo el vermut y la cerveza. Además, ahora en verano, disfrutar del aperitivo en nuestra terraza favorita en la ciudad o frente al mar, si estamos ya de vacaciones, es un pequeño placer que prácticamente todos nos podemos permitir.




La Terraza del Pulitzer (Barcelona)

## El rey y la reina del aperitivo

Hotel Hostalillo (Tamariu, Girona)




El aperitivo, ese momento antes de la comida que nos sirve para ir abriendo boca, es ahora en verano mucho más apetecible si cabe. ¿Eres de tomarte una cerveza 'bien fresquita' o de los fieles incondicionales del vermut?. No importa, hay oferta para todos.

**VERMUT**

Wermut, vermut, vermú y vermouth son algunos de los términos utilizados para hacer referencia a esta bebida. Estas palabras provienen del alemán y se traducen como "ajenjo". El vermut se elabora con vino en el que se maceran distintas hierbas y botánicos pero el término ha evolucionado hasta el punto de representar no solo la bebida sino también el acto social de disfrutarlo durante el aperitivo. Una tradición que ha resurgido con fuerza en los últimos años auspiciada por la tendencia hacia los productos artesanales y de alta calidad, lo que ha hecho que a los fieles seguidores del vermut se sumen nuevos adeptos. Eso sí, los consumidores ya no se conforman con cual-

Hotel Regina (Barcelona)




quier vermut y buscan vermuts de calidad, artesanos, delicados, complejos, poco convencionales y refinados.
Los enólogos de cada marca utilizan normalmente entre 50 y 80 ingredientes diferentes para elaborar esta bebida. Esto hace que el vermut sea uno de los brebajes con una gama más amplia de matices, sabores y olores. Y edulcorantes como el azúcar y el caramelo, que le aporta ese característico color dorado.
Aunque es una bebida que ha dado la vuelta al mundo, su origen es típicamente europeo. Lo encontramos en dos grandes familias: el negro y el blanco. El vermut negro tiene su origen en Italia y es más dulce, en cambio el blanco, creado en Francia, es más seco y tiene una graduación alcohólica más alta. A grandes rasgos también podemos clasificarlos en cinco grupos: blancos, rosados y negros (por color) y secos y dulces (por la cantidad de azúcar añadido).

## Por zonas

Ester Bachs, autora de un libro que se ha convertido en consulta y lectura obligatoria para todo aquel que quiera profundizar en todos los detalles de este aperitivo: *Guía del Vermut* (2015, Planeta), afirma sobre la diferencia entre el vermut español y el de otros países: "Los estilos franceses, italiano y español, por ejemplo, son diferentes. El vermut español se hace generalmente con uvas y vinos de variedades blancas (como la macabeo o airén), y en su receta se usan muchos botánicos aromáticos, del orden de 20 a incluso más de 100. Por ello, resulta en un estilo de vermut más aromático, suave y equilibrado. El francés, por regla general, es un vermut seco y blanco. Y el italiano "rosso", es más potente, con más dulzor y amargo más intenso". Y añade: "Esta bebida ha ido recuperando su antiguo papel como elemento vertebrador de los encuentros sociales y, actualmente, la oferta de vermuts no solo ha aumentado sino que las marcas han evolucionado e innovado. El interés por la ancestral tradición del aperitivo ha crecido entre los amantes de lo *vintage*, pero también empieza a crear tendencia en las nuevas generaciones. Muchas bodegas han sacado fórmulas propias y han recuperado antiguas recetas de su zona, y se han abierto nuevas vermuterías donde tomar un aperitivo".
Además, el vermut español no solo está ganando popularidad a nivel nacional, también lo está haciendo a nivel internacional, destacando por su autenticidad y enfoque artesanal. El más histórico y tradicional es el vermut de Reus, que ya en el siglo XIX convirtió a la ciudad tarraconense en epicentro del vermut en España, cuando más 30 bodegas exportaban a medio mundo. Hoy quedan menos, pero las que resisten elaboran vermuts que no dejan de acumular premios internacionales y siguen llegando a más de 40 países, manteniendo viva la tradición.
También existe un vermut gallego, que se elabora a base de vinos de uvas autóctonas (albariño, treixadura y mencía). Hay que recordar que ya se elaboraban vinos fortificados con hierbas en los monasterios del Císter, como Armenteira en el siglo XII. Expresión de albariño, treixadura y mencía, generalmente más secos y con aguardiente tradicional.
En Andalucía, en zonas como Jerez, Málaga y Córdoba también se elaboran vermuts, en este caso especialmente tomando como base vinos de pedro ximénez envejecidos en sistemas de soleras. También se usan vinos secos como finos, añejos secos del tipo oloroso, más dulces como moscateles, pero siempre dulzones. Y como el vermut está en auge, cada día aparecen más en función de las uvas y las zonas, por ejemplo en Madrid, Bierzo, Alicante, etc.

La Terraza del Pulitzer (Barcelona)



frío o con mucho hielo, ya que al final el frío no deja de ser maquillaje y estamos enmascarando un producto que atesora un amplio abanico aromático. Al ponerle demasiado hielo, lo diluimos. Otro error habitual es que en ocasiones se abusa de mezclarlo con demasiados ingredientes como refrescos o cítricos que pueden opacar el vermut y alejarlo de su perfil auténtico. Uno de los falsos mitos es que solo debe beberse como aperitivo y, sin embargo, la amplia gama de vermuts puede acompañarnos todo un menú completo, desde el aperitivo hasta el postre". Finalmente, en cuanto a los momentos de consumo recomienda "Para el mediodía, uno blanco, seco, fresco y ligero, ideal para maridar con aperitivos. Para la tarde, uno rojo y dulce, ideal para tapas en un *afterwork*. Para la noche, uno negro envejecido en barrica con un trocito de chocolate".

## CERVEZA

En España, tierra de vinos por tradición, la cerveza está viviendo tiempos de esplendor. El empuje de las cervezas artesanales y las cervezas sin alcohol, unido a la innovación de las grandes cerveceras y la globalización de marcas internacionales está dinamizando el sector cervecero. Según el Informe Socioeconómico del Sector de la Cerveza en España, nuestro país alcanza los 41,5 millones de hectolitros de producción de cerveza, ocupando el segundo lugar en la Unión Europea.

### La clave de un buen vermut

La experta Isabel Cruz –sumiller y vicepresidenta del Instituto del Vermut en España y una ferviente defensora de la cultura de esta bebida–, afirma que la clave de un buen vermut es "el equilibrio, que debe formar un triángulo perfecto entre acidez, dulzor y amargor. Tiene que tener persistencia en boca, la textura y el cuerpo son muy importantes y deben dejarte una sensación suave y redonda en el paladar sin ser demasiado áspero ni pesado. Debemos buscar un vino base de buena calidad, aromas complejos y naturales, maceración artesanal de botánicos, dulzor suave no artificial y alcohol bien integrado". En cuanto al '*perfect serve*" apunta: "El perfect serve recomendado para el vermut blanco es con un twist de limón, el vermut rosado con un *twist* de pomelo o fresa, y el vermut negro con un *twist* de naranja. Recomiendo de entrada no poner la aceituna dentro de la copa para no modificar el sabor original y tratar al vermut con el mismo respeto con el que tratarías a un buen vino tranquilo". Y añade: "El error más común es servirlo demasiado



Inhala Terraza (Madrid)

Maeztu terraza (Madrid)





LA ACTRIZ ANNA CASTILLO PROTAGONIZA LA ÚLTIMA CAMPAÑA DE EL ÁGUILA

En este contexto, Juan Miguel López-Gil, uno de los primeros sumilleres cerveceros de España, acaba de lanzar al mercado la guía definitiva para los amantes de esta bebida que desean adentrarse en su fascinante mundo sin necesidad de ser expertos: *Toda una birra. La guía definitiva de la cerveza y su armonía gastronómica,* editada por Oberon. En esta obra expone desde la rica historia de esta bebida milenaria hasta los secretos de su producción y los ingredientes que la hacen única. Además, invita a los lectores a aprender a percibir y catar cervezas como un profesional, y a descubrir los tipos más importantes y sus armonías, basadas en un análisis molecular explicado de manera sencilla y descubriendo la relación entre el mundo de la gastronomía y el de la cerveza. Todo ello amenizado con curiosidades, mitos, recomendaciones y los comentarios de reconocidos chefs como Martín Berasategui, Mario Sandoval, Pepe Rodríguez, Chechu González o Juan Pozuelo, entre otros.

**Consumo**

Y si hablamos de consumo, está claro que en nuestro país –a diferencia de otros con una cultura cervecera mucho más arraigada como Alemania o Bélgica– el consumo de cerveza se dispara en verano. Y es que los españoles tendemos a asociar el calor con productos fríos como los helados o las bebidas que se consumen muy frías. Además, somos un país al que le gusta socializar al aire libre.

De hecho, para más de la mitad de los españoles, en concreto un 57%, disfrutar de una cerveza al aire libre y en buena compañía es el momento perfecto del día. Así lo revela el informe "El momento perfecto para disfrutar una cerveza", realizado por Cerveza El Águila el pasado mes de abril a más de 800 consumidores en toda España. Entre otros datos destacados, el 44% señala el aperitivo como su momento ideal para saborearla, por delante de las comidas (32%), las cenas (30%) o el *afterwork* (18%).

En cuanto a las zonas geográficas, el informe también muestra ligeras, pero significativas diferencias regionales: En Levante y el sur, la luz natural y el aire libre pesan más en la elección del momento cervecero, con un 68% que prioriza la terraza y los espacios abiertos. En el norte, sin embargo, ganan fuerza los encuentros alrededor de la mesa, donde el 54% prefiere compartir la cerveza durante una comida o cena en compañía. Y si nos vamos a las regiones del centro, el 55% de los encuestados disfruta de una cerveza siempre en compañía de amigos.

Pero lo que une a todos es claro: el mejor momento para una cerveza es aquel que se comparte, sin mirar el reloj. De hecho, un 72% de los encuestados destaca la importancia de la compañía frente a otros factores, y un 65% admite que ese instante les permite "desconectar de todo".❋



## El momento perfecto de disfrute

**El chef Javi Estévez, con una estrella Michelin y un sol Repsol por La Tasquería (Madrid) es uno de los protagonistas de la nueva campaña de El Águila: la "Hora Dorada", que hace referencia al momento de consumo preferido de cada persona, ese momento que permite desconectar de todo y disfrutar con una cerveza fría en la mano.**




**Cervezas Alhambra conmemora este año un siglo elaborando cervezas sin prisas. Para celebrarlo, la marca propone descubrir el sabor único de su cerveza más icónica de la mano del exclusivo grifo de Alhambra Reserva 1925 diseñado por Andreu Carulla. También se ha creado un nuevo ritual de consumo llamado 'Copete 1925' que incluye una nueva copa de tallo alto.**

## Crea un postre inspirado en la cerveza

Con una estrella Michelin y dos Soles Repsol por su restaurante A Tafona (Santiago de Compostela), Lucía Freitas se ha unido a Imperfectxs, el proyecto de Cervezas 1906 que tiene por objetivo difundir iniciativas que generen impacto positivo en el sector gastronómico. La chef gallega ha diseñado para la marca el postre 'Terra', que está elaborado con materias primas de estas cervezas.







## Elaborada con lúpulo gallego

**Lupia lanza al mercado su nueva edición con lúpulo cosechado en 2024. Este año, entre las variedades cultivadas, destaca el lúpulo nugget, una variedad que destaca por su amargor y sus notas herbales, especiadas, amaderadas y cítricas.**

## *Dedicada a Baleares*

Estrella Galicia lanza una nueva edición especial dedicada a las Islas Baleares, rindiendo homenaje a su esencia mediterránea y reflejando su compromiso con la sostenibilidad y la protección del entorno. Bajo el claim "En estas islas nos sentimos como pez en el agua", esta edición invita a disfrutar de una Estrella Galicia en el archipiélago este verano.






## Premiado a nivel internacional

El certamen San Francisco World Spirits Competition 2025 ha otorgado Doble Oro al vermut Casals. De este vermut mediterráneo –el único que incorpora la variedad ancestral selma recuperada por Familia Torres–, el jurado ha valorado su viveza en el paladar, con sutiles notas cítricas y de vainilla y el refinado toque amargo que persiste hasta el final.

# PROPUESTA SIN ALCOHOL




**Zarro, la marca de vermut de Madrid, presenta su nueva propuesta de cara al verano: una opción sin alcohol. Con un perfil aromático cítrico y refrescante y su carácter suave y bien equilibrado, es la opción perfecta para quienes buscan moderar el consumo de alcohol, pero no quieren renunciar al aperitivo.**

# Vermut Conzia




Conzia –lleva el nombre en italiano de su fórmula compuesta por 24 botánicos–, es un vermut especial y de edición limitada que ha llegado al mercado coincidiendo con el 130 Aniversario de Martínez Lacuesta, bodega riojana que elabora vermut desde 1937. Esta "ópera prima" surgió de la idea de Álvaro Martínez, el director técnico de la bodega, de llevar el icónico vermut rojo de la marca al siguiente nivel, donde el tiempo ha sido un factor clave: ha permanecido durante 36 meses en barrica de roble francés, permitiendo que se afine con calma y concentrando todas sus virtudes. Eso sí, como reza su etiqueta, Conzia es un vermut de guarda por lo que seguirá su evolución en botella.

Concebido para tomarlo solo, en copa de vino y sin añadir nada más, está pensado para quienes aprecian lo auténtico pero buscan lo inesperado. Una vía directa a ese lugar donde se encuentran lo terrenal y lo celestial.*

## NOTA DE CATA

**Características:** Conzia se presenta en tonos ámbar, brillante. Muy expresivo e intenso aromáticamente, destacando dentro de la complejidad aromática balsámicos y cítricos. En el paladar, su textura, sin perder el equilibrio entre dulzor, amargor y frescura que caracteriza todos los vermuts de la marca, ha ganado en amplitud y untuosidad, que invitan a degustarlo lentamente.

Se aconseja servirlo frío, en una copa amplia, para que pueda expresar todo su potencial.

MARTÍNEZ LACUESTA
Paraje de Ubieta, s/n · 26200 Haro (La Rioja)
Tel.: 941 310 050
www.martinezlacuesta.com

# Brandy Terry

## Celebra los 120 años de su icónica malla y un siglo de la marca Centenario







Una doble celebración que desde la histórica marca quisieron compartir con algunos medios como *Vinos y Restaurantes* durante la feria del Caballo de Jerez celebrada el pasado mayo.






Terry es una marca de Jerez originaria de El Puerto de Santa María (Cádiz) con una historia que se remonta a 1865. Actualmente es propiedad de Grupo Emperador y se produce en las bodegas Fundador de Jerez siguiendo el mismo proceso de criaderas y soleras y envejeciendo en botas de roble que previamente han contenido vino de Jerez, siempre con un firme compromiso con la calidad.

**Nueva imagen**

Para conmemorar la doble celebración de las que os hablábamos al principio, Terry ha lanzado una nueva imagen visible en una etiqueta en la que se resalta la singularidad de la historia del brandy y sus orígenes.

Un cambio estético que llega acompañado de una nueva campaña y una reinvención de la web y de sus redes sociales bajo el *claim*: "Enrédate con Terry". Lema que nace como guiño a su histórica malla y que permite tejer a su alrededor un relato con su legado y evolución como protagonista.

Para Ángel Piña, Global Chief Commercial &




Marketing Officer del grupo Emperador España, esta nueva imagen de Terry es un homenaje a sus raíces y a su papel pionero en el ámbito social, pero también una apuesta clara por la innovación. "La celebración de los 120 años de historia de la malla y el siglo de Terry Centenario nos brinda la oportunidad de relanzar una marca que, con determinación, sigue mirando al futuro, reafirmando su liderazgo en el mercado y con la mirada puesta en la conquista de generaciones."

**Cocina, cafés y *terrycolas***

Este rediseño estético —que no altera el líquido— llega acompañado de un refuerzo del vínculo de Terry con la cocina y su valor en la gastronomía tradicional, consolidando su imagen como producto versátil e imprescindible en la despensa de los amantes de la cocina y en las recetas tanto de los mejores restaurantes como de los aficionados al buen comer.

También se pone en valor la vinculación con el café, ya que Terry es el preferido por hosteleros y baristas para dar el toque dulce especial a los cafés, carajillos y otras tantas propuestas de sobremesa tan consumidas en España.

Asimismo, anuncian desde la marca que lanzarán campañas para potenciar la opción de consumo como combinado con propuestas populares como el *Terrycola* (Terry con Coca Cola) y que el brand Ambassador del grupo Emperador Spain, Alberto Pizarro, ha reinventado con un *server* diferente para celebrar el gran año de Terry.

**Espacio propio en la bodega Fundador y visita a la caseta**

La historia de Terry también tiene su propio espacio en la bodega Fundador de Jerez –la más antigua del Marco de Jerez que pudimos visitar– donde se elaboran actualmente todas las propuestas de Terry. Los carruajes cartujanos originarios de los siglos XIX y XX, trajes y guarniciones así como carteles de publicidad antiguos y retazos de la malla están a la vista de todos los interesados en el museo de la bodega, una visita muy recomendable.

Además de visitar Bodegas Fundador, tuvimos oportunidad de pasear en carruaje por la Feria del Caballo y visitar la caseta de Fundador, que resultó ganadora del tercer premio del concurso de casetas.

Eugenia Herrera, directora de Enoturismo de Fundador, expresó su orgullo por el reconocimiento y agradeció públicamente la implicación de todo el equipo de las bodegas, que se han consolidado como una referencia en Jerez y como punto de encuentro para quienes comparten la pasión por el brandy y su historia ligada a la ciudad.❋

## Fundador & Friends 2025

**Este evento gastronómico reunirá por tercer año consecutivo en la terraza del restaurante Casa Fundador a chefs de reconocido prestigio nacional. Una nueva edición que arrancó el pasado 6 de junio y que se prolongará hasta octubre: cinco meses en los que cinco destacados cocineros ofrecerán en Jerez cenas exclusivas. Cada chef diseñará un menú propio, fiel a su estilo y personalidad culinaria, pero con un reto añadido: deben incorporar el brandy Fundador como ingrediente en sus creaciones, que además se maridarán cuidadosamente con los vinos y brandis más emblemáticos de la bodega.**

**Cada velada comenzará con una visita guiada a la histórica bodega y su museo a las 20:30h, seguida de la cena.**

**Estas son las siguientes citas:**

- **10 de julio: Fran Vicente (Restaurante Elkart, Madrid)**
- **28 de agosto: Luis Alberto (Casa Fermín, Oviedo)**
- **26 de septiembre: David Méndez (Restaurante Berdo, El Puerto)**
- **17 de octubre: Leon Griffioen (Código de Barra, Cádiz – 1* Michelin)**

## Cena en Tohqa







**Además de la comida en el Restaurante Casa Fundador, tuvimos la oportunidad de cenar en el restaurante Tohqa de El Puerto de Santa María, que luce desde el año pasado una estrella Michelin. Una cena especial ofrecida por Terry en la que los platos se maridaron con Harveys Fino Premium, Harveys Amontillado Premium, Terry Recolada y Terry Oscuro.**

**El interés por disfrutar de terrazas y espacios exteriores sigue en aumento en España. De hecho, la búsqueda de restaurantes con terraza ha crecido un 41%. Una tendencia que se dispara en verano. Podemos elegir entre azoteas con vistas espectaculares, terrazas con jardín que son auténticos oasis ideales para huir del bullicio de la ciudad o animados enclaves frente al mar con música ambiente. Son muchas las opciones que ofrecen las terrazas urbanas dependiendo de la ciudad en la que te encuentres. Eso sí, todas tienen algo en común: te harán sentir que estás de vacaciones aunque sigas en la ciudad. A continuación, nuestra particular selección.**

# TERRAZAS URBANAS

**RELAX**
**SIN SALIR DE LA**
**CIUDAD**



## 173 ROOFTOP TERRACE

La terraza del InterContinental Barcelona, el icónico hotel de lujo ubicado en Montjuïc, ofrece veladas llenas de magia, música en vivo y una atmósfera única, donde la alta gastronomía, los cócteles de autor y las vistas de Barcelona se combinan con el arte de tres intérpretes que actuarán en directo los martes, jueves y sábados de 19:00 a 22:00 creando el ambiente perfecto para despedir el día.

*Av. de Rius i Taulet, 1-3*
*08004 Barcelona*
*Tel.: 934 262 223*
*www.barcelona.intercontinental.com*

# FURTIVO

El nuevo *rooftop* del hotel ME Barcelona está pensado para evadirse del ritmo frenético de la ciudad, descubrir un rincón oculto y relajarse en un entorno elegante y exclusivo. Un lugar que se aleja de los *rooftops* tradicionales. Su carta de cócteles de autor –no te pierdas los mocktails con colágeno–convive con opciones ligeras de picoteo y una cuidada selección de sesiones musicales en directo.

*Casp, 1-13 · 08010 Barcelona*
*Tel.: 932 779 418*
*www.melia/me-bcn.es*





# SHÔKO

Ubicado en la Barceloneta, Shôko es un emblemático restaurante y club nocturno que es también el lugar ideal para disfrutar del mejor 'tardeo' frente al mar, en una terraza con vistas privilegiadas y una propuesta fresca, deliciosa y sofisticada. Su carta, creada por el chef Paolo D'Angelo, fusiona la cocina mediterránea con toques asiáticos y nikkei. Cócteles de autor y sesiones diarias de DJ's completan la propuesta.

*Pg. Marítim de la Barceloneta, 36 · 08005 Barcelona*
*Tel.: 932 259 200 · www.shoko.biz*

# LA DOLCE VITAE

El rooftop del Hotel Majestic Hotel & Spa Barcelona es un clásico que no debes dejar de visitar. Con vistas impresionantes y música en vivo, es ideal para disfrutar de cócteles, tapas y atardeceres inolvidables. La propuesta culinaria lleva el sello del chef Nandu Jubany, galardonado con una estrella Michelin.

*Paseo de Gracia, 68 – 70*
*08007 Barcelona*
*Tel.: 934 967 718*
*www.majestichotelgroup.com*



## MOOD ROOFTOP BAR



La terraza de The One Barcelona, con vistas panorámicas sobre la ciudad que se extienden hasta el mar, es ya un referente gastronómico en el Eixample. Entre las especialidades de su carta de verano destacan los Espaguetis con medio bogavante y salsa de tomate San Marzano y el Bao de cangrejo "soft shell" con mayonesa de kimchi y cacahuetes. Postres caseros y 20 cócteles de autor completan la propuesta.

*Provença, 277 · 08037 Barcelona*
*Tel.: 932 142 070 · www.theonebarcelona.com*

## EL MIRADOR DE CÓRDOBA

La joya del hotel H10 Palacio Colomera es El Mirador de Córdoba, un *rooftop* con espectaculares vistas de 360º sobre la ciudad. Esta temporada su carta se renueva con platos típicos cordobeses reinterpretados con elegancia, como la Mazamorra con oliva negra y coulis de uva, las Berenjenas fritas con miel de caña, el Timbal de rabo de toro o la Presa ibérica fileteada.

*Plaza de las Tendillas 3 · 14002 Córdoba · Tel.: 957 216 800*
*www.hotelh10palaciocolomera.com*





## KASA HANAKA

En pleno corazón de la ciudad, escondida entre calles y alturas, se encuentra una terraza con vistas de ensueño a Barcelona, perfecta para disfrutar de un vermut al sol acompañado de tapeo que fusiona lo local con sabores japoneses como las bravas con salsa all-i-oli de miso o el humus de edamame.

*Plaça de Salvador Riera, 2 · 08041 Barcelona*
*Tel.: 619 544 993 · www.kasahanaka.com*

# EL CIELO DE ALCALÁ

La terraza del H10 Puerta de Alcalá –ubicado junto al Parque del Retiro, en pleno barrio de Salamanca– ofrece hasta septiembre una Degustación de Quesos con Maridaje, disponible de lunes a jueves de 12:00 a 19:00. También de lunes a jueves propone Vermutea en El Cielo de Alcalá. El pack incluye dos vermuts a elegir acompañados de una tapa para compartir de exquisito Torrezno Crujiente. Y los fines de semana un exclusivo *brunch* con vistas al *skyline* madrileño.

*Alcalá, 66 · 28009 Madrid · Tel.: 914 351 060*
*www.hotelh10puertadealcala.com*





# THE ROOF Y VERAZ

El hotel The Barcelona Edition cuenta con dos terrazas: The Roof y Veraz. La primera, conocida por su sofisticado ambiente y vistas inigualables, está ubicada en la décima planta. Su nueva carta celebra la esencia de la cocina mediterránea con un enfoque contemporáneo y saludable. Y para aquellos que prefieran una terraza a pie de calle, la elegante terraza de Veraz. Rodeada de abundante vegetación mediterránea, es el lugar ideal para disfrutar de irresistibles tapas para compartir.

*Av. de Francesc Cambó, 14*
*08003 Barcelona*
*Tel.: 936 263 330*
*www.editionhotels.com/es/barcelona*

# COYA BARCELONA

El restaurante ubicado en el hotel W Barcelona reabre su espectacular terraza de 317m$^2$ frente a la playa de la Barceloneta. Un lugar donde se fusionan gastronomía, arte, coctelería y música. Una de las principales novedades de este verano es la Pisco Hour en el Terrace Bar: de martes a sábados, de 17:00h a 19:00h, los clientes podrán disfrutar de una selección de cócteles de autor acompañados de una tapa cortesía de la casa.

*Plaça de la Rosa dels Vents, 1*
*08039 Barcelona*
*Tel: 933 568 034*
*www.coyarestaurant.com/barcelona*






# RADISSON RED MADRID

El hotel presenta Red by Martini, la opción perfecta para disfrutar de los días soleados de la capital desde una de sus azoteas más privilegiadas. Con un concepto que une música, cultura y la mejor propuesta líquida, el acceso incluye dos bebidas o un exclusivo pícnic.

*Atocha, 123*
*28012 Madrid*
*Tel.: 912 984 800*
*www.radissonhotels.com*

# EL PATIO DE ONLY YOU BOUTIQUE

Ubicado en el barrio madrileño de Chueca, este espacio es todo un refugio urbano. Decorado con un jardín vertical y mobiliario acogedor, ofrece un ambiente íntimo y sofisticado que invita a disfrutar de una oferta gastronómica que fusiona la cocina local con toques internacionales firmada por el chef ejecutivo Carlos Martín.

*Calle del Barquillo, 21 · 28004 Madrid*
*Tel.: 910 052 222 · www.onlyyouhotels.com*






# SUPERLOCAL

Superlocal inaugura la terraza más grande del Port Olímpic de Barcelona, llena de sabor local y espíritu mediterráneo con una carta para compartir con múltiples opciones frescas y de temporada que destacan por su respeto a los ingredientes locales. Además, incluye opciones flexitarianas. Los sábados y domingos de 18:00 a 21:00 no te pierdas los Sunsets & DJ Sets, con sesiones de DJ variadas y coctelería creativa.

*Balcó Gastronòmic*
*Moll de Gregal (Local 5)*
*08005 Barcelona*
*Tel.: 936 117 238*
*www.superlocalbcn.com*



# AZOTEA DEL CÍRCULO

Abierta desde hace más de una década en el corazón de Madrid, es tan amplia que otorga a los clientes unas vistas privilegiadas de 360º desde su mirador. Una experiencia que, acompañada de un *brunch*, aperitivo, tapeo o almuerzo puede convertirse en un momento lleno de magia. La oferta gastronómica corre a cargo de Manuel Berganza.

*C. del Marqués de Casa Riera, 2 · 28004 Madrid*
*Tel.: 911 170 062*
*www.azoteadelcirculo.azoteagrupo.com*



# ROOFTOP GARDEN EL PALACE BARCELONA

La azotea del hotel no solo ofrece vistas panorámicas, dispone de una agenda de música, bocados y tragos que cambiarán según el día de la semana y el mes en el que nos encontremos y dispondrá, a lo largo del verano, de planes tan apetecibles como el Open-air cinema o una cata que marida vinos y astrología.

*Gran Via de les Corts Catalanes, 668*
*08010 Barcelona*
*Tel.: 935 101 130*
*www.hotelpalacebarcelona.com*

# LA TERRAZA DEL PULITZER

Además de su programación de ocio, esta temporada rinde homenaje al equipo del hotel barcelonés a través de la gastronomía. Cada plato ha sido concebido como un viaje culinario que pasa por Asia, Oriente Medio, el Mediterráneo y Latinoamérica. Atención a sus exclusivos Signature Cocktails y al Vermut de Pultitzer, cita obligada cada domingo, de 13:00 a 16:00 con sesiones de DJ's.

*Bergara, 8 · 08002 Barcelona · Tel.: 934 816 767*
*www.hotelpulitzer.es*








# Donaire

## La revolución de la pastelería en la cocina salada

Ubicado en el hotel GF Victoria de Costa Adeje (Tenerife), el restaurante Donaire es un espacio donde los límites entre lo dulce y lo salado se desdibujan, abriendo una nueva vía en la gastronomía española. Su chef, Jesús Camacho, con una formación pastelera de alto nivel, lidera la cocina aportando técnicas pasteleras en la cocina salada.





Donaire es un laboratorio de alta cocina, donde se exploran nuevas texturas, combinaciones y técnicas para ofrecer uno de los menús degustación más sorprendentes y sofisticados del panorama actual.

En Donaire, la cocina es un arte en el que la precisión y la meticulosidad son fundamentales. Cada ingrediente, cada técnica y cada presentación están diseñados con el máximo rigor para garantizar una experiencia gastronómica única.

## El chef: Jesús Camacho

**La vocación por la cocina de Jesús Camacho nació a través de la pastelería cuando comenzó en El Patio, el primer restaurante en Canarias en recibir una estrella Michelin. Se formó en Chocovic y con las "estrellas" del dulce Frédéric Bau, Jordi Butrón y Oriol Balaguer. Con una sólida formación pastelera, su talento se puso a prueba cuando, al inicio del proyecto de Donaire, asumió el reto de ser chef ejecutivo aportando técnicas de pastelería en la cocina salada. Jesús Camacho ha fusionado ambos mundos con una precisión y creatividad excepcionales, lo que ha convertido a Donaire en un referente gastronómico. Desde su llegada a Donaire, Jesús Camacho y su equipo han logrado transformar el concepto del restaurante, pasando de ser un buen restaurante gastronómico a un espacio único y singular, avalado por el reconocimiento de las dos principales guías gastronómicas de España: Michelin y Repsol.**







## Qué ha supuesto conseguir la estrella...

**El chef Jesús Camacho, liderando la cocina del restaurante Donaire, destaca que la consecución de su primera estrella es "un sueño hecho realidad. Es un reconocimiento al trabajo en equipo y a la innovación que nos empuja a ir más allá". La importancia de este reconocimiento, para Camacho, es "un auténtico chute de cocina. Nos confirma que estamos en el camino correcto y que el esfuerzo que hemos invertido, tanto en la cocina como en la experiencia que ofrecemos, está dando sus frutos. Además, el chef destaca que su principal objetivo es "seguir llenando el restaurante día tras día, mantener la motivación y seguir creciendo como equipo. La estrella Michelin es un impulso y queremos seguir explorando, innovando y ofreciendo a nuestros clientes una experiencia única en cada visita".**

### Precisión y creatividad

Jesús Camacho ha sabido trasladar la disciplina y exactitud de la pastelería al mundo salado, revolucionando la manera en que se conciben los platos de autor. En la pastelería, cada gramo cuenta, cada técnica es determinante y cada preparación exige un control absoluto del proceso. En este restaurante canario, esta filosofía se aplica a cada creación culinaria, logrando un equilibrio perfecto entre precisión y creatividad.

En Donaire se trabaja con respeto al oficio. Su cocina nace del domino técnico, de la búsqueda constante del equilibrio y de una mirada propia. Cada ingrediente, cada elaboración y cada plato se transforma con una intención clara: construir una experiencia culinaria coherente, sofisticada y con identidad. También es importante la actitud, ya que la excelencia nace de la constancia, del trabajo en equipo y del respeto por el producto. Lo que ofrece el restaurante tinerfeño es el resultado de una actitud diaria: cocinar con intención, servir con sensibilidad y cuidar cada parte del proceso.

### Raíces canarias y galas

Para los inspectores de la Guía Michelin, "este encantador restaurante destaca por su emplazamiento en una sala semicircular y totalmente acristalada, con agradables vistas tanto al litoral de Costa Adeje como al océano. Jesús Camacho construyó los pilares de su formación en el mundo de la pastelería, un detalle que sin duda se deja notar en los platos, pues todos están diseñados con un mimo extremo". La carta, bien complementada con dos menús degustación (Donaire y Victoria), refleja una cocina actual y creativa de marcadas raíces canarias y galas, con presentaciones sumamente finas y un enorme protagonismo para el producto autóctono. Como plato singular, a los inspectores les encantó, "por su delicadeza", su Remolacha, vinagre, macho, lubina Aquanaria y chantillí de cabra.✻

RESTAURANTE DONAIRE
Hotel GF Victoria · Fernando Lopez Arvelo, 1
38660 Costa Adeje (Santa Cruz de Tenerife)
Tel.: 922 987 177 · www.restaurantedonaire.com



## Recuperación de una cooperativa modernista

La bodega del Penedès Can Sumoi da un nuevo paso en su andadura con la recuperación de la Cooperativa de Aiguamúrcia (obra del arquitecto modernista Cèsar Martinell y en desuso desde hacía cuatro décadas) para vinificar sus vinos tras rehabilitar la masía y devolver la vida a viñas abandonadas.

## Premio para los mejores vinos del Penedès




El 59º Concurso Tastavins DO Penedès ha premiado a 18 bodegas del Penedès entre las 7 categorías a competición. Las medallas de oro han sido para las bodegas Varias, Maset, Ros Marina Viticultores, Can León de Vilanoveta, Joan Segura Pujadas, Celler Montpicolis y Domenio.

## 100 años de Rioja presididos por el Rey




Marqués de Murrieta acogió el encuentro 'Grandes Marcas Españolas' dentro de los eventos de celebración del Centenario de la DOCa. Rioja. El presidente de la bodega, Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga, anfitrión del evento presidido por el Rey Felipe VI, destacó la trascendencia de Rioja como símbolo de calidad y reconocimiento internacional.

## La D.O. Cariñena elige nuevo presidente



**Antonio Serrano Espinosa –presidente de Bodegas San Valero– ha sido elegido como presidente de la Denominación de Origen Cariñena para los próximos cuatro años. Seguir desarrollando la calidad diferenciada de los "Vinos que Nacen de las Piedras", consolidar y buscar nuevos mercados y comenzar a preparar la celebración del centenario de la Denominación son algunos de sus objetivos.**

# AÑADA MUY BUENA EN JUMILLA

**El jurado –compuesto por expertos enólogos– ha coincidido en valorar la añada 2024 de la DOP Jumilla como como 'Muy Buena', y ha destacado la calidad de los vinos tintos, con frescura, buena acidez, y una marcada presencia de fruta. En cuanto a rosados y blancos, todos han coincidido en su gran frescura, cuerpo y carnosidad.**



# BRINDIS HISTÓRICO

En el acto institucional del centenario de la D.O.Ca. Rioja, presidido por Su Majestad el Rey Felipe VI, se degollaron 15 botellas de Marqués de Riscal 1925, un acto extraordinario que sólo podría realizarse en esta bodega histórica. Un vino que simboliza el renacimiento de los vinos de calidad de Rioja tras la filoxera y muestra el espíritu pionero de una bodega con más historia que la propia denominación.





## Casa Leopoldo homenajea a Rosa Gil

**Cuando se cumple un año de su reapertura, el mítico restaurante barcelonés Casa Leopoldo –fundado en 1929 y punto de encuentro de artistas como Orson Welles, Picasso o Dalí y escritores como Hemingway o Manuel Vázquez Montalbán– ha homenajeado a la que fue su histórica propietaria, Rosa Gil, con una comida a la que asistieron viejos amigos como Eduardo Mendoza, Daniel Vázquez Sallés (hijo de Vázquez Montalbán) o Carme Ruscalleda. Los invitados pudieron degustar platos como paella de mariscos o rabo de toro al vino tinto con parmentier de patata.**

# PERELADA LLEVA LA ESENCIA DEL EMPORDÀ A BARCELONA

**Hace unas semanas, la bodega de la D.O. Empordà Perelada organizó en su sede central de Barcelona un evento en 'petit comité' al que asistió la revista *Vinos y Restaurantes* llamado 'Esencia del Empordà. Vinos y gastronomía de Perelada'. El encuentro fue una oportunidad excepcional para la bodega ampurdanesa de compartir con los asistentes el 'universo Perelada' de una manera cercana y dinámica. Se cataron algunas referencias maridadas con platillos elaborados por los chefs vinculados a la bodega como Paco Pérez –el chef con más estrellas del Empordà– que lidera junto a Javier Martínez el restaurante L'Olivera en el Hotel Perelada.**









Restaurante Mar Plato (Menorca)



Especial

## Restaurantes y beach clubs de MALLORCA Y MENORCA

**Quienes busquen una gastronomía en la que primen los sabores locales y los productos autóctonos encontrarán en Mallorca y Menorca una oferta a su medida. En ambas islas son muchos los restaurantes que actualizan y reinventan, con audacia, las recetas más tradicionales.**

Anna Pla Narbona -Arxiu-Imatges-PTCBG



## D.O. Empordà y planes 'gastro' en la Costa Brava

**Os hablaremos de los vinos de esta Denominación de Origen catalana –tintos con cuerpo, frescos y sabrosos blancos, rosados con personalidad o deliciosos vinos dulces– y también de todas esas citas gastronómicas (*markets*, festivales...) y restaurantes que no os podéis perder si visitáis la Costa Brava este verano.**

Pelican



## VINOS Y ESPUMOSOS para descorchar en verano

¿Qué vino te apetece en verano? Los blancos, los rosados y los espumosos suelen ser los preferidos en esta época pero hay quien no renuncia a su copa de vino tinto. En vacaciones todas las opciones son válidas. Elige el que más te guste y disfruta, te lo mereces.

## Godello y albariño

La godello lleva muchos años siendo comparada con la albariño por tener origen similar aunque esta última siempre ha estado mejor valorada. Dos variedades blancas que si en algo rivalizan es en la calidad de los vinos que con ellas se elaboran.



Bodegas Condes de Albarei

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


ORAC

HARO RIOJA

Martínez Lacuesta

1895 | 130 | 2025

ANIVERSARIO

# VINOS FINOS DE HARO TINTOS Y BLANCOS




WWW.MARTINEZLACUESTA.COM