ANDORRA: GASTRONOMÍA DE ALTA MONTAÑA

Nº 277-SEPTIEMBRE-6 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

VINOS Y RESTAURANTES





ENTREVISTA AL CHEF

JOEL CASTANYÉ

Restaurante La Boscana · Bellvís (Lleida)

Estrella verde Michelin 2025

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Descubre la Lleida vinícola

RESTAURANTES 'HEALTHY' Y VINOS ECOLÓGICOS

Comprometidos con la salud y el entorno

D.O. NAVARRA

Nacidos para gustar

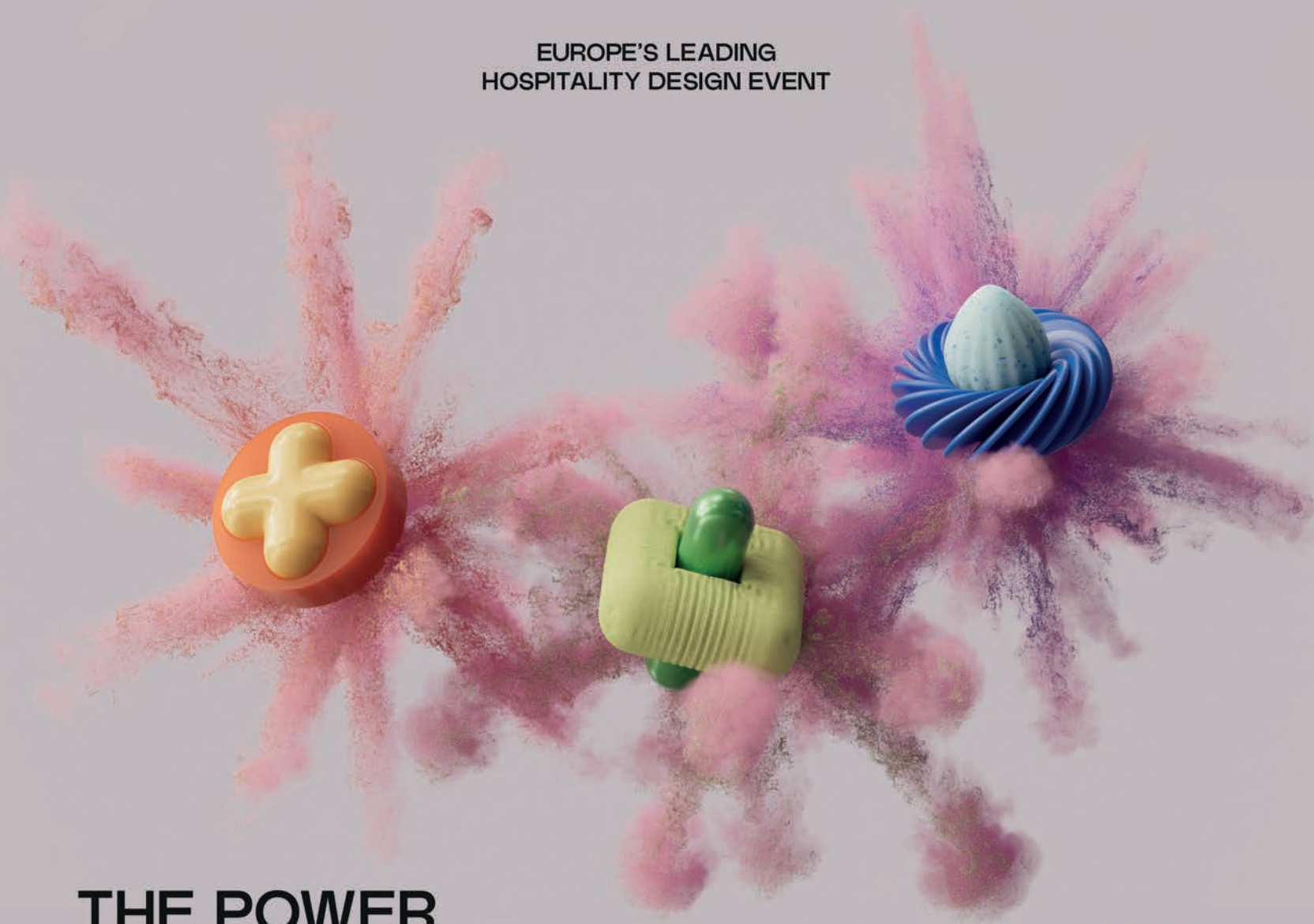
MENCÍA

La uva rebelde

EXHIBITION — CONFERENCES & WORKSHOPS — INNOVATION & TRENDS — AWARDS

interihotel

EUROPE'S LEADING
HOSPITALITY DESIGN EVENT



THE POWER OF ENCOUNTERS

BCN25
OCT 21–23

FIRA BARCELONA GRAN VIA

an initiative by

ambit
LIVING SPACES CLUSTER

register at **interihotel.com**

VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

Redacción:
Pilar Ansola, Isabel Fernández

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

Departamento Publicidad:
Lola Beceiro
publicidadrevistas@curtediciones.com

E-mail publicidad:
lcurt@curtediciones.com

Distribución y suscripciones:
distribucion@curtediciones.com
Suscripción anual: 70 €
Precio ejemplar: 6 €
Canarias y aeropuertos: 6,20 €
Impresión: Rotimpres
Distribución España: Sgel
Depósito Legal: DL B 26373-2002
Distribución Portugal: Logista

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES, S.A.
Valencia, 279 - 3er piso.
08009 Barcelona.
Tel.: 933 180 101**. Fax:** 933 183 505.
www.curtediciones.com
Presidente Fundador:
Enrique Curt Gómez
Editora: Laura Curt Iborra

Los artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.
Printed in Spain.
Revista Mensual

Puesta a punto

Abadía Retuerta



El inicio de un nuevo curso, ya sea académico o laboral, es casi como el inicio de un nuevo año, nos planteamos nuevos retos y objetivos y uno de ellos es comer más sano tras los excesos veraniegos, por eso, en este número hemos dedicado un amplio reportaje a la cocina 'healthy' y os sugerimos algunos restaurantes donde podréis comer de maravilla sin descuidar la dieta. También os hablamos de los vinos ecológicos, que siguen al alza en producción y consumo.

Llevar una dieta más saludable es uno de los propósitos de este mes

Por otro lado, Javier Campo nos habla de los vinos de altura y Mar Galván de la uva mencía y de los vinos que con ella se elaboran.

Además, este mes son dos las denominaciones de origen vinícolas que protagonizan la edición: Costers del Segre, en Lleida –donde también se encuentra el restaurante de nuestro chef de portada, Joel Castanyé, que este año ha recibido una estrella verde Michelin– y Navarra. De esta última, no solo os recomendamos sus vinos, también la visita a la ciudad medieval de Olite, un destino enoturístico ideal para los que empezáis ahora las vacaciones o para que vayáis planificando vuestra próxima escapada porque allí se come y se bebe de lujo, lo hemos comprobado.

Finalmente, hemos dedicado un reportaje a Andorra. El pequeño país de los Pirineos ha trazado un completo plan estratégico para que su oferta culinaria obtenga el bien merecido reconocimiento internacional y además, del 17 al 21 de este mes acogerá la cuarta edición del congreso 'Andorra Taste', dedicado a la cocina de montaña, una cita que se ha convertido ya en imprescindible en el calendario gastronómico. ¡Feliz *rentrée*!

Laura Curt

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

SUMARIO #277



SEPTIEMBRE 2025



8

Vino del mes



Doña Isabella Garnacha Blanca Special Grand Cuvée

Largo y persistente, con aromas a fruta de hueso madura, como el melocotón, equilibrados con notas cítricas. Su textura untuosa y excelente estructura ofrecen una sensación elegante y envolvente.





20 D.O. Costers del Segre

Pallars, Raimat, Urgell, Garrigues, Valls del Riucorb, Artesa y Segrià son los siete paisajes que hacen que los vinos leridanos tengan una diversidad amplia de caracteres.

28 Entrevista al chef Joel Castanyé

Este chef leridano ha sumado este año a la estrella roja Michelin, una estrella verde. Hemos hablado con él de su cocina, de los proyectos que tiene entre manos y de sus planes de futuro.

32 D.O. Navarra

Su ubicación, con algunos de los viñedos más septentrionales del país, otorga gran frescura a todos sus vinos. Entre ellos destacan los elaborados con garnacha, y muy especialmente sus famosos rosados.

44 Mencía

Por Mar Galván

Hay una revolución tranquila en el mundo del vino, y viene del noroeste de la península ibérica. Su protagonista: una uva con nombre suave, pero carácter vibrante. Se llama mencía.



48 Vinos de altura

Por Javier Campo

Una tendencia casi impuesta por las circunstancias del cambio climático que estamos sufriendo de un tiempo a esta parte. Pero solo para algunos, ya que muchos otros ya descubrieron las virtudes de elaborar vinos cerca de las nubes.

52 Vinos ecológicos

Elaborar vinos ecológicos –también denominados orgánicos– ya no es algo poco habitual, fruto de una moda, sino el objetivo que se han marcado la gran mayoría de bodegas.

58 Cocina Healthy

La vuelta de las vacaciones es un momento ideal para incorporar hábitos nutricionales saludables que nos ayudarán a sentirnos mejor y afrontar con más fuerza la vuelta al trabajo.







25- 26/ 09

III Jornadas de Destinos Enogastronómicos Slow Taste

El encuentro, que se celebrará en La Palma, reivindica el turismo gastronómico como experiencia transformadora y consciente, y busca multiplicar el impacto positivo de la enogastronomía sobre el desarrollo local, el empleo y la identidad de los territorios.

Más información: www.tastingspain.es/iii-jornadas-de-destinos-enogastronomicos



19- 20/ 09

3ª Feria Gastro Ibiza y Formentera y 18ª Feria de la Cerveza de Ibiza



Ambas ferias volverán a celebrarse en el Recinto Ferial de Ibiza, convirtiéndolo en el epicentro de la gastronomía de las Pitiusas. Mesas redondas, catas y *showcookings* protagonizarán este encuentro junto con cooperativas de producto local.

Más información: www.feriagourmetibiza.com

20/ 09

World Paella Day Cup

Valencia acogerá la octava edición de este evento en el que doce chefs internacionales se batirán en un duelo culinario por ver quién se alza con el reconocimiento al mejor chef de paella del mundo.

Más información: www.worldpaelladay.org/en/world-paella-day-september-20



13/ 09

Villacreces Sunset

Finca Villacreces despedirá el verano en esta cita anual, un encuentro con la naturaleza vista a través de la puesta de sol entre viñedos y pinos centenarios, en pleno corazón de la Ribera del Duero. La entrada incluye tres copas de vino, una degustación de ibéricos y un dulce como postre.

Más información: www.villacreces.com



A partir del 07/ 09

Ruta de la Siega



La D.O.P. Arroz del Delta del Ebro, organiza la primera Ruta de la Siega, un proyecto que busca reunir todas las fiestas que se celebran en el Delta del Ebro en el momento de finalización de la siega del arroz. Incluye jornadas gastronómicas y otras actividades que resaltan la importancia de este cereal en la cultura local.

Más información: www.do-deltadelebre.com/la-ruta-de-la-sega

17- 21/ 09
Andorra Taste



Andorra volverá a convertirse en el gran escenario internacional de la cocina de alta montaña con la celebración de la cuarta edición de este congreso. Participarán chefs como Ferran Adrià, que recogerá el premio Andorra Taste Award, Javier Olleros, Oriol Castro, Francis Paniego, Jordi Vilà o Luis Alberto Lera.

Más información: www. www.andorrataste.com



27 y 28/ 09
D*na Festival

La cocina, entendida como la más cotidiana de las bellas artes, protagonizará la nueva cita del D*na, en el Paseo Marineta Cassiana de Dénia (Alicante). El evento, comisariado por el chef Quique Dacosta, reunirá a destacados cocineros, productores y artesanos en una gran celebración abierta al público.

Más información: www.dnafestivaldenia.com

25/ 09
4 manos solidario entre Andrés Torres y Carlos Casillas

Global Humanitaria y el chef Andrés Torres, del restaurante Casa Nova de Sant Martí Sarroca (Barcelona), siguen trabajando para organizar más encuentros con chefs de gran reputación nacional. El próximo será con Carlos Casillas en el restaurante Barro de Ávila.

Más información: www.casanovarest.com/acciones-del-chef





A partir del 22/ 09
Hotel Tapa Tour 2025

Del 22 de septiembre al 5 de octubre, Hotel Tapa Tour regresa a Madrid con una edición muy especial ya que celebra su décimo aniversario reivindicando su esencia: la tapa como emblema de nuestra cultura culinaria y los hoteles como nuevos templos gastronómicos.

Más información: www.hoteltapatour.com

10/ 09
Final Bocuse d'Or España

La fase nacional para elegir al representante español se celebrará en la Escuela de Hostelería de la Comunidad de Madrid. El ganador competirá en las pruebas continentales y, si se clasifica, finalmente estará en la final mundial que se celebrará en Lyon en 2027.

Más información: www.bocusedorspain.com





Sobre los cochinos voladores

Escribir sobre un libro que habla bien de uno, entraña un problema: el ego. A poco que se despiste el autor, puede caer en una cascada de homenajes tan espectacular como la que se producía en el mundo del arte en España, entre pintores y ensayistas, allá por los años 90.



Realizada esta meditación, no mencionar *Los cochinos voladores,* de Karl Krispin, por el hecho de que dedique un ajustado capítulo a mi libro *Un artículo de encargo*, sería privar al lector de una de las pocas reflexiones cultas que se han hecho sobre la gastronomía, más allá de esos recetarios en los que siempre acaban faltando dos ingredientes: la sal y la cultura.

Krispin arranca con un título divertido, basado en el *ex libris* de John Steinbeck, la figura de un cochino volador, el cerdo con figura mitológica de Pegaso. Recuerda aquella frase de Julio Camba en la que enaltecía el marrano por encima de la perdiz diciendo "¡Si el cerdo volara!". A partir de esta declaración de principios disponemos de un libro en el que aparecen los textos de aquellos que han escrito en serio sobre el tema gastronómico. Huyan los cazadores de *likes* y disfruten aquellos que entienden de mesa y sobremesa con los análisis de un autor que trata a los escritores mencionados con guante de terciopelo en el que se adivinan unas uñas de inox. Ahí está la ruta fisiológica de Brillat-Savarin, elogiado por Balzac y denostado por Manuel Vázquez Montalban, que odiaba, según me confesó, la complejidad culinaria de l'Oreiller de la Belle Aurore, muestra de las pulsiones sexuales de Brillat sobre su madre. Más comedido y preciso, Krispin convoca su lectura al ser "un escritor indudablemente recomendable para los muchos autores o los candidatos a autores que trafican por las hornillas, sin menospreciar a los consecuentes lectores de a pie". Propone la lectura de Julio Camba, sin olvidar la mención irónica de la afición de los españoles por el ajo y el cerdo. No se le escapa un aspecto absolutamente actual que ya reflejó Camba, al afirmar que la mejor cocina del mundo, la francesa, ha derivado hacia una cocina exclusivamente literaria. Yo añadiría, Krispin me corrija, inmediata y fotográfica. Aparece *Confesiones de un chef,* la obra de Bourdain, comparable en el libro con el John Wayne o Quentin Tarantino de los fogones. Su estilo *cowboy* de la cocina, según el texto, crea un interrogante: ¿Cómo será el paladar de Bourdain tras comer tantas arañas y curris tailandeses?



"EL LIBRO DE KRISPIN ES UNA DE LAS POCAS REFLEXIONES CULTAS QUE SE HAN HECHO SOBRE LA GASTRONOMÍA"

Más adelante trata la cocina de los alimentos de Harold Mc Gee, con las explicaciones científicas que hacen las delicias de Ugalde y Adúriz, como demuestra su prólogo mostrando eterno agradecimiento, pero por fortuna alcanzamos a Luján en su *Viaje a Francia,* a Cunqueiro y *La cocina cristiana de occidente*, un texto en que ha sabido concretizar la manera de entender del mundo y, con ella, la cocina del autor de Mondoñedo, tan preciso y poético como lo fue el gran ensayista Michel de Montaigne, el hombre que enseñó a pensar a los europeos.

Hay zarpa cuando se leen las líneas sobre el *Larousse Gastronomique,* que llegan al hueso con Ruth Reichl. Ganas de leer a Alberto Soria, o de saber mucho más de patatas enfrentándose al capítulo sobre Guardia, que nos lleva desde el gran autor mejicano Alfonso Reyes hasta la película tan brutal como inteligente de Marco Ferreri, titulada *La Grande Bouffe.* El mejor suicidio gastronómico filmado.

Están otros y no falta mi *Un artículo de encargo,* definido con una precisión encantadora: "una trampa muy a lo Faulkner (…) El personaje principal cede su puesto al cocinero y este ocupa el eje del texto". Ya sabe el señor Karl Krispin lo difícil que es hacer trampas a lo Faulkner.❋



JORGE CABEZA

ESTE ENFERMERO URUGUAYO RESIDENTE EN BARCELONA Y CON FORMACIÓN EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN, SE HIZO POPULAR POR SER EL GANADOR DE *BAKE OFF ESPAÑA* EN 2019, CONVIRTIÉNDOSE EN EL MEJOR PASTELERO AMATEUR DE NUESTRO PAÍS. ACTUALMENTE ES CONOCIDO COMO @JORGESALUDABLE. MÁS DE UN MILLÓN Y MEDIO DE SEGUIDORES ESTÁN ATENTOS A SUS RECETAS, MENÚS SEMANALES Y CONSEJOS NUTRICIONALES. **TEXTO: LAURA MORALES**

APUNTE PERSONAL

Un recuerdo de la infancia:
El olor de un bizcocho recién hecho
Un producto fetiche:
El aceite de oliva virgen extra
Maridaje ideal:
Paella de mariscos y un albariño bien fresquito
Un destino gastronómico:
Italia
Un restaurante que te ha encantado:
Asador Etxebarri. La fusión perfecta de fuego, tradición, producto y pasión.
¿Qué suena en tu playlist?:
¡Los hits de los 90 y 80 siempre!
Hobbies:
Correr, nadar, bucear y leer
Un sueño por cumplir:
Una casa con jardín para que mis hijos y mi mujer disfruten.

Enfermero de Urgencias y de Cuidados Intensivos del Hospital Clínic de Barcelona, Jorge Cabeza, más conocido como "Jorge Saludable" en internet, también es dietista, *coach* nutricional, cocinero e *influencer*, un término que no le gusta, prefiere "cocinero en redes".

Tras los excesos veraniegos toca volver a cuidar la alimentación ¿por dónde empezamos? Jorge lo tiene claro: "Yo en verano soy más flexible con mi alimentación ya que me apetece probar cosas, sobre todo cuando viajo. Pero lo importante es no perder la rutina de movernos. Si quemamos las calorías que consumimos a lo largo del día, esos excesos al final no pasarán factura. También es importante no demonizar los alimentos ni obsesionarse por el consumo de alimentos saludables. Eso también es poco saludable. Si comemos un helado en verano tampoco se acaba el mundo".

Con respecto al consumo de azúcar –su madre es pastelera y como 'de casta le viene al galgo' él ganó un concurso de pastelería– nos cuenta: "Siempre se ha de consumir de forma eventual y en poca cantidad, para matar el gusanillo. Lo bueno es que con mis trucos, se puede hacer una pastelería mucho más saludable". Finalmente, con respecto a cuidar nuestra alimentación cuando vamos de restaurante afirma: "Creo que la dieta mediterránea debería ser patrimonio de la humanidad y debemos protegerla. Últimamente no paran de intentarnos vender que la comida rápida es guay y comerte una hamburguesa *smash* es alta gastronomía. En ese sentido no vamos bien".✻

Trayectoria

Pablo Cabeza (Uruguay, 1985) resume así su trayectoria: "De niño siempre he estado merodeando en la cocina, jugando a ser cocinero y ayudando a mi madre, una pastelera increíble, con sus tartas. He viajado por medio mundo y en cada viaje, me he empapado de experiencias y obviamente de gastronomía. Por diversos motivos, me alejé de la cocina pero no de la alimentación y nutrición, así que inicié mis estudios para terminar siendo dietista. Pero al ver que las personas abandonaban las dietas estructuradas, opté por formarme como *coach* nutricional. Más tarde, mis ganas por saber más y aprender otras cosas, me llevaron a estudiar enfermería y posteriormente a cursar el Master de paciente crítico. Hoy vuelvo a los fogones".

Es autor de dos libros: *Dulces y saludables: Las mejores recetas de Jorge Saludable* (Planeta) y *100 Tentaciones saludables* (Oberon).

Doña Isabella Garnacha

La recuperación de una marca mítica de hace más de 30 años

La Familia Rivero, bodegueros desde 1899, han rescatado una marca "perdida" en los ecos de la historia de Navarra, Doña Isabella. El vino elaborado con garnacha blanca – variedad minoritaria en Navarra– sigue la filosofía que la Familia aplica en la bodega desde hace años: elaborar grandes vinos con mucha personalidad, sorprendentes a la hora de catarlos, con diseños singulares muy hermosos, pero con precios asequibles.





Doña Isabella Garnacha Blanca Special Grand Cuvée

Tipo: Blanco
D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha
Graduación: 12,5% vol.
PVP: 9€

Color amarillo dorado, con sutiles reflejos verdosos que destacan por su brillantez. Limpio y claro, transmite frescura y pureza. Destaca por su alta intensidad aromática con delicadas notas a flores blancas que se combinan con frutas tropicales, como la piña, toques cítricos de pomelo y sutiles recuerdos de frutas blancas maduras.
Largo y persistente, con aromas a fruta de hueso madura, como el melocotón, equilibrados con notas cítricas. Su textura untuosa y excelente estructura ofrecen una sensación elegante y envolvente.

BODEGA
DOÑA ISABELLA
Ctra. Tudela, s/n · 31591 Corella (Navarra)
Tel.: 948 782 014
www.marquesdelatrio.com
www.donaisabella.es

Los Rivero están en la tierra de Sancho El Grande desde que Jesús Rivero, cuarta generación de la familia, en 1988 extendió su actividad vitivinícola más allá de su Rioja natal. Han sido casi 40 años elaborando y defendiendo los rosados de sangrado, sobre todo en España, y las garnachas tintas en mercados internacionales.
Hoy, se ha recuperado una marca que desapareció en aquella época y ahora se ha redimido potenciando su imagen y buscando ser una auténtica referencia de las garnachas de España.

Gama de Garnachas referente de España

Desde la bodega navarra afirman: "Nuestra ambición es convertirnos en una de las gamas de garnachas más relevantes de España. Por este motivo este año 2025 se ha lanzado Doña Isabella Garnacha Blanca. Es un verdadero lujo tener este vino porque esta variedad blanca es escasa en la zona y cada vez está más apreciada y reconocida por los verdaderos aficionados al vino".



Doña Isabella Garnacha Blanca Special Grand Cuvée

Las uvas con las que se elabora provienen del paraje Ontinar, en Corella, al sur de Navarra, de viñedos de más de 30 años.

El viñedo viejo, gracias a su bajo rendimiento natural, produce uvas con mayor concentración de azúcares, taninos y compuestos aromáticos. Sus raíces profundas exploran distintas capas del suelo, aportando complejidad mineral y equilibrio hídrico. La planta alcanza un balance vegetativo ideal que asegura una maduración homogénea y estable. Todo ello se traduce en vinos de gran estructura, elegancia y marcada expresión del *terroir*.

Este bajo rendimiento natural de las cepas viejas produce vinos de alta expresión varietal. La naturaleza es sabia, y también se apunta al principio sublime de "menos es más".

Rodrigo Espinosa, enólogo y director técnico del grupo de bodegas Marqués del Atrio, se ha convertido en un experto de las garnachas de España. Lleva experimentando con garnachas de las diferentes zonas del norte de España desde que llegó de su Chile natal hace más de 20 años, pudiendo considerarse actualmente uno de los mayores expertos en este varietal.

La garnacha blanca se la conoce como la reina blanca del valle del Ebro y se cultiva principalmente en el noreste de España y el sureste de Francia. Es un varietal minoritario en Navarra, pero sus cualidades para producir vinos que expresan el carácter del terruño de la Ribera Navarra, la hacen cada vez más apreciada.

El auge de los vinos blancos tanto en España como a nivel internacional hacen de Doña Isabella un vino con un potencial de desarrollo formidable. Su espectacular diseño lo hace competir directamente con grandes vinos blancos de lujo mucho más caros, pero lo peculiar del caso es que en todos los certámenes de cata suele quedar muy por encima de ellos.

Este vino sigue la filosofía de la Familia Rivero, "elaborar grandes vinos con mucha personalidad, sorprendentes a la hora de catarlos, con diseños singulares muy hermosos, pero con precios todavía asequibles para la mayoría de los consumidores. Las joyas enológicas deben estar al alcance de todo aquel que realmente disfruta con el vino, por lo menos en sus ocasiones especiales".

Doña Isabella Garnacha Rosé Special Grand Cuvée

Es un rosado procedente de viña vieja en el paraje Ontinar, en Corella, al sur de Navarra. Un lugar que es el paraíso de las garnachas navarras, en la confluencia de dos ríos, el Ebro y el Alhama, y en la frontera de las tres Comunidades: Navarra, La Rioja y Aragón.

"Llevábamos tiempo queriendo elaborar un rosado que respondiese a esta tendencia de vinos provenzales, de color rosado pálido pero brillante, aromático y muy fresco. Queríamos poner en valor la variedad nativa de la zona, la garnacha, con la que se pueden hacer rosados que no tienen nada que envidiar a los franceses, incluso en mi opinión los supera. Además, siguiendo nuestro propósito de hacer vinos premium pero sin precios imposibles, Doña Isabella está batiendo en todos los certámenes de cata a vinos dos o tres veces más caros", afirma Jorge Rivero, director de comercial del grupo de bodegas Marqués del Atrio y miembro de la quinta generación.

Doña Isabella Rosé se lanzó en 2023 juntamente con la garnacha tinta tan extendida en la zona de Navarra. La acogida de los restauradores fue muy buena, pero sobre todo el aprecio se nota en la evolución in crescendo de la venta directa al consumidor final. ❋



Doble galardón

Los tintos Flor de Victo Orgánico y Veterum Bobal de Viñas Viejas de Grupo Covinas han sido reconocidos con la Medalla de Bronce en Decanter World Wine Awards 2025. Estos galardones, a un vino joven y ecológico y a uno con el carácter único que imprime la bobal de viñas viejas, ponen en valor la vocación de Coviñas de elaborar propuestas con la calidad como denominador común.



Un tinto consolidado

Les Sorts Vinyes Negres 2020 de Celler Masroig ha sido galardonado con una Gran Medalla de Oro como Mejor Vino Tinto del Concurso Mundial de Bruselas. Además, ha sido seleccionado como Vino Tinto Revelación Internacional, consolidando así una de las marcas icónicas de Celler Masroig.



MUY MEDITERRANEO

El vino Rel Garnatxa Peluda es la máxima expresión del *terroir* calcáreo de la Bodega Pla de Morei y recupera una variedad olvidada de la comarca barcelonesa de la Anoia. Destacan las notas de fruta roja en boca y un retrogusto largo, que lo convierte en un vino equilibrado y muy mediterráneo.



Complejo y elegante

Mas La Plana 2019 de Familia Torres ha conseguido la medalla Gran Oro en el Concurso de Vinos del Real Casino de Madrid. La añada 2019 fue poco lluviosa y cálida y la uva se cosechó en su punto óptimo de madurez. Tras una crianza de 18 meses en roble francés, se muestra complejo y elegante.



Best Rioja 2025

Castillo Ygay 2012, elaborado por Marqués de Murrieta, ha sido nombrado Best Rioja 2025 por la revista británica *Decanter* al ser el vino tinto mejor puntuado de todos. Castillo Ygay se elabora con las mejores uvas de La Plana, un pago de 40 ha plantado en 1950, situado en la zona más elevada de la Finca Ygay.

Reinterpretación del clásico verdejo

Flor Innata Verdejo es una reinterpretación del clásico verdejo elaborado a partir de un *coupage* de verdejo y sauvignon blanc. Destaca por su aroma intenso a frutas tropicales. matices herbáceos y un sutil fondo anisado, así como por su untuosidad y volumen en boca. Un blanco muy refrescante y perfecto para acompañar una comida ligera.



Un vino de pueblo

Hacienda López de Haro Blanco de Badarán 2023 es un vino de pueblo con la frescura de la altitud y la riqueza del viñedo viejo. Ensamblado con variedades tradicionales como viura, malvasía o garnacha blanca –y otras como tempranillo blanco o chardonnay–, es perfecto para entrantes mediterráneos, pulpo a la brasa o pasta con mariscos.





Perfil californiano

La Masia Chardonnay 2023, de la bodega californiana Marimar Estate, ha conseguido una medalla de oro en el International Wine Challenge 2025 por su perfil californiano moderno, con una final encantador y vibrante, así como por su frescura aun mostrando un estilo más maduro, con una madera bien integrada.

Gran potencial de guarda

Experiencia de Vendimia Vijariego sobre Lías 2023, de la bodega lanzaroteña El Grifo, ha sido merecedor del oro en la última edición de Mundus Vini. La vijariego es una de las últimas variedades en vendimiar. Su alta acidez, pH bajo y frescura permiten elaborar un vino de gran potencial de guarda, con una estructura interesante tanto en su juventud como con el paso de los años.





Aroma potente

Diez Siglos Verdejo Cien por Cien, de color amarillo verdoso con reflejos acerados, tiene un aroma potente a hierba fresca, hinojo y anisados. En boca, resalta su gran volumen y su perfecta expresión varietal, con un paso de boca agradable, refrescante y amplio.



Complejo y refinado

Montesquius Integral Brut Nature Reserva 2019 es un cava de edición limitada elaborado con macabeo, xarel·lo y parellada, con una crianza mínima de 50 meses en rima. El resultado es un espumoso de gran complejidad y refinamiento. Los Premios VinDuero-VinDouro 2025 le han otorgado el máximo reconocimiento en la categoría "En Femenino".

BRUT NATURE DE GRAN FINURA



Juvé & Camps La Siberia 2015 ha sido elegido mejor espumoso rosado de España por la Guía Peñín. Elaborado con pinot noir 100 % ecológica y una crianza de más de 100 meses sobre lías. Destacan sus aromas a fruta roja fresca, notas de brioche y fondo mineral. En boca, estructura firme, textura cremosa y un final elegante y persistente.

Vibrante y refrescante

Así es el cava Aula Brut Rosé de Coviñas que ha logrado la Medalla de Oro-Félix Cuartero, máximo reconocimiento del X Concurso de Vinos-Ferevín 2025 en la categoría de espumoso rosado. Elaborado con garnacha, cautiva no solo por su atractivo visual, sino también por su calidad y versatilidad.



MONASTRELL ECOLÓGICO



SF Rosado Ecológico 2024 de Bodegas San Dionisio, que en junio obtuvo el premio a mejor vino rosado de la D.O.P. Jumilla, suma un merecido Zarcillo de Plata. Destacan sus elegantes aromas a flores y frutas rojas. Paso en boca ligeramente ácido, transmite sensaciones de frescura con agradable sensación final.



Champagne gastronómico

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature se caracteriza por su gran pureza y deliciosas notas cítricas. Es un verdadero champagne gastronómico que marida con los pescados más finos: lubina salvaje en costra de sal, vieiras, o calamar a la plancha marinado con limón, tomillo y aceite de oliva.

Pisco doblemente premiado

International Spirits Challenge le ha otorgado una medalla de oro a este pisco chileno de Juan Torres Master Distillers, y elogiado por ser "muy aromático y elegante en boca". International Wine & Spirit Competition, por su parte, le ha concedido 98 puntos y la medalla Spirit Gold Outstanding "no solo por su finura y equilibrio, sino también por su claridad de expresión y respeto por el carácter de la uva".





TEQUILA ARTESANO

Elaborado exclusivamente con agave azul 100% Weber recolectado a mano en los Altos de Jalisco, cada botella de Patrón es el resultado de un meticuloso proceso que combina técnicas tradicionales como la tahona con procesos modernos, siempre sin aditivos y en pequeños lotes que garantizan la máxima calidad.

Un margarita diferente

The Grilled Tomato Margarita es un margarita con alma ahumada y sabor de verano. El toque inesperado de tomate a la parrilla convierte este clásico en una versión más compleja, sabrosa y sorprendentemente refrescante. Lleva 30 ml de Cointreau L' Unique, 60 ml de tequila blanco, 15 ml de zumo de lima fresco y 30 ml de zumo de tomate a la parrilla.



Diseño galáctico

Belvedere Vodka y el club de Ibiza [UNVRS] presentan una botella de edición limitada con diseño negro noche, intervenida con detalles que evocan constelaciones y reflejos galácticos. El resultado es un objeto luminoso, hipnótico y exclusivo, que se integra con la estética sensorial y envolvente del club. Disponible únicamente en la zona Vip del club durante la temporada 2025.





Interesante y floral

El brandy Torres 20 ha sido premiado con un oro en el concurso International Spirits Challenge y con la máxima distinción en el International Wine & Spirit Competition. Ha sido calificado de "interesante y floral". Destaca por sus aromas de aceite de limón y naranjas, y por su agradable final.



CARL BORG
abre su proyecto más personal

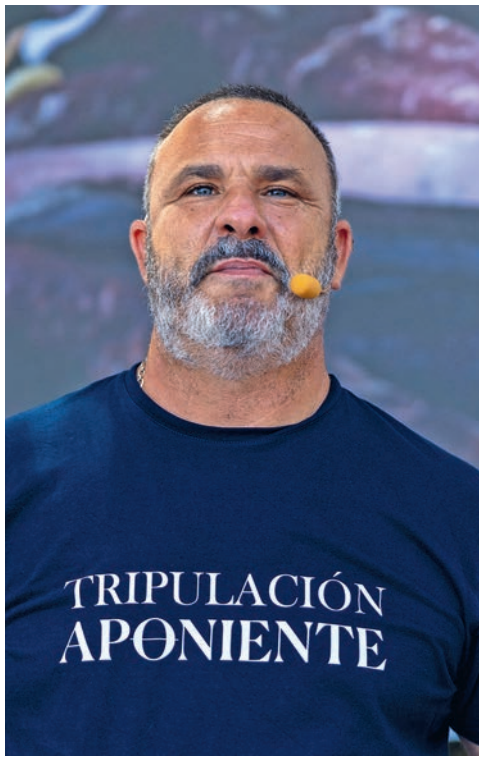
Con más de treinta años de experiencia, Carl Borg ha abierto en El Campello (Alicante) 'Borg, raíces y alas', una casa de comidas como las de antes. La carta es un auténtico viaje por sus orígenes suecos, andaluces, madrileños y barceloneses que se reconocen en cada plato, gracias a los sabores y olores que guarda en su memoria. Un proyecto en el que conviven la tradición y la innovación, lo humilde y lo esencial.

VÍCTOR ALFAGEME
elabora el mejor 'Paquito' de Barcelona



El Paquito de Reversible (el restaurante del Hotel Indigo Plaza España de Barcelona), elaborado por el chef Víctor Alfageme, ha conquistado al jurado barcelonés del concurso 'La Ruta del Paquito', impulsado por Interovic. Lleva cordero ahumado, chutney de tomate de colgar con cerveza artesanal local y mayonesa de alcachofa del Prat. Competirá el próximo otoño por el título al mejor Paquito Nacional.

ÁNGEL LEÓN
ofrecerá una experiencia única



El chef gaditano ofrecerá en otoño una experiencia única a los clientes de Aponiente* (El Puerto de Santa María) en la recuperada marisma que rodea el restaurante gracias al nuevo proyecto de construcción de un estero 3.0 nunca visto antes. "Por fin vamos a poder desarrollar ideas como la del cultivo de la zostera marina o de la soja del mar", afirma León.**

MARIO SANDOVAL
se alía con The Macallan

Con una propuesta gastronómica única de 17 pases que marida con las referencias de whisky más premium de la firma escocesa, el Menú maridaje de Mario Sandoval para The Macallan –que se ha incluido este verano de manera permanente en la carta de Coque (Madrid) y se modificará cada año– se convierte en una auténtica experiencia sensorial que transporta a los comensales a la campiña escocesa.





HERMANOS TORRES
triunfan en Eldelmar

Todavía no hace un año desde su apertura y ya es el restaurante más visitado del nuevo Balcó Gastronòmic del Port Olímpic de Barcelona. El segundo restaurante de Sergio y Javier Torres en la capital catalana (abierto junto a Pantea Group) rinde homenaje a la cocina mediterránea de raíz tradicional y con el inconfundible toque Torres. Una fórmula de éxito.

CARLOS MALDONADO
cocina con kiwi



La cocina saludable está más en auge que nunca, y Zespri™ ha querido reflejarlo a través de una colaboración muy especial junto al chef estrella Michelin. Entre los platos que Maldonado ha creado con kiwi de la marca, concretamente con la variedad amarilla, se encuentran un buñuelo salado, un cuscús frío, un pesto y una gelatina.

STEFANOS BALIS Y JORDI FENOLL
crean platos de raíz mediterránea



Jordi Domènech

Tras un año de andadura juntos en el restaurante barcelonés Margarit, este dúo de chefs –un griego y un valenciano– continúan buscando elementos comunes de ambas culturas culinarias de base mediterránea. El resultado, platos como Akra (en griego, "de lado a lado"), en el que la corvina, fileteada y sopleteada, luce doble aderezo: "ladolemono" (una salsa griega de aceite y limón emulsionado que se usa en el pescado) y "pipes i carases" (una salsa valenciana de ñora, piñones y ajo).

RUBÉN HERNÁNDEZ MOSQUERO
estrena proyecto personal

Tras más de una década de experiencia internacional en cocinas como Noma (Copenhague) o Minibar by José Andrés (Washington), Rubén vuelve a Madrid para abrir EMi. Concebido como un homenaje a los principios de la Nueva Cocina Nórdica, EMi incorpora también técnicas japonesas y coreanas, aplicadas con sensibilidad al producto de temporada de la península que se saborea en un único menú degustación de 14 pases.





JAPÓN EN ALICANTE

Sushi Bar Tottori ofrece una experiencia de cocina japonesa en pleno centro de Alicante, cerca del puerto. Su propuesta combina tradición, producto de calidad y técnicas como la robata. La carta incluye platos como el Nigiri de Wagyu flambeado o el Sashimi de pez mantequilla con trufa, además de diferentes menús degustación.

SUSHI BAR TOTTORI
Girona, 5 · 03001 Alicante · Tel.: 965 439 794
www.sushibartottori.com

Nuevo solete



Fundado hace más de 25 años como un txoko vasco, Egun-On, ubicado en Barajas, ha evolucionado bajo la dirección de Edu Collado, introduciendo toques de vanguardia. Tienes que probar su famoso Pulpo a la brasa con queso de tetilla y patatas revolconas. Actalmente luce un solete Repsol.

EGUN-ON
P.º del Zurrón, 31 · 28042 Barajas (Madrid) · Tel.: 913 290 111
www restauranteegunon.com

Pensado para disfrutar

Tapas Lobito es el nuevo local del Grupo Tragaluz en Barcelona. Cuenta con cocina ininterrumpida todos los días de 12:00h a 00:00h, barra de sushi, cócteles, bodega y vinos naturales, además de música los fines de semana hasta la 01:30h. Un lugar sin reloj y sin prisa, pensado para disfrutar.



TAPAS LOBITO
Calle de Llauder, 1
08003 Barcelona
Tel.: 931 992 792
www.grupotragaluz.com/
restaurantes/tapas-lobito/

ESPACIO SINGULAR

El Cuartel del Mar ocupa un antiguo cuartel de la Guardia Civil en Chiclana de la Frontera (Cádiz). Entre los platos estrella se encuentran el Steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano asado; los Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas; o la Costilla de vaca madurada, crema de hongos y chalotas confitadas.

EL CUARTEL DEL MAR
Bajada de la Torre del Puerco, s/n
11130 Chiclana de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 956 064 433
www.elcuarteldelmar.com





Para todos los paladares

Entre las novedades gastronómicas de La Dama destacan platos pensados para todos los paladares, con especial atención a las opciones vegetarianas. La ensalada de sandía con queso feta y menta fresca y la ensalada de endivias con gorgonzola, nueces y miel, son ejemplos del equilibrio entre frescura y sabor que propone la carta de temporada.

LA DAMA
Avinguda Diagonal, 423 · 08036 Barcelona · Tel.: 932 096 328
www.la-dama.com

ALMA MENORQUINA

Burdell de Foc –situado en una masía tradicional a las afueras de Mahón– es el refugio ideal para quienes buscan una experiencia pausada con sabor a Mediterráneo. Destacan platos como la Berenjena asada con aliño moruno y hierbas frescas o el Calamar de anzuelo, sobrasada y cebolleta asada.

BURDELL DE FOC
Camí de Na Ferranda, 3 · 07712 Maó (Menorca - Illes Balears) · Tel.: 971 238 388 · www.burdelldefoc.com



Excelencia, creatividad y técnica depurada



Este espacio reconocido con un sol Repsol 2025 y presente en la Guía Michelin invita a vivir una experiencia culinaria donde el chef Alejandro Durán despliega una propuesta de alto nivel. Imprescindibles son su tataki de lubina con mostaza japonesa, cebolleta, wakame y piñones, el nigiri de cigala con grasa de jamón 'Joselito' y salsa nikiri y la degustación de atún.

KABUKI MADRID
Lagasca, 38 · 28001 Madrid
Tel.: 915 687 155
www.grupokabuki.com/kabuki-madrid

Oda al producto, al fuego y a la tierra



Ubicado en una casa tradicional ibicenca, Can Vella apuesta por una cocina mediterránea con alma balear, protagonizada por el producto local y la brasa de encina. En la carta líquida destacan vinos generosos del sur, referencias insulares, etiquetas de autor de pequeños productores y una cuidada selección de espumosos.

CAN VELLA
Passeig de s'Alamera, 24
07840 Santa Eulalia del Río (Ibiza – Illes Balears)
Tel.: 679 809 658
www.canvellarestaurante.com

CIELITO



Inspiración mexicana

Cielito ha abierto este verano en la azotea del hotel Bonito en Sant Antoni de Portmany (Ibiza) y cuenta con excelentes vistas al atardecer. Su carta, inspirada en el arte y la gastronomía de México, celebra el fuego, el sabor y la sofisticación con una propuesta de *fine dining* única. Gambas petroleras, costillas de ternera al mole, lubina zarandeada o Tomahawk "El guerrero" cobran peso entre sus sugerencias repletas de intensos sabores.

Hotel Bonito Ibiza
www.bonitoibiza.com

LEÑA



Tradición, técnica y producto



Leña, el restaurante del chef Dani García ubicado en el hotel Hyatt Regency Hesperia Madrid, ofrece una carta que equilibra tradición, técnica y producto. Destacan entrantes como el aguacate de Málaga a la brasa y platos principales como el ribeye de vaca vieja. Todo ello coronado por postres como la emblemática tarta di rose.

Hyatt Regency Hesperia Madrid
www.hyatt.com/hyatt-regency/es-ES/madrm-hyatt-regency-hesperia-madrid

A RESTAURANT



Cocina creativa con raíz local

Ubicado en el Hotel Neri Relais & Château de Barcelona, "a Restaurant" es un espacio discreto, íntimo y acogedor. Aquí el chef Alain Guiard da rienda suelta a su creatividad mediante una cocina fácil de entender, potente, creativa y con personalidad que hunde sus raíces en la tradición local. Se trata de recetas honestas que se rigen por el respeto al producto, al que se aplican mínimas intervenciones para ensalzar sus sabores.

Hotel Neri
www.arestaurant.es

HOTEL SANTA MARTA

Sabores mediterráneos frente al mar





El restaurante SantaMar y el Beach Club del mismo nombre, pertenecientes al emblemático Hotel Santa Marta, se presentan como una oda al lujo silencioso, a la alta gastronomía y al reencuentro con la naturaleza, al tiempo que celebran los 65 años de un hotel que sigue siendo sinónimo de estilo mediterráneo y autenticidad.

El Hotel Santa Marta 5 estrellas, situado en plena Costa Brava, en la idílica cala de Santa Cristina (Girona), ha rediseñado el Beach Club SantaMar, uno de sus espacios más singulares. El proyecto ha sido concebido como una fusión respetuosa entre lujo discreto y paisaje natural, en un entorno cuidadosamente intervenido para potenciar la conexión con el bosque y el mar. La transformación, liderada por el estudio Isern Associats y la interiorista Olga Pajares, ha incorporado elementos de diseño orgánico que recuperan el diálogo con el terreno original.



Restaurante renovado

Entre los cambios llevados a cabo, se encuentra la renovación del restaurante SantaMar, que apuesta por una cocina mediterránea de proximidad en un espacio construido con materiales nobles. Nuevas ubicaciones para el bar, la cocina y los baños han permitido recuperar el espíritu original del hotel, bajo la premisa de que "todo cambia para que nada cambie".

Los materiales seleccionados refuerzan este deseo de continuidad: travertino en los pavimentos, baldosa hidráulica en baños y vestuarios, cerramientos en madera de castaño y pérgolas de cáñamo que aportan textura, sombra y frescor. El mobiliario empleado es de tipo *midcentury*, de trazos rectos y en una paleta de colores sobria.



Cocina de proximidad

El restaurante SantaMar forma parte de un entorno privilegiado, rodeado de pinos y a orillas de la playa. Allí es posible disfrutar de una cocina mediterránea que celebra el producto local y de proximidad. En este espacio la tradición se reinventa con creatividad, dando lugar a propuestas que combinan sabores auténticos. En su carta encontramos platos para compartir, una gran variedad de arroces y pescados, así como una exclusiva selección de carnes cocinadas al horno Jasper, que realza sabores y texturas con el toque ahumado de la brasa. ✻

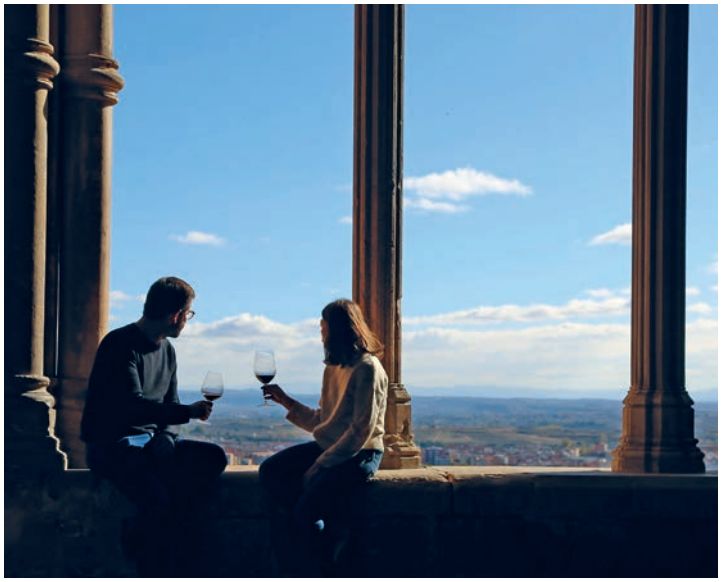
HOTEL SANTA MARTA Playa Santa Cristina · 17310 Lloret de Mar (Girona) · Tel.: 972 364 904 · https://hotelsantamarta.es

D.O. COSTERS DEL SEGRE
DESCUBRE LA LLEIDA VINÍCOLA



Pallars, Raimat, Urgell, Garrigues, Valls del Riucorb, Artesa y Segrià son los siete paisajes que hacen que los vinos leridanos tengan una diversidad amplia de caracteres. 4.000 hectáreas de viñedo que dan lugar a más de 250 referencias de vinos que elaboran una treintena de bodegas.

Ruta del Vi de Lleida



BlueCollectors



Ruta del Vi de Lleida



Ruta del Vi de Lleida



El nexo de unión de los diferentes paisajes que conforman la D.O. Costers del Segre es la cuenca media del río Segre, entre el Pirineo y el Ebro, y el clima interior y seco, alejado de la influencia marítima y marcado por una insolación elevada, una pluviosidad escasa y persistente humedad de las nieblas de invierno. Las viñas están situadas entre los 200 y 1.100 m de altitud. El suelo es calcáreo cubierto parcialmente de arena, con una gran uniformidad en toda la denominación. Las subzonas de Artesa y del Pallars son las más septentrionales, con las viñas de mayor altitud e influencia pirenaica. Raimat, en el extremo oriental, tiene un relieve suave y clima continental. La subzona del Segrià, es característica de tierras de secano. Garrigues y Valls del Riucorb son tierras áridas.

La trobat aspira a ser la uva insignia

De gran tradición vitivinícola, las bodegas de las tierras de Lleida, tras la plaga de la filoxera a de finales del siglo XIX, apostaron por introducir nuevas variedades de uva y recomponer el mapa vitivinícola de la provincia. De hecho fue el primer lugar de Cataluña donde se introdujeron las variedades cabernet sauvignon, merlot y chardonnay, y se adoptaron las técnicas californianas de vinificación. Sin embargo, ahora quieren volver la mirada a sus auténticas raíces. Y es que actualmente se valora la diferenciación, el uso de variedades autóctonas en los vinos que reflejen en la copa el terruño de donde provienen. Es por eso que hace unos años se inició un proyecto de recuperación de variedades históricas de Lleida con la variedad trobat como bandera, un proyecto que continúa avanzando en la actualidad.

Cuando se inició el proyecto se fueron inventariando las variedades históricas de Lleida (se identificaron más de una decena de variedades desconocidas, sin nombre) y se decidió que la trobat fuera la primera de estas variedades históricas en ser recuperada. El proyecto de recuperación de estas vides, que cuenta con la colaboración del Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) de la Generalitat y el clúster vitivinícola Innovi, tiene como objetivo ganar una mayor personalidad y singularidad de los vinos y que estos reflejen el territorio en el que nacen. Así, esta ancestral variedad de uva tinta de la que se está estudiando su potencial vinícola aspira a convertirse en una variedad insignia de la zona. Se trata de una variedad antigua muy característica de las comarcas de Lleida de la que resultan vinos rojos, ligeros y "de sabor particular",

según los promotores de su recuperación. Hasta ahora su cultivo estaba en fuerte regresión y solo sobrevivía en algunas viñas dedicadas al autoconsumo, por lo que algunas bodegas han plantado la trobat de forma experimental con unos resultados iniciales que permiten ser optimistas. Y es que el proyecto de recuperación cuenta ya con varias vendimias de vinificaciones experimentales por parte de una decena de bodegas. Todos ellos investigan cuál puede ser la mejor manera de elaborar este vino para que identifique a Lleida en la copa.

Cambio en la presidencia

Isidre Ribalta, gerente de la bodega Carviresa de Tàrrega, es el nuevo presidente de la Denominación de Origen Costers del Segre, después de que el 17 de julio, tomara el relevo a Tomàs Cusiné a los dos años de su segundo mandato. Un cambio anunciado al inicio de esta segunda legislatura del presidente saliente y que se ha formalizó en el transcurso de la reunión de la Junta Rectora de la entidad.

El nuevo presidente ha agradecido el trabajo realizado a Tomàs Cusiné que continuará formando parte de esta Junta Rectora del Consejo Regulador.

Tomàs Cusiné se mostró satisfecho de la labor ejecutada por todo el Consejo Regulador durante los seis años que ha estado al frente desde que relevara al anterior presidente Xavier Farré en 2019.

Durante el mandato y medio de Cusiné, la Denominación de Origen ha incrementado las campañas y acciones de promoción, que a su vez, han consolidado los vinos Costers del Segre como la segunda denominación catalana con mayor valor monetario por botella, según los estudios de mercado. Asimismo, se ha consolidado el proyecto de recuperación de la variedad de uva tinta trobat. En estos años, el Consejo Regulador también ha implementado el nuevo pliego de condiciones de la D.O. Costers del Segre, además se ha avanzado sensiblemente en el refuerzo de la identidad territorial y el sentimiento de pertenencia a la D.O.

Entre los objetivos que se marca el nuevo presidente, Isidre Ribalta, destaca “dar más conocimiento y notoriedad de la D.O. Costers del Segre, primero en casa, pero con especial fuerza en el resto del país y el mundo”. Asimismo, el nuevo presidente declara que “trabajaremos para mantener la cohesión entre los miembros de la denominación en estos días complicados”.

Drinkinmoderation





Isidre Ribalta (izquierda) toma el relevo de Tomàs Cusiné en la presidencia del Consejo Regulador



Enruta't, una acción que fusiona cocina y vino

La Ruta del Vino de Lleida presentó en julio la nueva campaña Enruta't, que invita a recorrer los restaurantes y bodegas de Lleida alrededor de catorce platos cocinados y maridados con vino D.O. Costers del Segre. Estas propuestas, enmarcadas en la distinción de Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía de la Generalitat de Cataluña, se podrán degustar hasta finales de año en los establecimientos participantes; y los comensales serán obsequiados con un recetario con todos los platos de la campaña. El recetario, que también recoge la imagen del cocinero y representante de la bodega que marida cada plato, invita a visitar restaurantes y bodegas para "conocer quién hay detrás de cada botella y de cada plato".

La campaña también incluye vídeos de la ela-



Drinkinmoderation

BlueCollectors



Variedad trobat

boración de las recetas y prescripción de los vinos.

Esta acción cuenta con la colaboración del Patronato de Turismo de la Diputación de Lleida. El director del organismo, Juli Alegre, ha explicado que "cada parada de esta ruta es una propuesta única, donde la cocina y el vino se encuentran para armonizar sabores, aromas y territorio". Alegre ha destacado que esta "es una colaboración real entre cocineros y productores de vino que hace valer la riqueza de nuestro paisaje, la creatividad de la cocina y la esencia de las bodegas" y ha puesto de manifiesto que "esta iniciativa representa la excusa perfecta para ir a visitar in situ las bodegas y participar en primera persona de alguna de las 56 experiencias enoturísticas que se ofrecen en el territorio".



El director del Instituto de Estudios Ilerdenses, Andreu Vàzquez, ha asegurado que el proyecto Enruta't "combina cocina y vino, paisaje y patrimonio, cultura e identidad". Vàzquez ha añadido que "es una muestra clara de quién somos y de todo aquello que tenemos para ofrecer: productos de calidad, autenticidad y, sobre todo, el talento de los productores, cocineros, viticultores y restauradores que trabajan con pasión para poner en valor lo mejor de Lleida". Finalmente, la presidenta de la Ruta del Vino de Lleida, Montse Guardiola, describe así la acción: "Enruta't es un viaje de sabores, donde catorce restaurantes y catorce bodegas se unen para ofrecernos una experiencia enoturística desde la mesa".*

Listado de vinos premiados en el último Concurso D.O. Costers del Segre

La cuarta edición del Concurso de Vinos de la D.O. Costers del Segre que se celebrará antes de que finalice el año –al cierre de esta edición aún no se había anunciado la fecha de entrega de premios– es una competición abierta a todos los vinos de las diferentes bodegas que forman parte de la denominación. La promoción de los vinos locales y el incentivo cualitativo son los principales objetivos de este concurso organizado por el Consejo Regulador con el apoyo del Patronat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida y la coordinación técnica de los Premis Vinari. Así, hasta que haya nuevos galardonados, estos son los mejores vinos de la D.O. Costers del Segre, seleccionados entre los cerca de 140 presentados al cocurso el pasado año:

Vinos Blancos Jóvenes

Xirivino 2023, de Mas d'en Roy, de Artesa de Segre
Gotim Blanc 2023 de Castell del Remei, de Penelles
Raimat Saira Albariño 2023 de Raimat, Lleida

Vinos Blancos de Crianza

Missenyora 2022, de L'Olivera
Finca Les Lleres 2017, de Batlliu de Sort, de Olp
Jan Blanc 2023, de Clos Pons, de Albagés

Vinos Rosados

Sot Neral 2024, de Carviresa, de Tàrrega
Nena 2024, de Vinya el Vilars, de Arbeca
Vola Vola Papallona Rosat 2023, Mas Ramoneda, de Artesa de Segre

Vinos Tintos Jóvenes

Lo Grealó 2022, del celler Vinya L'Hereu, de Artesa de Segre
3 Setmanes 2023, de Carviresa
Petit Baldomà 2023, de Vall de Baldomar, de Artesa de Segre

Vinos Tintos de Crianza

Tros de Tossal 2021, del celler Cérvoles
Finca Barqueres 2019, de Tomàs Cusiné, de Vilosell
Raimat El Molí 2020, del celler Raimat

Vinos Espumosos

Sort d'Abril 2019, del celler Analec, de Nalec
Dena 2009, del celler d'Analec, de Nalec
Siós Brut Rosé 2022, de Costers del Sió, de Balaguer

14 Restaurantes, 14 recetas y 14 vinos

Enruta't nos descubre la cocina del vino de Lleida con 14 recetas maridadas. Estas son las que se podrán degustar hasta finales de año en los establecimientos participantes situados en la ciudad de Lleida y en otras poblaciones de la provincia como Belianes, Penelles, Balaguer, Les Avellanes, Cellers o Bellvís:

1 Jordi Pallàs del restaurante Aimia de Lleida presenta un 'Bacalao a la lleidatana' que marida con el vino blanco Sisquella 2019 de Clos Pons presentado por el sumiller Daniel Almirall.

2 Rosa Terés de Cal Menut de Belianes cocina 'Espaldita de cordero con hierbas de Urgell' que casan con el vino tinto Fogonussa 2018 de Petit Duran presentado per la cbodeguera Sara Petit.

3 David Florensa de Castell del Remei de Penelles ofrece 'Coca de la Noguera con vieiras y jamón ibérico' que acompañan al vino Oda Blanc 2023 de Castell del Remei presentado per la enóloga Gemma Plaza.

4 Montse Guardiola de Celler del Roser de Lleida elabora 'Bacalao a la Llauna estilo 'traginer' que se ofrece con el vino blanco Missenyora 2023 de L'Olivera presentado por la enóloga Clara Griera.

5 Nacho Bustamente y Adrián Zahino del restaurante El Celler de Montsonís presentan 'Nuestra versión de pollo a la catalana' que marida con el tinto Baldomà Selecció 2022 de Vall de Baldomar presentado por la bodeguera Marta Porta.

6 Francesc Molins y Ashot Gevorgyan de Cal Xirricló de Balaguer cocinan 'Cola de ternera de la Noguera con albaricoques a la brasa y pistachos' que casa con el vino tinto Turons de Vallcorba 2020 de Raimat, presentado por la sumiller Laia Balcells.

7 Gonzalo Ferreruela de Ferreruela Cuina de la Terra de Lleida ofrece 'Taco de apionabo con carrillera de jabalí y salsa picante' que acompaña al vino tinto Gerar 2022 de Vinya els Vilars que presenta el viticultor Gerard Aldomà.

8 Salvador Trabalón del Saroa de Lleida elabora una' Carrillera de ternera de Cal Massot guisada con chocolate a la piedra y carquiñoli' que marida con el tinto Purgatori 2022 de Família Torres presentado por el enólogo David Barriche.

9 Jesús Gimena de L'Espurna de Lleida presenta un 'Meloso de ternera con manzana al vino DO Costers del Segre' que marida con el vino tinto Ónra Negre 2019 de Lagravera presentado por el director de viticultura Miquel Garcia.

10 Mario Rojo de El Parador de Lleida cocina una 'Napolitana de jabalí con helado de avellana y vainilla' que casa con el vino tinto Saó Abrivat 2021 de Mas Blanch i Jové presentado per la bodeguera Sara Jové.

11 Robert Porta de El Claustre de Les Avellanes ofrece 'Pies de cerdo rellenos de butifarra Negra' que acompaña a vino tinto K-Tharsis 2022 de Matallonga presentado por la enóloga Alba Penella.

12 Nougaoui El Hassane de La Torretta de Lleida elabora 'Pulpitos a la siciliana' que se ofrece con el vino blanco Prat d'Hores 2019 del Celler de Sanui presentado por el enólogo Pere Escudé.

13 Gabi Serra del Restaurant del Llac de Cellers presenta un 'Timbal de Xisqueta con setas y salsa de vino tinto DO Costers del Segre' que marida con el vino tinto Quimal 2021 de Solana Roivert presentado por el viticultor José Esteban.

14 Joel Castanyé de La Boscana de Bellvís cocina una 'Paletilla de cabrito' que casa con el vino tinto Finca Comabarra 2012 de Tomàs Cusiné presentado por la bodega Tomàs Cusiné.

Entrevista al Presidente de la D.O. Costers del Segre: Isidre Ribalta

"Se está experimentando con la trobat para que pueda llegar a ser una variedad de referencia"

Drinkinmoderation



La D.O. Costers del Segre se define como "7 paisajes y 1 origen" ¿En qué se diferencian y qué tienen en común las siete subzonas en las que se divide la D.O. y cómo se refleja en los vinos?
La verdad es que son subzonas muy diferentes con un comportamiento común que es la niebla que nos trae en invierno el río Segre, además de veranos calurosos con noches frescas, un cambio térmico muy marcado, e inviernos muy fríos. Se diferencian los terruños y la altura, que van desde los 900 metros en la subzona del Pallars a 200 metros en la zona de Lleida.
Los vinos de montaña son más frescos y frutosos y en Garrigues o Lleida son más cálidos y redondos.

De esas siete subzonas, dos cuentan con viñas de montaña y los vinos de altura están empezando a ganar fuerza en el mercado ¿Se está de alguna manera potenciado más la producción de este tipo de vinos?
Yo diría que vinos de altura no solo hay en el Pallars y en Artesa, también encontramos viñas de altura en las subzonas de las Valls del Riucorb y en Garrigues, por ejemplo, Cérvoles y Vilosell.
En la D.O. se está haciendo difusión de este tipo de vino porque el cambio climático nos está arrastrando a buscar altura para que la planta se regule mejor.

La variedad de uva tinta trobat, que se está recuperando, pretende convertirse en la protagonista distintiva de los vinos de Lleida. ¿Algún día asociaremos la uva trobat con Costers del Segre igual que hacemos con el xarel·lo del Penedès, el verdejo de Rueda o el albariño de Rías Baixas, por poner algunos ejemplos?
¡Esperemos que sí! Es una variedad que aún se tiene que trabajar mucho para encontrar su verdadero potencial. Hay un grupo de trabajo desde hace años que está experimentando con ella para ver su mejor comportamiento y que pueda llegar a ser una variedad de referencia nacional e internacional.

Accediste al cargo de presidente en julio y has afirmado que uno de tus objetivos es dar más conocimiento y notoriedad a la D.O. Costers del Segre dentro y fuera de Cataluña. ¿Qué acciones de promoción tenéis previstas?
Estamos estudiando muchísimas propuestas, pero aún es muy reciente, y entre vacaciones y vendimia todavía no hemos podido plasmar estas propuestas.

"En esta campaña se prevé un incremento de la cosecha de un 30%"

¿Cómo se plantea la próxima vendimia? ¿Qué previsiones hay? ¿Se están notando en la zona los efectos del cambio climático? ¿Se reflejarán estas condiciones en los vinos?
A nivel cualitativo es excepcional, y muy sana. Se prevé un incremento del 30% respecto a la anterior. Y sí, se reflejarán las condiciones, cada año queda reflejado en los vinos. Esto es lo bonito de nuestro oficio que cada año es diferente y un reto distinto.*



NOTA DE CATA

Nombre: Cérvoles
Variedad: Garnacha, tempranillo, syrah y cabernet sauvignon
Características: Nariz viva y muy expresivo, con notas especiadas, fruta negra madura (cerezas, mermelada de mora…) y un fondo balsámico y mineral. Entrada en boca voluminosa e intensa. Intensidad con elegancia y equilibrio, con buena estructura, taninos maduros y una muy buena acidez. Largo y persistente.
Maridaje: Carnes de caza, estofados, carnes rojas, cola de buey, legumbres estofadas.

Bodega Cérvoles

Terruño en altitud

Fundada en 1997 por el enólogo Tomàs Cusiné, Cérvoles es el primer proyecto de viticultura de montaña de Cataluña. En los viñedos de La Pobla de Cérvoles (Lleida), Cusiné ha consolidado una bodega concebida para elaborar vinos de parcela con una clara expresión del terruño, un profundo compromiso con el paisaje de Les Garrigues y con la determinación de cultivar variedades de uva autóctonas.





Cérvoles Celler es el reto que emprendió Tomàs Cusiné hace casi 30 años con el propósito de rendir homenaje a un territorio vinícola ancestral, recuperando una práctica que entonces no propiciaba mayor interés en el mundo del vino: la viticultura de montaña. Se trata de un tesoro vinícola que se encuentra entre 700 y 750 metros en un territorio elevado, surcado por ríos nacidos en la Sierra de La Llena, que han erosionado el terreno, formando importantes valles.

Bosques de pinos, robles y encinas conviven con cultivos tradicionales, entre ellos almendros, olivos y viñedos. Es sinónimo de viticultura de montaña, que implica trabajar a altitudes más elevadas, con suelos pobres y un clima más extremo, con noches frescas y días soleados. Estas condiciones favorecen una maduración lenta y equilibrada de la uva que se cultiva (cabernet sauvignon, cariñena, garnacha tinta, syrah, tempranillo, macabeo y chardonnay), preservando así mejor la acidez y expresando una gran complejidad aromática. En la elaboración, esto se traduce en vinos con una gran frescura, estructura y capacidad de envejecimiento, que reflejan el carácter del terruño.

Son ejemplo su Cérvoles Blanco –macabeo y chardonnay– premiado con el Gold Korea Wine Challenge y el Gran Vinari d'Or como Mejor Vino de Cataluña, o el Cérvoles Tinto con el Gold Mundus Vini. Asimismo, el tinto Estrats, que es Médaille d'Or Challenge International du Vin, Gold AWC Vienna y fue elegido Mejor Vino de la D.O. Costers del Segre en el año 2022. Y, finalmente, el Tros del Tosal, vino de parcela elaborado sólo con syrah e influenciado por plantas aromáticas como la manzanilla borda, el tomillo, el romero, entre otros, que recibió el premio Mejor Vino de la D.O. Costers del Segre en la edición 2024. ❋

Más información:
www.cervoles.com

Compromiso con la tierra y el entorno

Los vinos Cérvoles están certificados 100% ecológicos, sostenibles y respetuosos con la biodiversidad. Los viñedos orgánicos potencian la actividad microbiana y se gestionan con prácticas biodinámicas y regenerativas con cuidada selección parcelaria para expresar el terruño.

Bodega innovadora

Fermenta en cada depósito las uvas de una variedad y parcela concreta. El particular sistema de carga de la vendimia por la parte inferior de los recipientes es mucho más respetuoso con el fruto. Cuidadas microvinificaciones muestran la labor artesana de Cusiné.



Joel Castanyé



“Impulsamos una cocina que no solo alimenta, sino que educa”

Este chef leridano que lleva a su tierra –y especialmente la fruta que allí se cultiva– por bandera, protagonizó nuestra portada justo hace ocho años, en septiembre de 2017. Entonces lucía orgulloso su primera estrella Michelin, que aún mantiene, a la que siguieron dos soles Repsol. Este año ha sumado la estrella verde Michelin. Hemos hablado con él de esos reconocimientos, de su cocina, de los proyectos que tiene entre manos y de sus planes de futuro. Esto es lo que nos ha contado.

POR LAURA MORALES



Joel, no solo sonríe para las fotos, cada vez que nos lo encontramos en algún evento –es habitual su participación en ferias y congresos gastronómicos– su cara expresa el entusiasmo de alguien al que le apasiona su trabajo. Es el pequeño de tres hermanos de una familia hostelera y según nos confesó la primera vez que lo entrevistamos, nunca se planteó dedicarse a otra cosa. Está claro que lleva la restauración en la sangre y el amor por su querida Lleida en el corazón. Ambas cosas las expresa a través de su cocina. Una cocina sostenible en la que los productos del entorno son protagonistas, algo que siempre ha defendido, mucho antes de que esa tendencia se pusiera de moda. Pionero y visionario a partes guales, hace ocho años, al preguntarle hacia dónde creía que se encaminaban las tendencias culinarias tanto en España como a nivel mundial, nos decía: "El mundo va hacia unos planteamientos mucho más eco y sostenibles, creo que hay una búsqueda constante de la genuinidad de la cocina, de volver a la naturalidad de las cosas y creo que en cierto modo el mundo culinario sigue estos caminos". No se equivo-





APUNTE PERSONAL

Un sabor: La acidez de una nectarina.
Un olor: El del melocotón maduro en pleno julio.
Un producto imprescindible en tu cocina: La fruta, siempre.
Un plato de cocina tradicional: Un fricandó de los de toda la vida.
Un tipo de vino: Un blanco fresco de Costers del Segre.
Una manía: El orden.
Un viaje soñado: Volver a las Galápagos.
Un deseo por cumplir: Ganar la segunda estrella Michelin.

"QUEREMOS QUE EL CLIENTE VEA, TOQUE Y HUELA DE DÓNDE VIENE LO QUE COME"

caba. Si quieres conocer su cocina, debes viajar a Bellvís –a tan solo 20 km de la ciudad de Lleida– y sentarte a una de las ocho mesas de La Boscana. Además, antes o después, puedes dar un paseo por los jardines de la finca, que posee 60.000 metros cuadrados de naturaleza con huertos, árboles frutales y un gallinero. Te enamorarás de su cocina y del entorno, por algo, dicen, es uno de los restaurantes más románticos de España. De hecho, cuentan con una sala de banquetes para eventos y celebraciones como bodas, una de las especialidades de "La Boscana Events".



Has afirmado en más de una ocasión que las estrellas Michelin siempre fueron un objetivo en tu carrera, y ahora ya tienes dos: la roja y la verde. Esta última la has conseguido este año. ¿Qué supone para ti y para el restaurante este reconocimiento?
La estrella Michelin siempre fue un sueño de cocinero, pero la verde me emociona de una manera especial, porque reconoce algo que forma parte de nuestra esencia: cocinar desde el territorio y respetando el paisaje. Es una validación no solo del trabajo técnico, sino de una filosofía de vida. La roja premia la excelencia en el plato; la verde, el compromiso con todo lo que hay detrás. Y que ambas convivan es el mayor reconocimiento que podíamos imaginar.

Ahora se está empezando a poner el foco en la sostenibilidad, en los productores y en los productos, especialmente los autóctonos, algo que tú siempre has defendido…
Siempre he creído que no se puede emocionar si no respetas el origen. Cuando pruebas una fruta madurada en el árbol, no solo comes: conectas con el paisaje, con la tierra, con la persona que la ha cuidado. En Lleida tenemos un patrimonio frutal extraordinario y, para mí, era casi un deber darle el lugar que merece. Me alegra que ahora esto sea tendencia, pero para nosotros no es una estrategia: es una manera de vivir y de entender la cocina.

La fruta de Lleida es tu seña de identidad y tu fuente de inspiración. De hecho, hay quien te define como 'el chef de la fruta'. ¿Qué te llevó a poner ese producto en el centro de tu propuesta gastronómica? ¿Cómo nació el 'Proyecto Fruta' y en qué consiste?
Todo empezó casi por casualidad, con un plato de vieiras y paraguayo a la plancha. Fue como un clic: entendí que la fruta podía ser mucho más que postre, que tenía potencial salado, que podía aportar acidez, textura, incluso umami. De ahí nació el Proyecto Fruta, que no es solo una idea creativa: es un ecosistema. Investigamos con agrónomos, recuperamos variedades olvidadas, probamos técnicas nuevas… Queremos que la fruta deje de ser un actor secundario y pase a ser la protagonista absoluta de la alta cocina. Y también queremos que la gente vuelva a sentir orgullo por algo que nos define como territorio.

Has anunciado que próximamente contaréis con una plantación Field Show o Arboretum de árboles frutales. ¿En qué consistirá y cómo se plasmará en los nuevos platos?
El Arboretum será como una biblioteca viva de frutales. Queremos que el cliente vea, toque y huela de dónde viene lo que come. A nivel creativo es un sueño: vamos a trabajar con variedades que estaban al borde del olvido, controlar maduraciones al milímetro… y todo desde prácticas agrícolas sostenibles. Además, impulsamos una cocina de aprovechamiento y merma cero, bajo la idea "del árbol al plato", en su punto óptimo de maduración. Es un paso más en esa cocina que no solo alimenta, sino que educa.

El maridaje es también importante en La Boscana. Hasta finales de año colaboráis con La Ruta del Vino de Lleida en la acción Enruta't…
Sí, fue una colaboración muy especial porque compartimos el mismo objetivo: dar a conocer nuestro territorio. En este caso, trabajamos una espalda de cabrito macerada con doce especias, que maridamos con un tinto de Tomàs Cusiné, intenso, con aromas de fruta negra madura, notas mentoladas, balsámicas, etc.

Lleida es la provincia catalana menos conocida… ¿Qué les dirías a nuestros lectores para que se animen a visitarla?
Les diría que vengan sin prisas, con ganas de descubrir. Lleida es una zona rural, poco transitada, pero con muchísimo por ofrecer. Aquí todavía puedes comer fruta directamente del árbol, hablar con el productor, caminar entre campos de nectarinas y sentir el ritmo natural de las estaciones. En La Boscana intentamos que la gente conozca nuestro territorio a través de la cocina. Lleida es tierra de fruta por excelencia, y queremos que quien nos visite la descubra desde un ángulo diferente, más sensorial y profundo. Falta promoción, sí, pero sobre todo faltan historias bien contadas. Y Lleida tiene muchas.



"EN LA BOSCANA INTENTAMOS QUE LA GENTE CONOZCA NUESTRO TERRITORIO A TRAVÉS DE LA COCINA"



Eres uno de los chefs habituales en congresos, ferias y fórums… ¿Es importante comunicar lo que se hace?
Sí, y mucho. La cocina no puede avanzar en silencio. Comunicar no es solo mostrar lo que haces, es compartir, abrir el diálogo, invitar a otros a reflexionar contigo. Te obliga a mejorar, a cuestionarte, a estar en movimiento.

Todo este trabajo implica sacrificar tiempo con la familia… ¿Cómo logras conciliar?
En mi caso, tengo la suerte de que mi familia también forma parte del proyecto. Eso lo hace más fácil. De todas formas, la clave está en rodearte de un buen equipo y confiar en él. Solo así puedes lograr un equilibrio entre la profesión, la familia y los amigos.

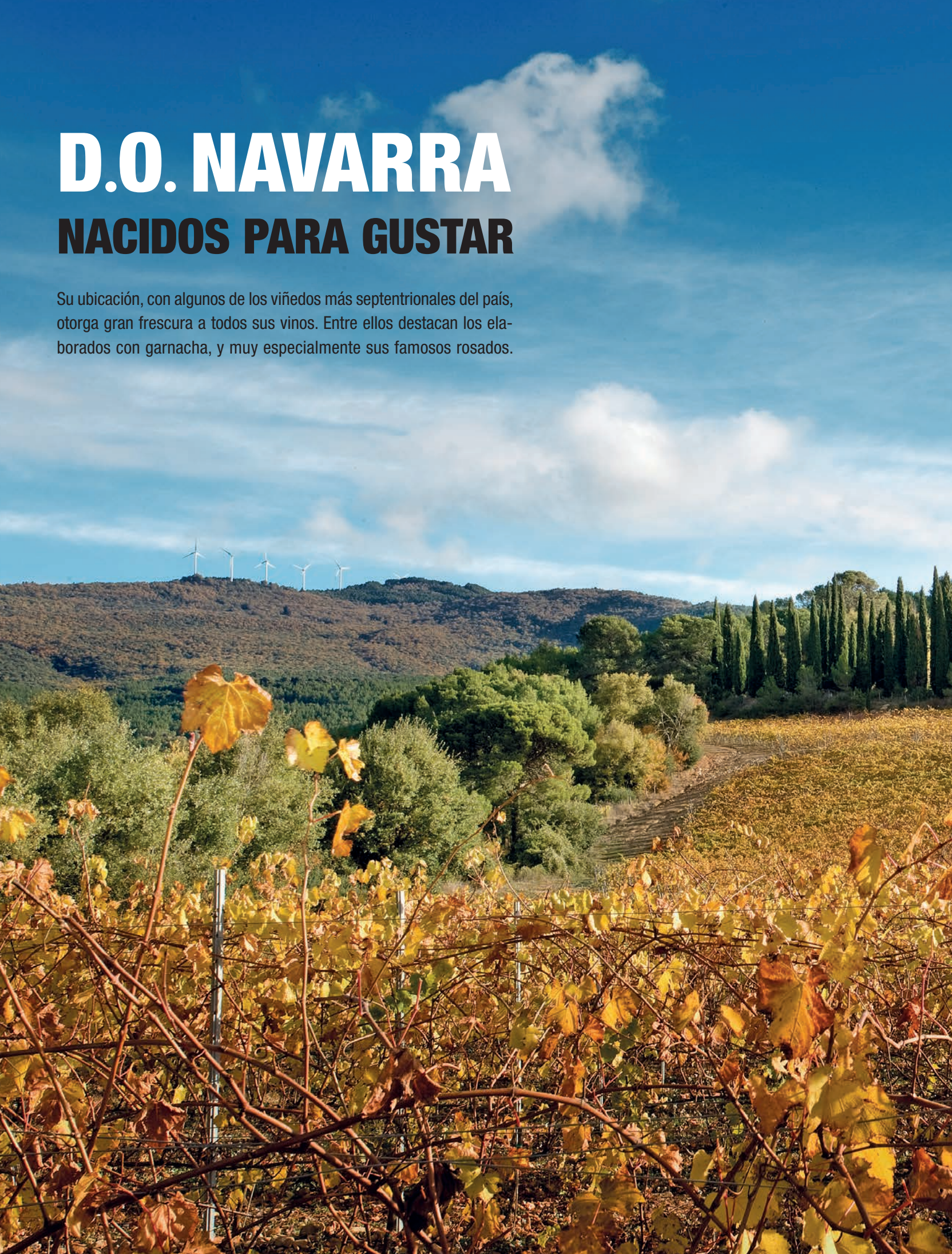
El año que viene celebrarás tu 50 cumpleaños… ¿Ya te lo planteas como un punto de inflexión?
Sí, inevitablemente lo haces. Me siento orgulloso de lo que hemos construido, pero también inquieto, porque tengo la sensación de que aún queda mucho por hacer. Lo próximo es consolidar el Arboretum y abrirlo al público como espacio de sensibilización gastronómica. Y a nivel personal, me gustaría publicar un libro que cuente todo este viaje: ciencia, territorio, emoción…*

LA BOSCANA
Carretera Bell-lloc d'Urgell LV-3311, Km 4
25142 Bellvís (Lleida) · Tel.: 973 565 575 · www.laboscana.net

D.O. NAVARRA

NACIDOS PARA GUSTAR

Su ubicación, con algunos de los viñedos más septentrionales del país, otorga gran frescura a todos sus vinos. Entre ellos destacan los elaborados con garnacha, y muy especialmente sus famosos rosados.



Los viñedos de la Denominación de Origen Navarra se despliegan a lo largo de los poco más de 100 kilómetros que unen el norte, en las cercanías de Pamplona, con el sur, en la ribera del Ebro.

La convergencia de tres influencias climáticas en esta zona —atlántica, continental y mediterránea— gracias a la cercanía del Cantábrico, la presencia imponente de los Pirineos, y la suavidad del valle del Ebro, no solo definen el carácter de la región, sino también sus paisajes y viñedos.

En las más de 9.000 hectáreas que integran la Denominación de Origen, los viñedos encuentran su hogar en entornos tan diversos como laderas, riberas, mesetas y llanuras, dando lugar a cinco áreas de producción diferenciadas: Baja Montaña, Valdizarbe, Tierra Estella, Ribera Alta y Ribera Baja. Cada una, con su identidad y *terroir*, contribuye a una Navarra rica y vibrante, donde el vino es el reflejo de una tierra moldeada por siglos de historia y naturaleza.

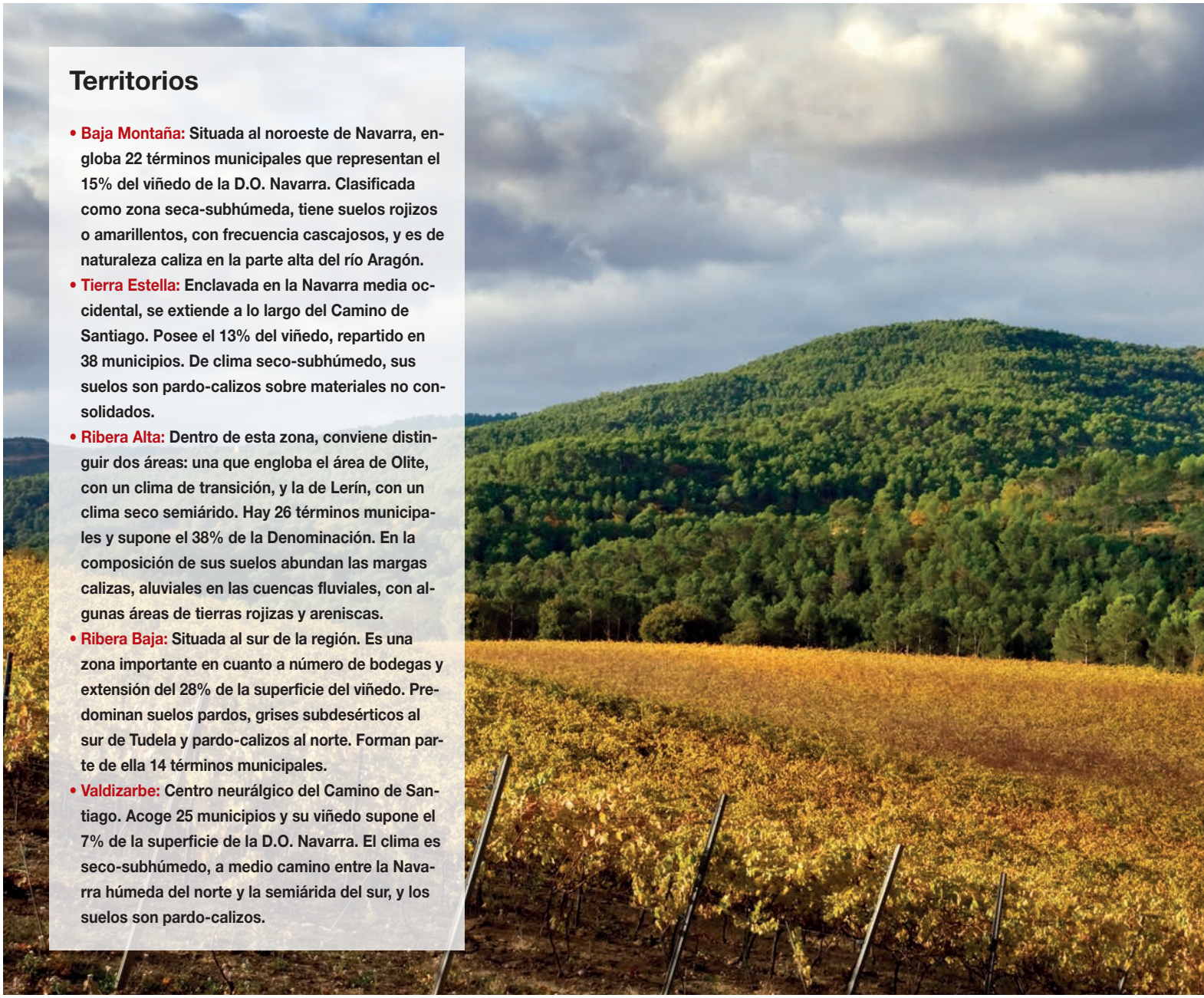
Tierra de garnachas

La garnacha, variedad más emblemática de la D.O. Navarra, aporta autenticidad al territorio. Es el hilo conductor que une todas las subzonas de esta Denominación, llevando consigo la esencia de la región. Esta variedad, presente en la región desde los siglos XVII y XVIII, comenzó a ganar protagonismo a finales del XIX gracias a su notable resistencia a enfermedades como el oídio. Según un estudio de la Estación de Viticultura y Enología de Navarra, las primeras menciones documentadas sobre la garnacha en Navarra se remontan a 1746. Una virtud única de la garnacha es su capacidad para reflejar el carácter del territorio donde crece. Es una variedad capaz de capturar y expresar las diferencias entre los distintos parajes y particularmente, en Navarra se adapta de manera excepcional a todas las zonas de producción, realzando su tipicidad y diferentes personalidades.

La región del rosado por excelencia

Cuando hablamos de rosados, la D.O. Navarra tiene el protagonismo absoluto. Es el origen de este color en España y líder del mercado con orgullo. Los rosados D.O. Navarra destacan por su frescura y versatilidad, características que los hacen irresistibles. La mayoría se elaboran con garnacha tinta, utilizando el tradicional método de sangrado, un sello de diferenciación que los distingue y eleva su calidad. Con una tradición que la respalda, Navarra no solo domina la elaboración de rosados jóvenes;





Territorios

- **Baja Montaña:** Situada al noroeste de Navarra, engloba 22 términos municipales que representan el 15% del viñedo de la D.O. Navarra. Clasificada como zona seca-subhúmeda, tiene suelos rojizos o amarillentos, con frecuencia cascajosos, y es de naturaleza caliza en la parte alta del río Aragón.
- **Tierra Estella:** Enclavada en la Navarra media occidental, se extiende a lo largo del Camino de Santiago. Posee el 13% del viñedo, repartido en 38 municipios. De clima seco-subhúmedo, sus suelos son pardo-calizos sobre materiales no consolidados.
- **Ribera Alta:** Dentro de esta zona, conviene distinguir dos áreas: una que engloba el área de Olite, con un clima de transición, y la de Lerín, con un clima seco semiárido. Hay 26 términos municipales y supone el 38% de la Denominación. En la composición de sus suelos abundan las margas calizas, aluviales en las cuencas fluviales, con algunas áreas de tierras rojizas y areniscas.
- **Ribera Baja:** Situada al sur de la región. Es una zona importante en cuanto a número de bodegas y extensión del 28% de la superficie del viñedo. Predominan suelos pardos, grises subdesérticos al sur de Tudela y pardo-calizos al norte. Forman parte de ella 14 términos municipales.
- **Valdizarbe:** Centro neurálgico del Camino de Santiago. Acoge 25 municipios y su viñedo supone el 7% de la superficie de la D.O. Navarra. El clima es seco-subhúmedo, a medio camino entre la Navarra húmeda del norte y la semiárida del sur, y los suelos son pardo-calizos.

también abandera la creación de rosados con crianza dotados de capacidad de guarda, dando lugar a vinos elegantes y genuinos que se convierten en aliados gastronómicos perfectos y sorprendentes.

Un movimiento enológico que sigue escribiéndose

En las últimas décadas, el vino D.O. Navarra ha vivido una auténtica revolución que lo ha llevado a un lugar destacado en el panorama vinícola nacional e internacional. Autenticidad, tradición histórica, innovación y pasión son los principales ingredientes de esta metamorfosis, que no deja de sorprender con proyectos de vinos y bodegas realmente interesantes.

El cambio comenzó en los años ochenta, con la llegada de variedades foráneas como la elegante chardonnay en los blancos, y las sofisticadas cabernet sauvignon y merlot en los tintos. Estas nuevas variedades se integraron a la perfección con las tradicionales viura, tempranillo y la emblemática garnacha, verdadera protagonista de la región. Esta fusión de tradición e innovación abrió las puertas a vinos con nuevas expresiones y personalidades.

En los noventa, un grupo visionario de bodegueros, bodegueras, enólogos y enólogas tomó las riendas para cambiar el rumbo del vino D.O. Navarra. Apostaron por la calidad, la experimentación y un enfoque revolucionario, equilibrando modernidad y respeto por el origen y las raíces. Estas personas pioneras trajeron aire fresco, marcando el comienzo de un movimiento enológico que sigue escribiéndose. Hoy, Navarra es un hervidero de proyectos únicos y bodegas que exploran el terruño con respeto, orgullo y creatividad. El origen y el vínculo con la tierra son el alma de los vinos actuales, reflejando la esencia de una región que nunca deja de evolucionar.

"Navarra vive un momento excepcional. Contamos con una nueva generación de elaboradores comprometidos con la sostenibilidad, el respeto por la viña y la autenticidad. Nuestros vinos reflejan el paisaje y la identidad de esta tierra", afirma el presidente del Consejo Regulador de la D.O. Navarra.





Vinos mejor puntuados por Tim Atkin

Los vinos D.O. Navarra con mayor puntuación en el informe "Navarra: Top 100" de Tim Atkin son:
Vino Blanco del Año: Huracán Daniela Cuvée 2020 de Gonzalo Celayeta Wines.
Vino Rosado del Año: Pinpilinpauxa de Ubeta 2023 de Ubeta Wines.
Vino Tinto del Año: Golerga 2023 de Viña Zorzal Wines.
Vino Dulce del Año: Colección 125 Vendimia Tardía 2022 de Chivite.
Vino Blanco Descubrimiento del Año: Larrocha 2024 de Bodegas Amatria.
Vino Rosado Descubrimiento del Año: Alzania Rosado 2024 de Bodegas Alzania.
Vino Tinto Descubrimiento del Año: Meteluga 2023 de Ubeta Wines
Vino Blanco "Valor" del Año: 25 Vendimias Garnacha Blanca 2023 de Nekeas.
Vinos Rosados "Valor" del Año: Ochoa Rosado de Lágrima 2024 de Bodegas Ochoa y Guerinda Casalasierra 2024 de Bodegas Máximo Abete
Vino Tinto "Valor" del Año: Le Naturel 2024 de Bodegas Aroa.

La opinión de los expertos

El último informe Tim Atkin MW, elaborado por la experta en vinos españoles Beth Willard, vuelve a poner el foco en Navarra destacándola como una de las regiones vitivinícolas más interesantes de España. Esta prestigiosa publicación reconoce la calidad de los vinos de la Denominación de Origen Navarra, con altas puntuaciones reivindicando su prestigio a nivel global.

"No es ningún secreto que, en mi opinión, Navarra es una de las regiones vinícolas más interesantes de España y del ámbito internacional. En Navarra encontramos algunas de las mejores garnachas del mundo, magníficos blends y rosados espectaculares, la diversidad de esta región nunca deja de sorprender". Estas son las palabras que abren el último informe publicado por el medio de prensa especializado en el sector vitivinícola de Tim Atkin MW. Estos dosieres son un referente para conocer de cerca las regiones vinícolas más importantes del mundo y en esta ocasión, Beth Willard, catadora de prestigio internacional y colaboradora del medio, ha vuelto a poner el foco en Navarra y firma su edición, tras pasar una semana viajando por la región y catando hasta tres cientos treinta y cinco vinos de más de cincuenta productores.

Los rosados de la Denominación de Origen Navarra son especialmente elogiados en el informe. Willard señala que ha catado más rosados excelentes que nunca, elaborados por productores que exploran estilos innovadores que van desde vinos frescos fermentados en acero inoxidable hasta otros más complejos criados en ánforas, foudres o grandes barricas. Esta riqueza, que abarca desde rosados pálidos y delicados hasta las versiones de color "rojo-fresa" vibrantes más tradicionales, consolida a Navarra como un referente en la elaboración de rosados. Así, Navarra lidera la nueva era de rosados españoles de gran calidad y complejidad, aún por descubrir fuera de España. La experta también destaca con emoción la tendencia de las bodegas D.O. Navarra a centrarse en viñedos únicos, variedades es-



Variedades

Se cultivan 9 variedades tintas y 7 variedades blancas. Más del 70% del viñedo lo ocupan las variedades autóctonas (garnacha, tempranillo…), mientras que el 30% restante está compuesto por las más famosas variedades internacionales (cabernet sauvignon, chardonnay…). En total, el 90% de las uvas producidas en Navarra son tintas y sólo el 10% son blancas.

pecíficas y subzonas, un enfoque que da lugar a vinos únicos y singulares. Según Willard, esta atención al terruño y al viñedo, combinada con técnicas de vinificación innovadoras, permite a los vinos D.O. Navarra expresar su auténtico carácter.



Enoturismo: mil y una experiencias por descubrir

Siempre decimos que no hay nada mejor para conocer los vinos de una zona que viajar hasta ella, algo que no solo está al alcance de los expertos. Los aficionados también pueden hacerlo y para ello, en este caso, La Ruta del Vino de Navarra es la mejor opción. Ofrece una experiencia cultural y gastronómica inigualable, por sus exquisitos vinos y por las espectaculares bodegas donde se elaboran, situadas en entornos naturales clave. Y es que más de 80 bodegas anhelan compartir con los enoturistas sus vinos, filosofía e historia. Y no solo eso, Navarra cuenta con un amplio patrimonio histórico con destacados exponentes artísticos como el Palacio de los Reyes de Navarra, la iglesia del Santo Sepulcro o la iglesia de Santa María de Eunate. También es muy recomendable visitar el Castillo de Javier, el Monasterio de Leyre, el Palacio Real de Olite, la Catedral de Santa María de Tudela, y el desierto estepario de las Bardenas Reales de Navarra, entre otros enclaves. A ello se une la mejor gastronomía. A través de la Ruta del Vino de Navarra se puede degustar la calidad de los productos de Navarra (pimientos, espárragos, tomates, alcachofas, verduras, migas, trufa y las mejores carnes y pescados…) en hoteles, restaurantes y tiendas especializadas maridados con el vino de Navarra.

La Ruta del Vino de Navarra complementa las actividades desarrolladas en torno al vino con propuestas de conocimiento de los paisajes y de los ciclos de la vid desde la propia viña. Los miradores interpretativos y senderos por viñedos, pretenden profundizar y acercar a todo tipo de público al cultivo de la vid de forma amena y sencilla. Las fiestas de la vendimia y entorno al vino y la gastronomía como, el Día del Rosado de San Martín de Unx, proponen un calendario repleto de atractivas citas a lo largo del año. Todas ellas recuperan elementos que forman parte de su legado patrimonial, la gastronomía, la cultura del vino, el folclore, la historia, la tradición o las leyendas.

"Las experiencias que la ruta ofrece son tantas como personas que nos visitáis, según lo que estéis buscando os proponemos algunas ideas y experiencias que podéis encontrar para que



Consejos de Enoturismo

Desde La Ruta del Vino de Navarra nos dan 5 consejos para que apliquemos si decidimos hacer enoturismo en Navarra:

- **Reserva en bodegas con anterioridad.** La mayoría de las bodegas están abiertas, pero es importante realizar la reserva con anterioridad. Lo más recomendable es tener cita previa antes de realizar la visita. Planifica bien tu viaje, conoce las condiciones de la visita, la duración y sus precios antes de ir. Te ayudará a decidir el resto de la jornada.

- **Catas y degustaciones.** Muchas de las visitas a las bodegas acaban con una degustación o una cata de vinos. Os recomendamos preguntar por las diferentes opciones que nuestras bodegas ofrecen. Cada bodega plantea sus packs de forma diferenciada, incluso te ofrecen otras posibilidades: catas y maridajes con producto local como queso o aceite, almuerzos, etc. Te recomendamos que preguntes antes por estas propuestas.

- **Si bebes no conduzcas.** Normalmente las visitas a las bodegas son en el entorno rural y requieren transporte en coche o autobús. Nuestro consejo es durante las catas probar muchos vinos, pero beber poco durante el trayecto. Dormir o comer en las bodegas que ofrezcan este servicio o en sus inmediaciones, resulta muy adecuado en este sentido si dependen de transporte particular. El enoturismo es la mejor forma de desconectar de lo cotidiano, así que lo mejor es no correr nunca riesgos innecesarios.

- **Calzado y ropa cómoda.** Las salidas diarias para recorrer la ruta del vino suelen ser largas y por terrenos diferenciados, por esto recomendamos siempre llevar calzado y ropa cómoda para evitar posibles caídas e incomodas rozaduras. Recuerda que disfrutar es siempre la prioridad de quien ama el vino.

- **La curiosidad enriquece.** Detrás de cada vino hay mil historias que descubrir. Os recomendamos tener curiosidad y preguntar en el trascurso de las visitas. En el plano del disfrute y con el objetivo de ampliar conocimientos. Un gran vino comienza en el campo, la función de la viticultura es esencial. La producción y crianza es un mundo apasionante y hay muchas cosas por descubrir en cada una de las bodegas donde se producen.

os vayáis haciendo un plan. Un consejo, planificad vuestro viaje, según el número de personas, edades y el tipo de experiencias que más os apetece vivir os ayudará a optimizar la experiencia", afirman desde la Ruta del Vino de Navarra. Además, la Ruta ofrece actividades específicas según la época del año. Para la próxima estación apuntan: "El otoño aglutina una gran actividad para los apasionados del vino y la tierra con la vendimia, actividad de la elaboración del vino en las bodegas, y posterior poda y abonado de nuestras amadas tierras. Desde la Ruta del Vino os proponemos conocer de cerca muchos de estos momentos tan importantes y bellos de la elaboración de algunos de los mejores vinos del país. Descubre nuestra oferta de actividades y ven a Navarra a experimentar con los sentidos".❋

Bodegas Irache







Estamos ante una de las bodegas más antiguas de Navarra, con un legado que se remonta al siglo X cuando los monjes Benedictinos del Monasterio de Irache comenzaron a elaborar vinos en el mismo emplazamiento donde hoy se erige la bodega. En 1891, la bodega pasó a manos privadas y en la actualidad pertenece a la familia Gómez Mangione, propietaria también de Bodega Pago de Cirsus y Bodegas Zifar y Hacienda Queiles.
Hoy en día, Bodegas Irache no solo celebra su legado histórico y sus logros contemporáneos en la producción de vinos de alta calidad, sino que también mantiene viva una tradición de hospitalidad hacia los peregrinos del Camino de Santiago mediante La Fuente del Vino de Irache, que ofrece diariamente 100 litros de vino joven a los caminantes. Además, se pueden visitar sus instalaciones y su Museo del vino, ubicado en el edificio fundacional de la bodega, uno de los más completos del mundo.❋

BODEGAS IRACHE
Monasterio de Irache, 1
31240 Ayegui (Navarra)
Tel.: 948 551 932 / 948 551 608
www.irache.com

Bodega, Hotel y Restaurante

Pago de Cirsus









Ubicada en el municipio de Ablitas, en el extremo sur de la Comunidad foral de Navarra, la Finca Bolandín posee 200 hectáreas totales donde se encuentra el viñedo, la bodega, el hotel y el restaurante de Pago de Cirsus. Los vinos se elaboran principalmente con las variedades chardonnay, moscatel de grano menudo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo y garnacha con un enfoque de mínima intervención.
El hotel está estratégicamente ubicado en el centro de las instalaciones, rodeado de viñedos, en un entorno ideal para desconectar del estrés. Su restaurante –comandado por el reputado chef Pedro Larumbe– ofrece una propuesta honesta de platos tradicionales navarros renovados elaborados con productos de temporada, la mayoría ecológicos y de proximidad.
Además, ofrecen visitas guiadas a la bodega, catas sensoriales, paseos entre viñedos, cenas maridadas y visitas diseñadas como rituales de entendimiento y contemplación enfocados en la vivencia consciente y la conexión con el entorno. ❋

PAGO DE CIRSUS Avda de Ablitas a Ribaforada, km 5 · 31523 Ablitas (Navarra) · Tel: 948 386 426 · www.pagodecirsus.com

Príncipe de Viana

Compromiso con la tierra

Bodegas Príncipe de Viana trabaja con el objetivo de elaborar vinos que hablen de la diversidad del territorio y sean los mejores embajadores de una tierra con una larga tradición vitivinícola en tu copa.



Bodegas Príncipe de Viana tiene un compromiso innegociable: cuidar su viñedo con el máximo esmero, preocupándose por el medioambiente y por preservar el entorno natural que les rodea. Una tierra con gran diversidad de paisajes y climas donde la cercanía del Cantábrico, la influencia de los Pirineos y la bonanza del valle del Ebro permiten que el clima atlántico, continental y mediterráneo confluyan en un crisol de terruños con los que elaborar un amplio abanico de vinos para maridar infinidad de ocasiones, adaptados a los consumidores que buscan experimentar nuevas sensaciones o rememorar momentos agradables.

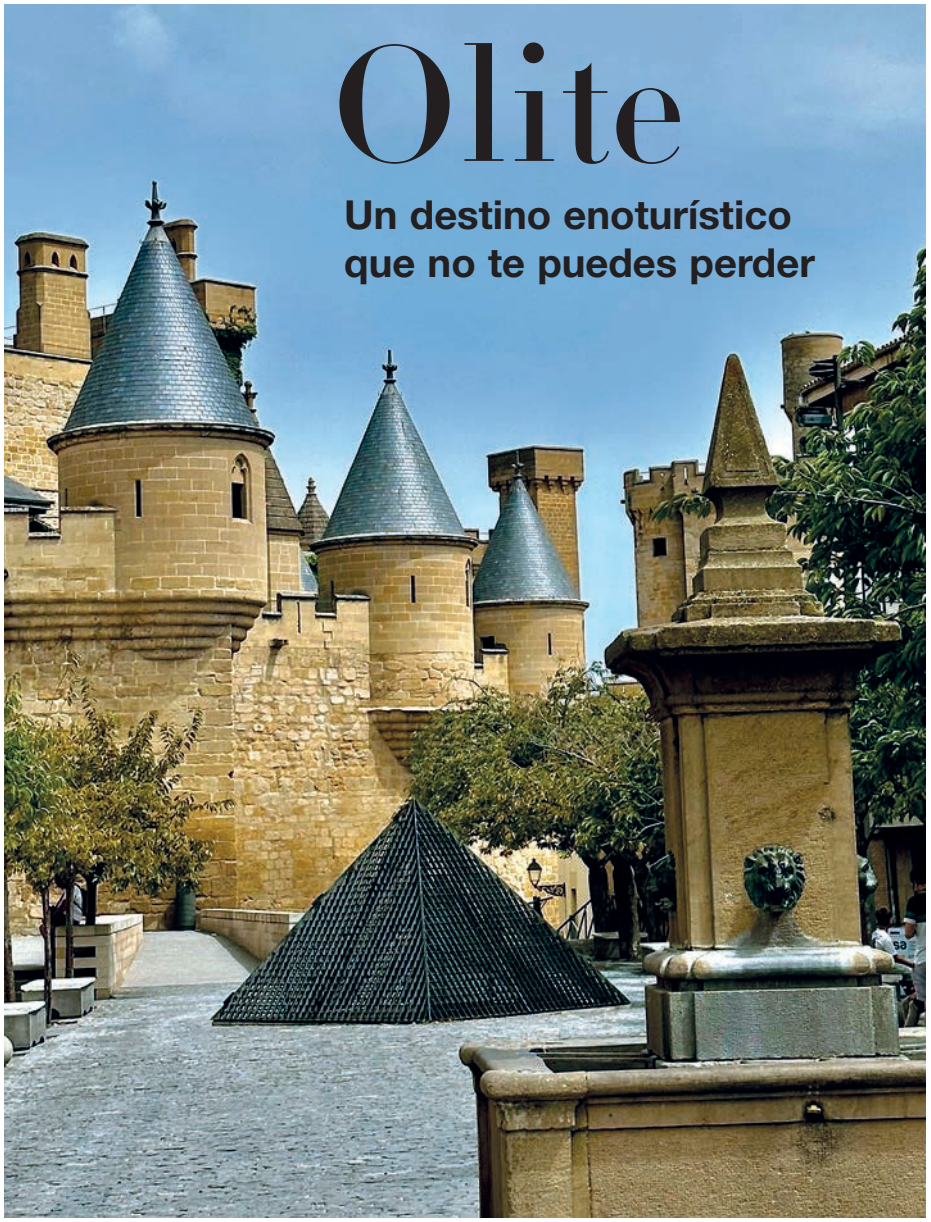


NOTA DE CATA

Nombre: Príncipe de Viana Crianza Vendimia Seleccionada
Variedad: Tempranillo, merlot y cabernet sauvignon
Características: Tras una crianza durante 12 meses en barrica de roble y 12 meses en botellero, se obtiene un vino de color rojo cereza picota, de intensidad alta. Se aprecian elegantes notas de fruta roja, en especial cerezas, ensambladas a la perfección con matices de vainilla, cacao, canela y coco, procedentes de su paso por barrica. En boca, la fruta cobra protagonismo y unido a sus redondos taninos hace que su paso sea equilibrado, complejo y agradable. De gran estructura y persistencia.
Maridaje: Embutidos, legumbres, carnes blancas y rojas, caza, quesos semicurados y curados.
Temperatura de servicio recomendada: 18ºC
Premios: 95 puntos Decanter 2025



Bodegas Príncipe de Viana apuesta por una viticultura sostenible, orientada a proteger la biodiversidad de sus viñedos y reducir al mínimo la huella ambiental. El trabajo de campo orientado a secundar estos objetivos, no solo se ve reflejado en el impacto en su entorno, sino que de él nace la autenticidad de los vinos que se elaboran, con el objetivo de poner en valor la identidad de cada terruño.
Hoy en día Bodegas Príncipe de Viana es sinónimo de calidad y compromiso con la tierra. Sus vinos se han convertido en los mejores embajadores de navarra, llegando a conquistar paladares en más de 50 países del mundo y siendo avalados por los más prestigiosos certámenes y publicaciones especializadas en su sector. Su filosofía basada en el equilibrio entre innovación y respeto a la tradición, hace que Bodegas Príncipe de Viana continúe escribiendo un capítulo esencial en la historia de nuestros vinos. ❋
Más información: www.principedeviana.com



Olite

Un destino enoturístico que no te puedes perder

Si viajas a Navarra –como hemos hecho nosotros este verano para visitar algunas bodegas– no debes irte sin recalar unos días en la villa medieval de Olite, un destino enoturístico que no te dejará indiferente. Buenos vinos, buena gastronomía y buena gente. FOTOS: LAURA CURT







Olite es el segundo destino turístico más importante de Navarra y como dicen desde la web oficial de Turismo de Navarra es pura fantasía medieval: "Calles empedradas, nobles caserones, galerías medievales y espléndidas iglesias. Imagina a sus gentes conversando, a los comerciantes anunciando sus mercancías y a los labradores trabajando el campo y los viñedos más allá de las murallas. Imagina un hermoso castillo dominando la villa. Con impresionantes torres, lujosas estancias y los jardines más frondosos que se puedan cultivar. Y ahora deja de imaginar, porque lo que te hemos contado no es un espejismo. Es un lugar muy real y está en la Zona Media de Navarra. Su nombre es Olite y su castillo, el Palacio Real". Sí, parece de cuento y lo es, damos fe de ello. Debes visitar, además de su famoso castillo (Monumento Nacional desde 1925), su encantador casco histórico. Y es que esta pequeña ciudad, de poco más de 3.000 habitantes, es un entramado de robustas casonas solariegas con imponentes blasones en las fachadas, murallas romanas, arcadas góticas y dos bonitas iglesias medievales. La de Santa María,







Casa Zanito Restaurante

Situado en el casco histórico de Olite, este mítico restaurante reabrió en junio del pasado año de la mano del joven chef Lorenzo Aréjula Sánchez, que ofrece una cocina navarra clásica con toques vanguardistas. Este veinteañero con una sólida formación –estudió cocina en Zaragoza y en Pamplona, y trabajó en la capital navarra, San Sebastián y Madrid– decidió abrir su propio restaurante pero en lugar de uno nuevo optó por tomar las riendas de Casa Zanito, un establecimiento con más de 100 años de historia. Aquí ha cumplido su sueño, y es que desde pequeño tiene pasión por la cocina gracias a su abuela Maribel, que le enseñó a cocinar. De hecho, uno de





sus platos estrella es en su honor, la Verdura Maribel, que llega desde la Ribera y lleva huevo a baja temperatura, espuma de hongos y patata. Otro de los 'hits' de su carta es la Ensaladilla Zanito, a base de buey de mar, cebolleta y piquillo de Lodosa y, en temporada, el Gazpacho de cereza. También ofrece gran variedad de carnes y pescados, y exquisitos postres caseros.❋

CASA ZANITO Rua Mayor, 10 · 31390 Olite (Navarra) · Tel.: 722 225 706 · www.casazanitorestaurante.es

gótica, perteneciente al siglo XIII, con bellísima portada y magnífico retablo, y situada en parte dentro del palacio, del que fue capilla; y la de San Pedro, la más antigua de Olite, de fachada y claustro románicos. Fue levantada durante el siglo XII y reformada profundamente a principios del siglo XVIII. De la construcción primitiva sólo se conserva la fachada.

Capital del vino

Además, Olite está considerada la capital del vino de Navarra. De hecho, se han descubierto bodegas en el entorno de Olite de época romana. Aquí, los viñedos y el vino siempre han formado parte del paisaje y de la sociedad navarra. Una buena forma de adentrarnos en su historia vitivinícola es a través de Enozentrum, el centro de la cultura vitivinícola, ubicado junto a la Oficina de Turismo y por supuesto, a través de las experiencias enoturísticas que ofrecen las bodegas, como por ejemplo Bodegas Ochoa,

Marco Real







Reyna de Copas:

vinoteca, tienda gourmet, catas, visitas… y mucho más

Si haces enoturismo en Olite, debes dirigirte a Reyna de Copas, ya que no es solo una vinoteca con venta de producto gourmet, es un espacio que ofrece experiencias a medida y para todos los públicos: desde visitas guiadas a Olite, su Palacio Real y bodegas en la Zona Media de Navarra, pasando por catas, talleres creativos y degustaciones personalizadas. Además, ofrecen la oportunidad de conocer la Villa Medieval de Ujué empezando con unas buenas migas del pastor. Su gerente y fundadora es Beatriz Lopez. Empezó su carrera como guía turística especializada en Navarra y actualmente, además de Reyna de copas, su proyecto más personal, es gerente de Enozentrum (Centro de la Cultura Vitivinícola de Navarra).

Marco Real



una de las bodegas más conocidas de Olite. Y es que, desde su fundación en 1845, ha recibido innumerables premios y reconocimientos. Bodegas Ochoa realiza catas y visitas guiadas a sus instalaciones además de contar con un espacio en el que poder disfrutar de sus vinos con una tapa. Otra bodega que debes visitar es Pagos de Araiz, del Grupo Masaveu Bodegas. Está situada en un edificio de estilo château a las afueras de Olite y en ella se elaboran vinos en pequeñas producciones. La bodega realiza diferentes catas y visitas a sus instalaciones. Finalmente, os recomendamos la visita a Bodegas Marco Real.

Bodegas Marco Real

Con unas vistas únicas al Castillo de Olite, esta bodega es perfecta para descubrir los vinos navarros mientras recorres sus viñas copa en mano. Se trata de una de las bodegas más visitadas de Olite y no es casualidad, el hecho de ser la única bodega rodeada de viñedo propio de la villa permite una inmersión total en el mundo del vino, además ofrecen diferentes actividades enoturísticas. De hecho, para Marco Real es muy importante que los *winelovers* conozcan el origen de sus vinos, qué variedades utilizan para elaborarlos y qué cuidados se hacen en la viña antes de que las uvas se conviertan en vino.

Así, copa en mano, puedes recorrer su viñedo siguiendo las explicaciones del equipo de enoturismo de la bodega. Después de este paseo entre viñas se accede a la Sala de los Aromas, uno de los secretos mejor guardados de la bodega y, probablemente, una de las más grandes de España. Posee 46 aromas diferentes, una experiencia enoturística que te permitirá descubrir los diferentes aromas del vino, sin duda, una forma única de desarrollar el olfato vinícola. Tras la visita a la Sala, y después de jugar al reto de adivinar varios aromas, se catan dos vinos más de la bodega con otra de las joyas de Marco Real, su aceite de oliva Belasco de Baquedano, elaborado con los olivos de la variedad arróniz que tiene en propiedad la familia Belasco en Navarra. La opción Premium de las visitas cuenta, además de estas actividades, con la cata de 3 de los mejores vinos de la bodega acompañados con una tabla de embutidos. Y si vas sin reserva, siempre está la opción de catar estos vinos premium –solo los sábados– en la terraza de Bodegas Marco Real, un lugar excepcional desde el que se puede contemplar la ciudad de Olite.❋





Asador Erri Berri







Se encuentra ubicado en una preciosa casa medieval del siglo XV. Al frente del negocio se encuentra Javier Delgado desde hace más de 25 años junto con su familia, ofreciendo siempre un buen servicio en un ambiente acogedor. El chef Andoitz Delgado, su hijo, elabora platos con base de la cocina tradicional navarra dándoles un toque de autor y utilizando siempre productos frescos y locales. Por supuesto, como no podía ser de otra manera siendo un asador, las verduras, pescados y carnes a la brasa son la especialidad.

Entre los entrantes destacan platos como la Sandía a la brasa con salmorejo asado, tartar de sardina ahumada y bizcocho de té matcha y la Alubia verde a la brasa sobre espuma de hongo beltza y crujiente de jamón, y como principales, es casi obligatorio probar el entrecot, el solomillo o el chuletón a la brasa acompañados de un buen vino de la zona.❋

ASADOR ERRI BERRI
Rúa del Fondo, 1ª · 31390 Olite (Navarra)
Tel: 948 741 116 / 633 038 711
www.asadorerriberri.com

MENCÍA

La uva rebelde que está conquistando a la nueva generación

Hay una revolución tranquila en el mundo del vino, y viene del noroeste de la península ibérica. Su protagonista: una uva con nombre suave, pero carácter vibrante. Se llama mencía y, aunque durante mucho tiempo fue ignorada o encasillada, hoy está resurgiendo como una de las variedades más interesantes para quienes buscan autenticidad, frescura y una historia que contar en cada copa.

Freepik





POR MAR GALVÁN

Si tienes menos de 35 años y te estás cansando del típico vino "pesado y clásico", sigue leyendo. Porque la mencía no es sinónimo de un vino de abuelos, sino de quienes buscan identidad, origen y sabor real sin renunciar a lo moderno.

Un secreto entre montañas

La mencía crece sobre todo en el Bierzo (León), Ribeira Sacra (Galicia) y Valdeorras, aunque también aparece en zonas de Zamora o Asturias. Lo interesante es que muchas de estas parcelas están en laderas imposibles, donde la viticultura se hace con las manos, sin atajos. Son viñas viejas, muchas veces de más de 60 o 80 años, que han sobrevivido al abandono rural, a las modas del mercado y a la industrialización.

¿Por qué importa esto? Porque en un mundo donde todo se produce rápido y a gran escala, encontrarte con una botella de mencía es como descubrir un vinilo en una tienda de discos: un pedazo de verdad entre tanto algoritmo.



¿A qué sabe la mencía?

La primera vez que pruebas un vino de mencía bien hecho, notas algo diferente. No es un vino que intente impresionarte con fuerza o dulzor. Es más bien una especie de elegancia informal. Como alguien que entra en una sala con vaqueros y camiseta, pero con una conversación que te atrapa desde el primer minuto.

En nariz la mencía suele tener aromas de fruta roja fresca (cereza, frambuesa, grosella), toques florales (violeta, lavanda) y un fondo mineral que recuerda a la piedra mojada. En boca, es jugosa, ágil, con una acidez que te despierta y unos taninos suaves que acarician más que raspan.

Olvídate de los vinos pesados que te dan sueño. Los mencía los puedes beber entre risas, en una cena con amigos, o mientras escuchas tu disco favorito.

Vino con identidad, no con etiquetas

Una de las cosas más atractivas de esta uva es que no se parece a nada que hayas probado antes… y eso es precisamente lo que la hace especial. A diferencia de otras variedades internacionales que tienden a tener un "sabor global", la mencía conserva una identidad profundamente ligada al territorio.

No es un vino de receta. Cambia mucho según



el lugar, el productor y el estilo. Hay mencías ligeros y perfumados, que casi podrías tomar fríos, y otros más estructurados, con crianza, perfectos para acompañar carnes o platos especiados. Pero todos comparten esa sensación de estar conectados con una tierra concreta y una forma de hacer las cosas sin artificios. En tiempos de filtros y máscaras digitales, beber un vino de esta variedad es como mirar a alguien a los ojos sin poses.

¿Por qué está gustando tanto entre los jóvenes?

Porque es una uva que habla nuestro idioma. Literalmente y simbólicamente. La mencía no necesita traducción: se expresa con frescura, honestidad y energía. Además, conecta con valores que muchos buscamos hoy: sostenibilidad, origen, trabajo artesanal y diversidad. Muchos de los nuevos productores que trabajan con esta variedad son jóvenes también. Hijos y nietos de viticultores que han vuelto al campo con otra mirada, mezclando tradición con innovación. Usan ánforas, fermentaciones espontáneas, mínima intervención. No lo hacen por moda, sino por convicción. Y eso se nota.

Además, su precio suele ser razonable. Puedes encontrar botellas espectaculares por menos de 15 o 20 euros, lo que convierte a esta variedad en una puerta de entrada per-



Cómo empezar a descubrirla

Si te animas a probar la mencía, aquí van algunos consejos:

- **Busca productores pequeños: Huye de las grandes marcas y busca etiquetas que hablen de parcelas, pueblos o proyectos familiares.**
- **Pregunta en tu tienda de vinos: La mayoría de tiendas especializadas ya conocen bien esta variedad y te podrán orientar según tus gustos.**
- **Atrévete con Ribera Sacra o Bierzo: Son dos zonas clave. La primera suele dar vinos más verticales y minerales. La segunda, más redondos y golosos.**
- **No te obsesiones con la añada o la puntuación: Déjate guiar por el sabor y la historia detrás de cada botella.**
- **Acompáñalo con comida: Prueba un mencía con una tabla de quesos, sushi, platos asiáticos o incluso una hamburguesa gourmet. Te sorprenderá lo versátil que es.**

Casar de Burbia



Freepik



fecta para quienes quieren descubrir vinos auténticos sin arruinarse.

Una uva con futuro (y con alma)

En resumen, la mencía es mucho más que una variedad de uva: es un símbolo de una nueva forma de entender el vino. Más cercana, más viva, más real. Si estás buscando algo que te emocione sin artificios, que te hable de paisajes, de personas, de trabajo manual y de belleza sin filtros, dale una oportunidad.

Porque a veces, lo más moderno es volver a lo esencial. Y la mencía, en ese viaje, va en primera fila.✻

Casar de Burbia

Mencías que saben a paisaje y poesía

En El Bierzo más alto, donde la viña se aferra a las laderas más elevadas y primitivas de Valtuille de Arriba, la familia Casar de Burbia lleva más de tres décadas explorando la esencia más pura de la uva mencía. Allí, en suelos de pizarra y cuarzo, nacen las cepas más antiguas de esta variedad, cultivadas con paciencia y respeto por el paisaje.

El camino comenzó en los años 80, cuando Nemesio Fernández apostó por lo improbable: recuperar viñedos viejos y abandonados, creer en los parajes de altura cuando pocos lo hacían. Esa intuición visionaria convirtió a Casar de Burbia en una de las bodegas pioneras en demostrar que la mencía podía dar grandes vinos, complejos, profundos y seductores.

Hoy, esa herencia se expresa en vinos como **Casar de Burbia Hombros,** elaborado con mencías de las zonas medias del paraje Valdaiga. Un vino de paraje que encierra frescura, mineralidad y aromas de frutos rojos y flores, con taninos maduros y una elegancia que emociona. Un mencía suave, vibrante y complejo, que invita a descubrir el alma del terroir berciano.

Casar de Burbia Nemesio, nacido en la Viña San Salvador, en el paraje Barreiriñas, rinde homenaje al fundador de la bodega y a su visión pionera. Encarna el equilibrio: un vino profundo, equilibrado y con vocación de eternidad.

Casar de Burbia Tebaida Nº5 y **Casar de Burbia El Castañal** completan una colección de mencías de paraje sedosos y seductores, que transmiten la poesía de estas laderas únicas y expresan su carácter mineral.

Vendimia tras vendimia, Casar de Burbia reafirma su compromiso: extraer de la mencía toda la verdad, la belleza y la personalidad del terroir, para que cada copa sea siempre un viaje apasionante al Bierzo más auténtico.✻

CASAR DE BURBIA
La Constitución, s/n
24549 Carracedelo (León)
Tel.: 987 562 910
www.casardeburbia.com



Freepik

La revolución de los **vinos de altura**



Ruta del Vino Somontano



De la cima a la copa

Una tendencia casi impuesta por las circunstancias del cambio climático que estamos sufriendo de un tiempo a esta parte. Pero solo para algunos, ya que muchos otros ya descubrieron las virtudes de elaborar vinos cerca de las nubes.



POR JAVIER CAMPO

España cuenta con una geografía diversa y entre sus mapas, las zonas altas respecto al nivel del mar son muchas. Es cierto que el concepto "vino de altura" como tal se ha empezado a conocer desde no hace mucho pero este tipo de vinos hace mucho tiempo que se elaboran. Y esto es así porque, en muchos casos, las viñas están donde están porque no hay otra opción y pondremos como ejemplo la Denominación de Origen Terra Alta que ya su nombre da una pista de cómo es la orografía. Aquí la media es de unos 800 metros aunque según datos oficiales la comarca va desde los 360 a los 1200 metros. Y se hace vino desde hace mucho sin que tengamos que hablar del calentamiento global.

Características generales

En general, podríamos hablar de vinos de altura de los provenientes de viñedos que están entre 500 y 800 metros aunque en muchos puntos de España se superen los 1000 metros, llegando a los 1300 en algún caso. Obviamente, este es un parámetro muy para tener en cuenta ya que las condiciones que suelen presentarse en estas zonas son determinantes a la hora del trabajo enológico y el resultado en los vinos.

Si empezamos hablando de la temperatura, tenemos que cada 100 metros en ascenso, el termómetro puede descender un grado aproximadamente. Esto va a marcar una maduración diferente, más lenta y un ciclo vegetativo más largo que va a propiciar mayor concentración de aromas, acidez más elevada, frescura y en definitiva más vida útil y longevidad en el vino.

Otro factor es la oscilación térmica y la exposición solar. Noches más frescas o frías y días más soleados en muchos casos. Estas diferencias entre el día y la noche favorecen cambios sustanciales en la planta que provocan intensidad en la síntesis de los polifenoles, taninos, antocianos, etc. y no vamos a seguir por la parte técnica. Existen más factores como el tipo de suelo si es más pobre o no, si drena mejor o no, la menor presión atmosférica, la oxigenación, la reducción del riesgo de enfermedades, etc.

Bodegas El Grifo



Freepik



Regiones donde se producen

Las principales regiones españolas donde podemos encontrar vinos de altura son varias y algunas de ellas no las asociaríamos nunca a esta tipología y uno de los ejemplo más claros es la Ribera del Duero quizás más vinculado a vinos de mucha calidad y con cierto volumen pero que también tiene parajes a más de 900 metros de altura que dan vinos espectaculares.

En el sistema central, en las sierras de Gredos y de Salamanca ya existen bodegas de culto al vino de altura elaborado principalmente con garnachas muy singulares que regalan vinos frescos y fragantes.

Una gran desconocida en lo que a los vinos de altura se refiere es Andalucía. En el Alto del Guadalquivir, la Sierra de Málaga, Las Alpujarras de Granada, Sierra Nevada o la Serranía de Ronda por nombrar algunas zonas donde los vinos de altura son parte la historia desde hace ya mucho.

Sí. Ya sabemos que nos pillan un poquito lejos de la Península Ibérica pero, las Islas Canarias también son parte de nuestro rico mapa vitivinícola y nombrar el Valle de la Orotava y Tacoronte Acentejo es nombrar vino de altura y además con la peculiaridad única que le confiere la base volcánica.

Los Pirineos en su conjunto y particularmente Aragón y Cataluña encierran tesoros en sus estribaciones sin necesidad de caer dentro de una Denominación de Origen ya que hay nuevos proyectos tanto en Huesca como en la comarca leridana del Pallars Jussà, que están situando los vinos de altura de esta zona en los más alto (si cabe) del panorama de esta tendencia.

En Galicia, en varias de sus Denominaciones de Origen encontramos, además de la dificultad que encierra la viticultura, vinos de altura elaborados con godellos o mencías que son una maravilla para los sentidos. Y así podríamos seguir con otras muchas zonas, quizás menos conocidas y marginales pero donde también se elaboran vinos de altura y, por supuesto, de mucha calidad, estén o no amparados por un sello de procedencia.

CRDO Ribeira Sacra



Muchas bodegas que ya estaban ubicadas en zonas de altura no han tenido que hacer prácticamente nada, pero otras, en altitudes mucho más bajas, han decidido apostar por hacer vino en zonas de más difícil acceso y trabajo pero con resultados más frescos y ligeros que, por otro lado, es un poco también lo que pide el mercado que cada vez se aleja más de los vinos alcohólicos y pesados.

Mis recomendaciones

Os dejo algunos vinos de altura recomendados para que conozcáis como se puede hacer vino cerca de las nubes aunque haya que subir con mosquetones y cuerdas.

En el Priorat, en la finca de Más d'en Bruno se elabora Miserere de la bodega Clos de l'Obac. Uno de los mejores vinos tintos de altura del mundo sin duda alguna y que guarda un patrón de variedades cada añada para que sea la altura y la climatología la que actúe y marque diferencias.

En la Ribera del Duero, en Fompedraza, en la Comarca de Peñafiel, encontramos Bodegas Veganzones que elabora sus vinos a 912 metros de altitud. Y así se llaman. A destacar el 912 de Altitud al Cuadrado que se hace con viñas de tempranillo ubicadas en lo más alto, a casi mil metros.



Bodegas El Grifo

En Talarn, en el pirineo ilerdense, se elaboran vinos de altura en la propia altura, en agujeros tallados en la roca de la montaña. Raül Bobet es un genio y cualquiera de sus vinos es excepcional. Hoy os recomiendo el Ekam elaborado con riesling y albariño, para demostrar las virtudes de las variedades foráneas de altura.

En La Alpujarra de Granada, a 1300 metros de altura encontramos La Divisa, una bodega que ha roto con estereotipos y elabora vinos con enorme respeto por el entorno y con resultados deliciosos. A destacar el Petit Verdot que, aunque no hay muchas botellas, se puede encontrar si eres un wine hunter.

Alto Moncayo se elabora con garnacha bajo el sello de Campo de Borja y, como su nombre indica, se hace en el pico del Moncayo en Tarazona (Zaragoza), a unos 850 metros de altura.

Si nos vamos a la Sierra de Gredos, es imprescindible tomarnos una de las creaciones de Comando G. Me alucina Tumba del Rey Moro, una garnacha tinta de altura elegantísima y fresca.

Y podríamos seguir con muchas otras referencias y otras zonas en las que el vino sí está a la altura.❋

Vinos ecológicos



Freepik



Concienciados con la salud y el planeta

Elaborar vinos ecológicos –también denominados orgánicos– ya no es algo poco habitual, fruto de una moda, sino el objetivo que se han marcado la gran mayoría de bodegas, conscientes de que son los vinos del futuro, cada vez más demandados por los consumidores, concienciados con su propia salud y la del planeta.

Freepik



El escritor especialista en vino James Goode y el enólogo y Master of Wine Sam Harrop, ya apuntaban hace tres años en su libro *El vino auténtico. La importancia de la naturalidad,* una nueva conciencia por parte de los consumidores que cada vez está más consolidada: son más conscientes de los problemas que plantea la sostenibilidad y el impacto ambiental de la actividad vitivinícola. Cada día son más las personas que se preocupan por lo que comen y lo que beben y que mantienen una actitud vigilante ante preguntas como: ¿De dónde procede este producto?, ¿cómo se ha elaborado?, ¿cuál es su impacto ambiental? o ¿cómo se ha empaquetado? Esta nueva conciencia ha hecho que el negocio del vino se adapte, potenciando la producción de vinos ecológicos, que pasa en primer lugar, por la conversión del viñedo en cultivo ecológico.

El viñedo

España tenía hasta hace bien poco 142.177 hectáreas de viñedo para vinificación certificadas en ecológico, lo que supone un 15% de la superficie total dedicada a este cultivo, según datos del Ministerio de Agricultura, que indican además que esa superficie era de 79.014 hectáreas hace diez años.

El crecimiento del viñedo ecológico en España –desde 2022 se han sumado más de 40.000 hectáreas– refleja la responsabilidad y preocupación del sector por generar un triple impacto positivo: medioambiental, social y económico. Esta vertiginosa evolución de la viticultura ecológica española tiene las claves de su auge en un consumidor más concienciado, como apuntábamos antes, pero también gracias a la gran diversidad de condiciones de clima y suelo, al buen manejo del cultivo y el conocimiento científico y tecnológico en viticultores y enólogos, y a una demanda alcista del mercado





Freepik

La primera denominación de origen vitivinícola del mundo en ser 100% ecológica

La vendimia 2025 de la D.O. Penedès será histórica ya que la totalidad de la uva que se cosechará será ecológica, convirtiéndose en la primera denominación de origen vitivinícola del mundo en conseguir este hito. Así, después de un intenso proceso de trabajo colectivo, en el que se han implicado tanto viticultores como elaboradores, la D.O. Penedès alcanza uno de los grandes objetivos que se había marcado en su Plan Estratégico 2021-2030. Ante una situación compleja marcada por el cambio climático, la D.O. Penedès se posiciona firmemente por la ecología, como un tipo de agricultura y elaboración de vinos que buscan el máximo respeto por el entorno.

El presidente de la D.O. Penedès, Joan Huguet, afirma: "Más de 2.700 años de herencia vitivinícola nos han servido para adaptarnos a cada momento de la historia. Ahora hay que retornar a la viña, escuchándola y respetándola para continuar haciendo vino".

Debemos recordar que la D.O. Penedès ha estado siempre al frente de la apuesta por los vinos ecológicos. El primer vino del estado español ecológico fue del Penedès, concretamente fue producido por la bodega Albet i Noya en 1978. Con el paso de los años, las bodegas de la D.O. Penedès fueron sumándose a esta forma de trabajar y elaborar, hasta llegar a la actualidad, donde la totalidad de bodegas son ecológicas.

Para Ángeles Parra, directora de la feria BioCultura está claro que "el viñedo ecológico fomenta la biodiversidad, lucha contra la crisis climática y produce un vino sin pesticidas ni productos químicos dañinos" y añade: "crece el consumo y la producción orgánica porque hay una demanda y porque es la única vía que garantiza escenarios futuros no distópicos".

Viticultura y vinificación

Los vinos ecológicos podrían unirse a la tendencia en redes sociales #NoFilter ya que hablan de su origen sin maquillajes y sin filtros. Las uvas con las que se elaboran nacen de viñedos sin químicos, con prácticas respetuosas y en bodegas que no quieren dejar huella en el planeta. Además, pasan una serie de controles de calidad para obtener una certificación oficial. También se tiene en cuenta el embotellado, el tapón, las etiquetas, las cápsulas, la gestión de residuos y varias cosas más que tienen que ver con la sostenibilidad.

A nivel legal, para que un vino sea considerado ecológico debe cumplir con una serie de criterios estrictos tanto en la viticultura como en la vinificación, todos ellos regulados por organismos oficiales. Estas prácticas tienen como objetivo proteger el medio ambiente, preservar la biodiversidad y ofrecer al consumidor un producto más saludable y natural.

Como en la elaboración de cualquier vino, en el caso de los ecológicos, todo empieza en el viñedo, que debe estar certificado por autoridades competentes, lo que garantiza que se ha respetado una normativa que prohíbe el uso de herbicidas, fungicidas y pesticidas sintéticos, responsables de la contaminación del suelo y el agua, así como de fertilizantes químicos, que afectan la salud microbiana del terreno. En su lugar, se permite el uso de sustancias naturales como azufre elemental, utilizado tradicionalmente para controlar el oídio, sulfato de cobre (caldo bordelés), permitido de forma limitada para combatir mildiu, y extractos vegetales, depredadores naturales y técnicas preventivas para el control de plagas. Además, los abonos de los vinos ecológicos deben ser exclusivamente de origen orgánico, como compost, estiércol o abonos verdes, lo que ayuda a mantener la fertilidad del suelo y la retención de agua, a la vez que se fomenta la vida microbiológica del terreno.

La segunda parte, imprescindible para obtener un vino ecológico, se produce en la bodega. Y es que la transformación de la uva en vino también debe cumplir con criterios ecológicos como: intervención mínima (se limita el uso de técnicas invasivas y aditivos), reducción de sul-

Los beneficios de elegir vinos ecológicos

- **Expresividad en la copa:** Los vinos ecológicos suelen ser más expresivos, reflejando mejor las características del *terroir*.
- **Cuidado del medio ambiente:** Contribuyen a la protección de los ecosistemas locales y reducen la huella de carbono.
- **Salud:** Al no utilizar químicos en su elaboración, los vinos ecológicos son una opción más natural.
- **Apoyo a la economía local:** Fomentan un modelo de producción sostenible que beneficia a las zonas rurales.

Freepik



fitos (se permite su uso en niveles inferiores al vino convencional, y muchos productores optan por elaborar vinos ecológicos sin sulfitos añadidos) y clarificantes naturales (se utilizan alternativas veganas como bentonita o proteínas vegetales, en lugar de caseína o clara de huevo).

Finalmente, todo vino ecológico certificado debe mostrar en su etiqueta el logotipo oficial de la Unión Europea: una hoja formada por estrellas blancas sobre fondo verde, que indica que el producto cumple con el Reglamento (UE) 2018/848.

En España, este sello puede ir acompañado del distintivo nacional de producción ecológica, fácilmente reconocible por su diseño con un sol amarillo, cielo azul, líneas verdes que representan los cultivos y tierra marrón, evocando la conexión con la naturaleza y el entorno rural.



Freepik

Evolución del consumo

El crecimiento del mercado de vinos ecológicos ha sido notable en la última década, estimando unas proyecciones para los próximos años aún más optimistas. Según los últimos datos del sector extraídos de InsightAce Analytic, el valor del mercado mundial de vinos ecológicos, que en 2021 fue de 9.840 millones de dólares, alcanzará los 25.070 millones para 2030, con una tasa de crecimiento anual compuesta (CAGR) del 11,3%. Este desarrollo se produce en un contexto de leve decrecimiento del consumo global de vino, lo que evidencia un cambio en las prioridades del consumidor: menos cantidad, pero mayor calidad y sostenibilidad. La generación *Millennial* lidera esta transición, especialmente en mercados como Estados Unidos, Reino Unido, Alemania y Australia, donde asocian lo ecológico con productos premium y saludables.

Cómo identificarlos cuando vayas a comprar

A la hora de comprar, hay que fijarse en los datos que nos ofrecen las etiquetas.

- **El sello ecológico europeo (una hoja blanca sobre fondo verde con estrellitas), es el logotipo oficial de la Unión Europea para productos ecológicos, asegura que ese vino se ha producido sin pesticidas sintéticos ni química innecesaria.**
- **También puedes fijarte en la contraetiqueta, pueden aparecer otras menciones como "vino ecológico certificado", el nombre de la certificadora (Ecocert, Sohiscert o CAECV), o leyendas como "elaborado con uvas de agricultura ecológica".**
- **Atención a las palabras "natural", "sin aditivos" o "biodinámico"; ya que no es lo mismo que ecológico.**

Si nos centramos en nuestro país, debemos decir que España ocupa el primer lugar mundial en superficie de viñedo ecológico, por delante de Italia y Francia. Sin embargo, a pesar de este liderazgo productivo, el consumo interno sigue siendo moderado, y es que la mayoría de la producción ecológica se destina a la exportación, lo que convierte a España en uno de los principales proveedores de vino ecológico a nivel internacional.

El futuro

La tendencia al alza en producción y consumo aún no ha tocado techo, por lo que seguirá en ascenso según los expertos. Los productores de vinos orgánicos y las bodegas que producen vinos con sello "bio" no dejan de crear y España es una potencia al respecto. Y es que el sector vitivinícola ecológico sigue ganando terreno y se configura como un sector clave en el futuro

Freepik



Fuera prejuicios

Existen muchos mitos, bulos, mentiras y prejuicios en torno a los vinos ecológicos. Por ejemplo, se dice que "saben raro", que son todos iguales y que son muy caros, la realidad es otra:

- **No saben diferente. A nivel organoléptico, en líneas generales, no notaremos una gran diferencia de sabor entre vinos ecológicos y otros que no lo sean. La diferencia radica en la calidad de su elaboración.**
- **No son todos iguales. Más bien al contrario, si algo tienen los vinos ecológicos es personalidad: la variedad de uva, el clima y el suelo en las manos de buenos enólogos pueden llegar a apreciarse más en la copa. Y hay de todo: tintos con carácter, blancos frescos y rosados sorprendentes, además de espumosos. No se trata de un estilo de vino, es una manera de elaborarlo y los hay de todas las calidades.**
- **No son mucho más caros. Es cierto que generalmente trabajar en ecológico puede repercutir directamente en el precio del vino por los cuidados añadidos que requiere su implementación, pero no suele ser una subida desproporcionada y existen opciones asequibles.**

de la producción ecológica en España pese a los retos a los que se enfrentan los elaboradores, como los costes de producción, que siguen siendo elevados, y pese a que la cultura de consumo ecológico está todavía poco arraigada en algunos mercados.

"El mercado se mueve de manera que sigue de manifiesto que tenemos mucho margen para crecer en valor y rentabilidad del producto", señala Manuel Álvarez, secretario general de Spanish Organic Wines (SOW), asociación de bodegas ecológicas en España que promueve los vinos ecológicos con sello certificado. Y Ángeles Parra lo corrobora. "El sector 'bio' se ha visto algo tocado por la alta inflación y tras la crisis asociada a la pandemia. Sin embargo, incluso así, no ha dejado de crecer. Y seguirá haciéndolo. En todo el sector y también en el apartado del vino. En producción y en consumo. Se está dando una migración de las ventas del sector ecológico desde las tiendas tradicionales a súpers 'bio' de cadenas. Esto va a hacer ascender las ventas de vinos ecológicos en grandes superficies y súpers especializados.

Además, los vinos ecológicos ya gozan de un gran prestigio en la sociedad y en los medios, cosa que no ocurría hace unos años. Algunos grandes chefs y sumilleres se han encargado de poner al vino ecológico donde le corresponde. La preocupación por la salud ha llegado ya a todos los estratos de la sociedad. La conciencia ambiental, también. En el futuro, habrá más vinos ecológicos y, posiblemente, empiecen a aparecer vinos sin alcohol también en orgánico".❋

¿Sabías que…?

- **España es el país con mayor superficie de viñedo ecológico para vinificación a nivel mundial, superando el 15% del total nacional.**
- **Castilla – La Mancha es la comunidad con mayor superficie de viñedo ecológico, representando más del 40% del total nacional.**
- **Este 2025, la D.O. Penedès será la primera denominación de origen del mundo con una vendimia 100% ecológica.**
- **El sector vitivinícola español pretende alcanzar un 26% de viñedo ecológico en 2027 y Net Zero en 2035.**
- **Más de 1.300 bodegas españolas producen vinos ecológicos certificados.**
- **9 de cada 10 botellas de vino ecológico producido en España se destinan a mercados internacionales.**
- **El diseño de *packaging* sostenible y el desarrollo de productos complementarios como los vinos ecológicos sin alcohol son algunas de las líneas de crecimiento más prometedoras.**
- **Existen concursos específicos que premian los vinos ecológicos como Ecovino y Challenge Millésime Bio.**
- **La asociación Spanish Organics Wine agrupa a bodegas de toda España y tiene como misión dar visibilidad y apoyo técnico a los productores comprometidos con la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente.**

COCINA HEALTHY



Maymanta- Grand Hyatt Barcelona

La vuelta de las vacaciones es un momento ideal para incorporar hábitos nutricionales saludables que nos ayudarán a sentirnos mejor y afrontar con más fuerza la vuelta al trabajo. Y no solo en casa, también cuando vayamos de restaurante.

Comer *bien* para sentirnos *mejor*



Superar el síndrome postvacacional puede ser todo un reto. Fatiga, falta de concentración, alteraciones del sueño y desmotivación son solo algunos de los síntomas más comunes en esta época del año. Ante este desafío, una buena planificación alimentaria puede ser la clave necesaria para que el retorno, además de más llevadero, sea una oportunidad para recuperar hábitos saludables y mejorar el rendimiento físico y mental. "La alimentación influye directamente en cómo nos sentimos. Un patrón alimentario equilibrado y adaptado al momento del año y al ritmo de vida ayuda a estabilizar el estado de ánimo, potenciar la energía y prevenir el agotamiento mental", explica Isabel Martorell, doctora en Biomedicina y responsable del equipo de Nutrición y Salud de Nootric.



7 Consejos para una alimentación sana, sostenible y un 30% más económica

Bene Bono –tienda sostenible comprometida contra el desperdicio alimentario– ha recopilado siete consejos prácticos que no solo ayudan a reducir el gasto, sino que también permiten disfrutar de una alimentación saludable, variada y de calidad.

1 **Planificación de las comidas y compras:** Organizar las comidas de la semana con antelación permite hacer una compra más eficiente, evitando la adquisición de productos innecesarios y reduciendo el desperdicio alimentario.

2 **Aprovechar productos de temporada:** Los alimentos de temporada no solo suelen ser más frescos y nutritivos, sino que también tienen un precio más accesible debido a su mayor disponibilidad.

3 **Comprar productos imperfectos o rescatados:** Frutas y verduras con imperfecciones estéticas mantienen todo su valor nutricional, pero se venden a un precio más bajo.

4 **Optar por productos a granel:** Comprar a granel puede resultar más económico y permite adquirir solo la cantidad necesaria, evitando el desperdicio.

5 **Aprovechar las ofertas y descuentos:** Estar atento a las promociones y descuentos en productos básicos es clave para ahorrar.

6 **Congelar y almacenar adecuadamente:** Congelar alimentos frescos o cocinados en porciones puede prolongar su vida útil, lo que reduce la necesidad de realizar compras frecuentes y ayuda a mantener el control del presupuesto.

7 **Hacer la compra *online*:** Así evitamos malgastar tiempo en desplazamientos y en buscar en el súper productos que puede que no estén disponibles, evitando además picar comprando cosas que no necesitamos.



Las **bebidas alcohólicas** con menos calorías



Bodega de los Secretos, el oasis subterráneo donde refugiarse del calor de Madrid, desvela cuáles son las bebidas más refrescantes y que menos engordan para que disfrutes sin culpa en tu vuelta a la ciudad:

• El vino. Es una de las bebidas alcohólicas que menos engorda, debido a su composición y proceso de elaboración. Posee grandes cantidades de polifenoles, unos compuestos bioactivos que actúan como antioxidantes naturales. Eso sí, es importante tener en cuenta que el aporte calórico varía según el tipo de fermentación (si el vino es seco, semiseco, abocado, semidulce y dulce), pues algunos contienen más azúcar que otros. El tipo que menos calorías tiene es el tinto, puesto que contiene mayor cantidad de polifenoles frente a otros vinos, por tanto, sus beneficios para la salud se potencian.

• La sidra. Está elaborada a partir de la fermentación de la manzana, es una opción natural y deliciosa para brindar en cualquier reunión. Aparte de su bajo aporte calórico, conserva las vitaminas y minerales de la manzana y algunas otras de las ventajas de la fruta entera.

• Cava o champagne. A pesar de tratarse de una bebida que contiene azúcar, es uno de los alcoholes que menos engordan. El aporte calórico de este espumoso presente en cualquier brindis que se precie, sería de unas 70 kCal, aunque puede variar en función de la variedad.

• Cerveza negra. Aunque el contenido en alcohol es un poco mayor que el de "una rubia", su consumo se ralentiza al poseer un sabor más fuerte y una textura más robusta.

• On the rocks. Cuando se bebe whisky solo con hielo, se restan calorías de forma muy significativa y, además, se cambia el modo de consumo, mucho más relajado, ya que se tiende a saborear más la bebida.

• Skinny vodka. Consiste en mezclar el destilado con agua y hielo (aunque hay quien lo hace con soda). Se popularizó en los 90, ya que se atribuía su consumo a las supermodelos de la época.

Konjac, el alimento bajo en calorías que revoluciona la dieta

El konjac es un ingrediente exótico que se adapta perfectamente a las necesidades de quienes buscan perder peso sin renunciar al placer de comer. Con menos de 9 calorías por ración y casi sin carbohidratos o grasas, este ingrediente natural es una opción ideal para quienes buscan reducir calorías y garantizar una coherencia total entre su entrenamiento, su alimentación y su estilo de vida.

Originario del sudeste asiático, el konjac (Amorphophallus konjac) es conocido en China y Japón desde hace más de 2.000 años. El secreto está en su fibra soluble (glucomanano) que, al llegar al tracto digestivo, forma un gel viscoso similar al de la chía. Esto produce una sensación de saciedad y contribuye a mejorar la digestión, regular el tránsito intestinal y ayuda a controlar el azúcar en sangre y reducir el colesterol.

El konjac puede ser el sustituto perfecto de la pasta, el arroz e incluso la harina, pero con la ventaja de ser casi libre de calorías. Al absorber hasta 50 veces su peso en agua, se convierte en un ingrediente que aumenta el volumen de tu plato sin sumar calorías vacías. El resultado son comidas ligeras, sabrosas y saciantes. Ideal para quienes buscan cuidar su línea sin renunciar a la experiencia culinaria. "Hemos incorporado este superalimento a los menús de nuestros restaurantes como parte de la estrategia nutricional de Metropolitan, favoreciendo el equilibrio metabólico y el bienestar general de nuestros socios", explica Elena Pareja, directora del Área de Nutrición de Metropolitan, la mayor cadena nacional de centros premium de actividad física, salud y ocio.



Más allá de su capacidad para ayudar a perder peso, se ha convertido en un verdadero aliado de la salud. Sin gluten, sin grasas, bajo en carbohidratos y con una dosis perfecta de fibra, es ideal para quienes buscan cuidar de su cuerpo de manera integral. Sin embargo, si la persona padece problemas esofágicos o digestivos, es recomendable consultar con un profesional de la salud antes de incorporarlo a la dieta.

Grupo Dia



Ahí es donde entra en juego la cocina 'healthy' o saludable, un tipo de cocina que se centra en la preparación de alimentos que benefician la salud, minimizando ingredientes procesados, azúcares y grasas, y priorizando el uso de ingredientes frescos, naturales, de temporada y de origen local, utilizando técnicas culinarias que conservan sus nutrientes, como el vapor, el horneado o la plancha. Este tipo de cocina no solo podemos consumirla en casa. Según el último Barómetro Food de Edenred, 8 de cada 10 personas eligen restaurante en función de su oferta saludable.

Las nuevas claves para comer de forma sana

Pero, ¿qué significa realmente llevar una alimentación saludable? Edenred –plataforma digital multisolución especializada en *employee engagement* y beneficios sociales– y la Academia Española de Nutrición y Dietética ofrecen dos claves para convertir este reto en una realidad incluso fuera de casa.

En primer lugar, olvida la pirámide alimentaria: estas son las proporciones que debe tener tu plato, según el modelo Harvard. Este modelo sugiere que el 50 % de nuestro plato debe de estar compuesto de vegetales, el 25 % por alimentos proteicos (como carnes y huevos o alternativas vegetales) y el otro 25 % por cereales. Para construir un menú diario siguiendo este modelo de Harvard, tenemos opciones sencillas y accesibles: comenzar con una ensalada fresca o parrillada de verduras, seguido de un plato principal con proteínas moderadas, como un muslo de pollo o un filete, y acompañarlo con un cereal integral, como arroz o pasta. Para terminar, podemos añadir fruta fresca. Llevar una dieta equilibrada puede prevenir hasta el 80 % de las enfermedades del cardiovasculares y el 90 % de los casos de diabetes tipo 2, tal y como confirma la OMS.

En segundo lugar, recuerda que todo tiene su momento y que cada grupo de alimentos tiene un rol importante en la nutrición.

8 de cada 10 españoles eligen restaurante en función de su oferta saludable

Un 66 % de los restaurantes españoles afirma haber percibido un aumento de la demanda de comida saludable por parte de sus clientes en los últimos meses. Este es uno de los datos que se desprende del último Barómetro Food de Endered. Como respuesta a esta tendencia creciente, 7 de cada 10 restaurantes ya están cambiando sus procesos y los de sus proveedores para incluir productos más saludables en su oferta. Además, la mayoría de los restaurantes afirma que hay un aumento en la demanda de productos locales por parte de los consumidores, mientras que se está registrando un creciente interés en comidas veganas o vegetales. Estos cambios reflejan una mayor conciencia por



La comida ideal de Salena Sainz para evitar el *brain fog*

Seguramente lo hayas notado durante estos días tan calurosos: te cuesta concentrarte, olvidas cosas con más frecuencia o simplemente sientes la mente como si estuviera envuelta en una neblina. Esto es lo que se conoce como *brain fog* o niebla mental, un efecto que las altas temperaturas provocan en nuestra mente y rendimiento. Ahora, con la vuelta al trabajo pero aún con calor, este problema es aún más preocupante, pero puedes combatirlo a través de la alimentación. Salena Sainz, nutricionista, farmacéutica y fundadora de Naturae Nutrición recomienda para combatir el calor y fomentar la concentración, un plato principal protagonizado por una ensalada de lentejas con espinacas, huevo cocido, semillas de sésamos y una vinagreta de cúrcuma con aceite de oliva virgen extra. Después como postre, podemos completar el menú con 2 onzas de chocolate al 85% y un puñado de arándanos.

su menú y un 81 % de los establecimientos está aplicando medidas para combatir el desperdicio alimentario.

En este contexto, Ticket Restaurant sigue siendo una herramienta valiosa tanto para las personas como para los restaurantes. El 71 % de los españoles afirma que esta fórmula les permite comer fuera con más frecuencia, mientras que el 79 % de los restaurantes asegura que la aceptación de Ticket Restaurant incrementa su facturación. Además, gracias a que es utilizado por muchos equipos cuando acuden a la oficina, los establecimientos de los alrededores pueden contar con un mayor número de clientes que se convierten en habituales.

parte de los consumidores sobre el impacto de sus elecciones alimentarias en su salud y en la sostenibilidad.

En línea con estas tendencias, la alimentación saludable se cuela también en el ranking de factores clave a la hora de elegir restaurante por parte del consumidor. Así, como avanzábamos antes, 8 de cada 10 encuestados en el estudio de Edenred afirma que toma la decisión de ir a un establecimiento u otro en función de si cuenta o no con oferta saludable.

En este nuevo paradigma, el sector hostelero está mostrando una rápida adaptación y un fuerte compromiso para ofrecer opciones a cualquier tipo de consumidor y evolucionar de forma sostenible. Así, el 93 % de los restaurantes afirma que cuenta con platos vegetales en



Emirates

Los 5 principios de una alimentación saludable según Emily Costa

Emily Costa, *health coach* y nutricionista –más conocida por su actividad detrás de la cuenta de Instagram @myebycosta– cree firmemente que una dieta sana no debe basarse solo en comer frutas o verdura. Sus cinco principios para una alimentación saludable, rica y equilibrada son éstos. Toma nota:



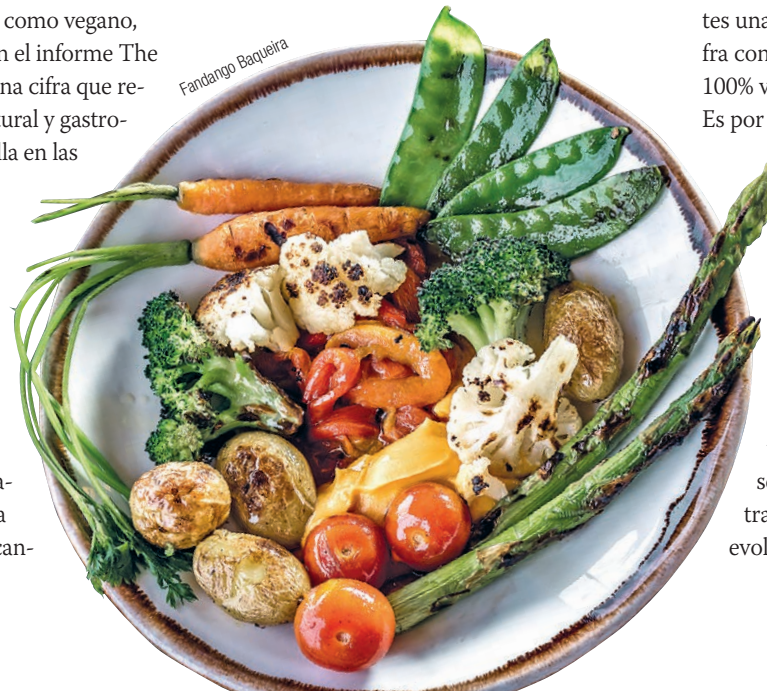
1. **Llenar la mitad del plato con frutas frescas y verduras.** Una base colorida de frutas y verduras aportará vitaminas, minerales y antioxidantes para una buena salud.
2. **Incluir una proteína saludable** como yogur natural, huevos, queso fresco, pavo, salmón… reparará tejidos, desarrollará músculo y producirá enzimas y hormonas esenciales.
3. **Elegir cereales integrales** como pan de espelta integral, granola sin azúcar… excelente fuente de energía sostenida, manteniendo los niveles estables a lo largo del día.
4. **Incluir grasas saludables** como aceite de oliva, aguacate, frutos secos, semillas… esenciales para el cerebro, la absorción de vitaminas y la salud cardiovascular.
5. **Hidratarse** con agua, infusiones sin azúcar, té… clave para una buena digestión, regulación de la temperatura y rendimiento óptico del cuerpo.

Estos principios se pueden aplicar a todas las comidas, pero Costa incide en la importancia del desayuno, por eso colabora con Barceló Marbella: "Hemos creado tres propuestas de desayunos equilibrados y llenos de sabor, elaborados con productos frescos, locales y de temporada, para que los huéspedes y visitantes puedan prepararlos fácilmente con lo que ofrece el buffet. Y para los más creativos, hemos desarrollado un decálogo basado en cinco principios básicos de un desayuno saludable, con el objetivo de ofrecer herramientas prácticas para que cada persona pueda crear su propia versión, adaptada a sus gustos y necesidades. Porque comer bien es un placer, y también una forma de cuidarse y disfrutar al mismo tiempo." afirma.

La alimentación basada en plantas

La alimentación basada en plantas ya no es una tendencia pasajera, sino que se ha convertido en un estilo de vida. En este sentido, más del 11% de los españoles ya se identifica como vegano, vegetariano o flexitariano, según el informe The Green Revolution. Se trata de una cifra que refleja un gran cambio social, cultural y gastronómico y que está dejando huella en las cocinas de todo el país.

El fenómeno va mucho más allá del veganismo. Cada vez son más las personas que optan por reducir su consumo de productos de origen animal, sin eliminarlo del todo. Según otro estudio realizado por la organización ProVeg España, en colaboración con VeganaGal, el 38,2% siguen una dieta vegana estricta, un 36,4% se decanta por la vegetariana y más de un 20% se identifica como flexitariano, es decir, consumidores que incorporan esporádicamente carne o pescado en su alimentación.


Fandango Baqueira

Y todo apunta a que este paradigma seguirá en auge, porque la alimentación vegetal es mayor que nunca. De hecho, según el mismo estudio, el 92% de las personas flexitarianas seguían antes una dieta omnívora y un 63,29% de esta cifra considera que adoptará una alimentación 100% vegana a medio o largo plazo.

Es por este motivo que muchos restaurantes están replanteando sus cartas. Lejos de limitarse a sustituir la proteína animal, los cocineros están recreando recetas y diseñando nuevos platos pensados para todo tipo de público.

Así lo asegura Paolo Maglia, CEO del grupo de restauración Italian Fooding: "Nuestra apuesta se basa en ofrecer propuestas que demuestran que la gastronomía más consciente también puede ser creativa, sabrosa y respetuosa con la tradición. No se trata de imitar, sino de evolucionar hacia una cocina inclusiva".*



Devoción por los productos locales

Miguel Barrera, con dos soles Repsol y una estrella roja Michelin, ha sumado este año una estrella verde por su cocina basada en la sostenibilidad y en el producto de kilómetro cero. El chef muestra auténtica devoción por el uso de variedades locales autóctonas, como la judía "roget" o la "tomaca de penjar". Se puede elegir entre en tres menús degustación (Gastromercat, Miguel Barrera y el vegetariano Plana de l'arc nature), y un menú del día.

Cal Paradís
Av. Vilafranca, 30 · 12194 Vall d'Alba (Castellón) · Tel.: 964 320 131 · www.calparadis.es

Salud y bienestar



Ubicado en el que fue El Garaje Hermético, una sala mítica de la 'movida madrileña', Tramo lleva la sostenibilidad por bandera. Su gastronomía selecciona sus ingredientes desde el punto de vista de la salud del comensal y del bienestar del entorno. "Entendemos la gastronomía como un acto de conexión con la tierra y las personas", afirma Raúl Sánchez, su chef ejecutivo. Uno de los *hits* de la carta es "trucha, porrusalda ahumada y eneldo".

Tramo C. de Eugenio Salazar, 56 · 28002 Madrid · Tel.: 620 099 881 · www.espaciotramo.com



Arte en el plato

El restaurante 1497, galardonado con un sol Repsol y una estrella verde Michelin, se ubica en el EcoResort Mas Salagros, el primer hotel 100% ecológico de España. Su carta refleja la riqueza del Mediterráneo, destacando ingredientes 100% ecológicos certificados, frescos y de temporada, cuidadosamente seleccionados para crear platos que son auténticas obras de arte.

Restaurante 1497
Mas Salagros EcoResort 5*
Riera de Vallromanes, s/n
08188 Vallromanes (Barcelona)
Tel.: 936 068 033
www.massalagros.com/gastronomia/restaurant-1497



La huerta es protagonista





En Venta Moncalvillo los comensales comen lo que ven a través de las ventanas, donde se encuentra una auténtica despensa vegetal que le ha valido este año un sol sostenible de la Guía Repsol. Los hermanos Echapresto, al frente del establecimiento, afirman: "Queremos que un tomate, una cebolla o un pimiento tengan el mismo valor que una cigala, un bogavante o una pieza de buey".

Venta Moncalvillo Ctra. Medrano, 6 · 26373 Daroca de Rioja (La Rioja) · Tel.: 941 444 832 · www.ventamoncalvillo.com



Del campo a la mesa

Ubicado en una antigua casa de campo en el Penedès, Casa Nova destaca, según su creador, el chef Andrés Torres, por "la apuesta innegociable por la sostenibilidad y nuestro compromiso con ofrecer un producto que trabajamos nosotros mismos, en nuestra casa". Actualmente cuenta con dos menús degustación: Gran Vendimia y Viña, con platos como el sorbete de lechuga y espuma de hinojo o habas a la catalana con velo de sepia.

Casa Nova by Andrés Torres
Finca Cal Tòfol · Barri la Bleda, s/n · 08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Tel.: 937 431 170 · www.casanovarest.com





El mar en estado puro

Ángel León, al frente del multipremiado Aponiente, suma este año un sol sostenible de la Guía Repsol. Destaca por el uso de productos desconocidos o históricamente descartados, especialmente del mar, siendo protagonistas de la carta además de pescados y mariscos, las algas, como la lechuga marina y otras plantas halófilas.

Aponiente
Francisco Cossi Ochoa, s/n
11500 El Puerto de Santa María (Cádiz)
956 851 870/ 606 225 859
www.aponiente.com

Disfrutar sin preocuparse



Comer sin gluten no significa renunciar, en El Palace es todo lo contrario: disfrutar sin preocuparse, saborear sin preguntar. La carta, pensada para compartir, ofrece recetas de siempre con guiños actuales, como la Flor de alcachofa con vinagreta de piñones y cebollino; el Salpicón de pixin y langostinos o el Steak tartar de vaca asturiana a las tres mostazas.



El Palace
Plaza del Marqués, 3 · 33201 Gijón (Asturias) · Tel.: 985 341 368
www.elpalacegijon.es

Sabor y frescura

El restaurante Jul'S es uno de los espacios gastronómicos más singulares de Ibiza. La finca ecológica certificada Jul's Farm, proporciona a su cocina verduras, frutas y plantas aromáticas orgánicas recién cortadas y de la más alta calidad. El objetivo es que el menú de temporada esté siempre repleto de sabor y frescura.



Jul's Ibiza
Carretera de Sa Caleta, km 3 · Edificio Can Toni Mariano, 145 · 07818 Sant Josep de sa Talaia (Ibiza) · Tel.: 871 035 330 · www.julsrestaurant.com



Cocina conectada con la tierra

Con un precioso diseño sostenible, Salamar permite disfrutar del mejor *slow food* de la costa gaditana. Defensor del producto autóctono –con más de 25 proveedores locales–, su carta rinde homenaje a los mejores sabores del Sur como el Arroz seco de gambita blanca y marisco de lonja y alioli de azafrán o la Ensalada de hojas verdes, peras frescas y escabechadas, nueces caramelizadas y aromáticos.

Salamar
Daia Slow Beach Hotel · Avenida de la Marina, s/n
11140 Conil de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 956 456 060
www.daiahotels.com/daia-conil/gastro/salamar



Platos deliciosos y rebosantes de color

Empleando productos orgánicos de los huertos cercanos, Pikes ofrece varias propuestas. Durante el día, la chef Tess Prince, creadora de *Love Food Ibiza,* sirve un menú inspirado en los principios del ayurveda, en un equilibrio perfecto entre lo nutritivo, lo delicioso y lo travieso. Al caer la noche, el aclamado chef Tim Payne elbora platos sofisticados a la vez que reconfortantes, con productos frescos, orgánicos y principalmente locales.

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



Todo vegano, sin gluten ni lactosa

En Pötstot, el restaurante de cocina mediterránea sin gluten, sin lactosa y vegana con dos sedes en Barcelona –Eixample y Raval–, apuestan por una cocina vegetal basada en verduras, legumbres y cereales, logrando platos sabrosos y nutritivos que cautivarán también a aquellos que no tengan ninguna intolerancia. Entre ellos destacan los arroces de temporada, como el mar y montaña con algas gallegas, chiitake y salicornia.

Pötstot
Valencia, 204 / Pintor Fortuny, 32 · Barcelona
Tel.: 938 082 335 / 938 574 481 · www.potstot.com

Homenaje al paisaje asturiano



Enclavado en plena naturaleza, con vistas a los Picos de Europa, Narbasu ofrece una carta con los platos tradicionales de los hermanos Manzano, así como los creados con absoluta inmediatez en función de los productos del huerto que abastece el restaurante. Galardonado con una estrella Michelin verde y finalista a mejor desayuno de hotel en Madrid Fusión el año pasado.

Narbasu
Palacio de Rubianes · 33583 Cereceda (Asturias) · Tel.: 985 707 612 · www.narbasu.com

Andorra

Pequeño paraíso gastronómico

Sobre los Pirineos orientales se alza Andorra, todo un referente en cocina de alta montaña. El pequeño país no solo celebra ahora la cuarta edición del congreso Andorra Taste, sino que ha trazado un completo plan estratégico para que su oferta culinaria obtenga el bien merecido reconocimiento internacional.

Foto: Andorra Turisme.



Restaurant Can Manel.

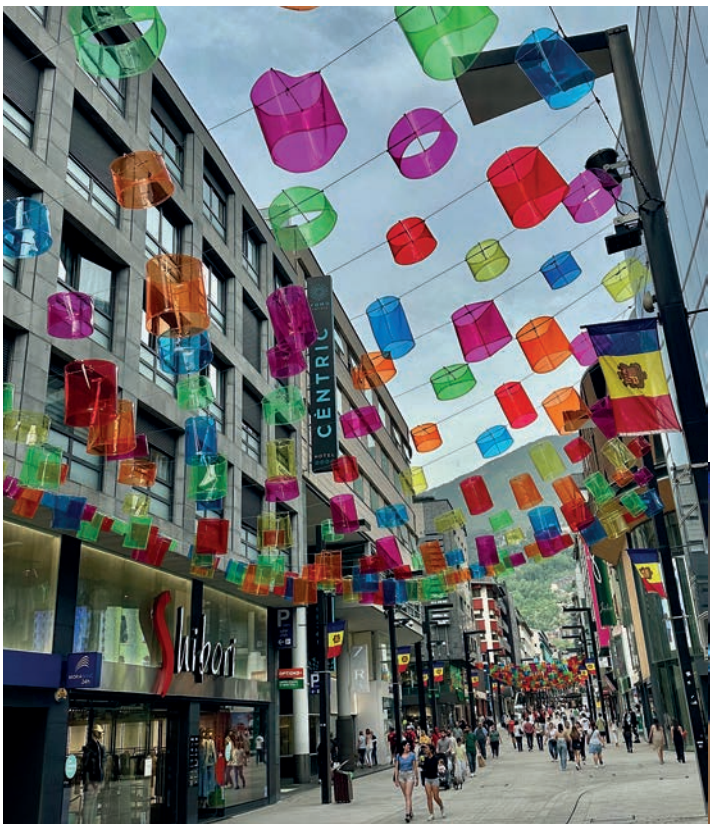
Foto: Andorra Turisme.



Trinxat.

Andorra Turisme





Andorra, con tan solo 468 km² de superficie, esconde tesoros que conectan al visitante con la naturaleza más salvaje y con una cultura propia de carácter milenario. El pequeño país es un pulmón verde, donde se respira uno de los aires más puros del mundo. De hecho, un 10% de su territorio ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, y un 18% está protegido como Reserva de la Biosfera. Andorra es conocida, además, por su oferta deportiva, ligada principalmente a los deportes de montaña, así como por ser un destino comercial, capaz de garantizar una experiencia de compras única.

Sin embargo, uno de los principales atractivos turísticos del Principado es su gastronomía, con base mediterránea e influencias culinarias de España y Francia; una cocina en la que predominan los sabores auténticos y los productos locales y de temporada.

Según datos proporcionados por Andorra Turisme, en la última década se ha doblado el número de turistas que acuden al pequeño país atraídos por su gastronomía, y en las encuestas realizadas por dicho organismo en 2024, los visitantes puntuaron la restauración andorrana con 8,1puntos sobre 10.

Andorra Turisme


Espacio Gastronómico Diamant


Serras Andorra


Borda del Pi.

Foto: Andorra Turisme.

Cocina de alta montaña

La cocina tradicional andorrana vive de las bordas, antiguas construcciones de montaña transformadas hoy en día en acogedores restaurantes. En el interior de estas casas históricas pueden degustarse platos típicos de temporada, confeccionados a partir de recetas ancestrales. Entre los productos propios destaca de manera especial la carne criada en el país, certificada por sellos de calidad que garantizan su excelencia y autenticidad. La ternera andorrana se comercializa bajo la certificación europea de Indicación Geográfica Protegida (IGP), mientras que otras carnes, como el buey, el cordero, el cabrito y el caballo se distinguen con el sello Carne de Calidad Controlada de Andorra.

Por otra parte, son dignos de mención los vinos de altura, obtenidos gracias al esfuerzo de viticultores autóctonos. En la actualidad, cuatro bodegas elaboran vinos de altura de reconocimiento internacional. Las variedades empleadas son sauvignon blanc, riesling, pinot negro o alvariño.





Jordi Torres, ministro de Turismo y Comercio de Andorra con Marcel Besolí en la presentación del Plan Estratégico.



Torres con Carles Flinch.



Torres con Victoria Kemerer.



Restaurante Kökosnøt.



Embajadores de la cocina andorrana.

Plan Estratégico de la Gastronomía de Alta Montaña

Andorra Turisme ha dado un paso adelante en la apuesta por posicionar al Principado como referente de la gastronomía de alta montaña con la elaboración de un nuevo Plan gastronómico. Se trata de un documento que servirá como hoja de ruta estratégica destinada a convertir a Andorra en una institución reconocida internacionalmente por su oferta culinaria.

El concepto vertebrador del plan es la gastronomía de alta montaña, a través de la que se desea reflejar la orografía singular del país, la riqueza de sus productos de proximidad y el compromiso del sector con una cocina sostenible e identitaria.

Entre las acciones más destacadas previstas para 2025, destaca un programa de formaciones para chefs, sumilleres y equipos de sala, con ponentes internacionales de primer nivel. Asimismo, está prevista la creación del Campus Andorra Origens, un encuentro inmersivo dirigido a los profesionales más comprometidos con la cocina andorrana, y se ha diseñado un calendario de presentaciones (Barcelona, Madrid y sur de Francia), en las que se incluirán banquetes a cuatro manos, elaborados por chefs locales y figuras internacionales.


Plato de Kökosnøt.


Victoria Kemerer de Kökosnøt.


Rodrigo Martínez de Beç.


Carles Flinch y Anna García, de Can Manel.

Andorra Taste

Una de las grandes citas gastronómicas del país es Andorra Taste, encuentro anual que reúne a renombrados cocineros, tanto locales como extranjeros, para reivindicar la cocina de alta montaña, sus ingredientes y elaboraciones. Este evento, que celebra su cuarta edición del 17 al 21 de septiembre en Escaldes-Engordany, está coorganizado por Andorra Turisme y Vocento Gastronomia-Grup gsr, con el apoyo del *comú* d'Escaldes Engordany.

Este año el Andorra Taste Award 2025 galardonará a Ferran Adrià, conocido mundialmente por revolucionar la manera de concebir la gastronomía. El chef catalán se unirá así a Carme Ruscalleda, Gastón Acurio y Michael Bras, ganadores en las ediciones anteriores.

Como todos los años, Andorra Taste se dividirá en dos partes, la profesional y la popular.

Embajadores gastronómicos

El Plan gastronómico ha nombrado a siete embajadores gastronómicos del país cuyo cometido será clave para dar a conocer y valorar la gastronomía de alta montaña y que actuarán como figuras divulgadoras del sector, dentro y fuera de las fronteras andorranas. Estos son los siguientes: Marcel Besolí (Celler d'en Toni), Carles Flinch (Can Manel), Jordi Grau (Ibaya*), José Antonio Guillermo (Odetti Bistro), Victoria Kemerer (Kökosnøt), Rodrigo Martínez (Beç) y Gerard Martínez (Ramaders d'Andorra).


Foto: Andorra Taste 2025.

Foto: Andorra Turisme.



Elena Arzak en Andorra Taste 2024.

Fotos: Andorra Turisme.



Kao Soldeu en Andorra Taste 2024.

Foto: Andorra Turisme.



Durante las jornadas profesionales, el territorio invitado será Los Alpes, representado por chefs de la talla de Emmanuel Renaut*** (Francia), Zineb Hattab** (Suiza) o Uros Stefelin** (Eslovenia). Todos ellos pasarán por los fogones del auditorio del Prat del Roure, en Escaldes-Engordany, en un congreso definido por el lema "Calidad versus cantidad".

Por otra parte, Andorra Taste contará también con la presencia de destacados cocineros de España y Francia, por la proximidad e influencia que la gastronomía andorrana guarda con la de ambos países vecinos. Entre otros, participarán Oriol Castro*** y Stéphane Tournié*, con la presencia del *Master Wine,* Fernando Mora. Junto a ellos, estarán presentes chefs del país, como Marcel Besolí (Celler d'en Toni), José Antonio Guillermo (Odetti Bistro) o Jordi Grau (Ibaya*).

Foto: Andorra Turisme



Jornadas populares en Andorra Taste 2024.

Jornadas populares

Las jornadas populares abiertas al público en general se inaugurarán el día 19 al mediodía, y se alargarán durante todo el fin de semana. Una vez más, la restauración del país será la protagonista de esta fiesta gastronómica al aire libre, en la que 22 establecimientos del Principado ofrecerán catas de su cocina a un precio de 5 euros. Habrá, asimismo, puntos de venta de productos locales, y se organizarán talleres infantiles, *showcookings* y *masterclasses*, con música en directo de artistas andorranos.❋



Hotel Serras Andorra

Gastronomía de altura

Ideal tanto para escapadas de aventura como para estancias de relax, este exclusivo hotel combina el acceso privilegiado a la naturaleza con la cercanía a la oferta cultural. Por supuesto, su gastronomía está a la altura, con dos restaurantes y un bar-coctelería.





Serras Andorra disfruta de una ubicación excepcional en el Valle de Incles, uno de los rincones más espectaculares del Principado de Andorra. Situado en Soldeu, a solo unos minutos de las pistas de esquí de Grandvalira, cuenta también con dos pistas de esquí privadas. Se encuentra rodeado de montañas, bosques alpinos y ríos cristalinos, ofreciendo un marco natural incomparable en cualquier época del año. Además, como avanzábamos al principio, la gastronomía también es uno de sus puntales.

Bruna: restaurante gastronómico

En este espacio la cocina honesta y natural rinde homenaje al producto local y al territorio pirenaico, incluso en su nombre, que hace referencia a una raza de vaca autóctona. Situado a 1800 metros de altitud, Bruna ofrece una experiencia culinaria que recupera los sabores tradicionales de la montaña con un enfoque contemporáneo. Cada plato, desde el desayuno hasta la cena, está elaborado con productos locales, naturales y de temporada, realzados por técnicas innovadoras.
Todo ello es un ambiente elegante y acogedor.

La Fromagerie: donde el queso es el gran protagonista

Inspirado en la tradición alpina y el espíritu de la montaña, este restaurante ofrece una experiencia gastronómica cálida y reconfortante, ideal para después de un día en la nieve.
Con una carta que celebra los mejores quesos locales y europeos, La Fromagerie invita a compartir fondues, raclettes y otras delicias alpinas en un ambiente íntimo y relajado. Todo se acompaña con productos de proximidad, embutidos selectos, pan artesanal y una cuidada selección de vinos.

Bar 42 grados

El bar 42 grados ofrece el escenario ideal para el disfrute acompañado por buena música, dibujando un panorama íntimo y con un punto canalla.
Este templo de la mixología es el lugar perfecto donde dar vida a un merecido après ski. La coctelería del 42 grados discurre entre la coctelería de los clásicos de siempre, los clásicos no tan clásicos y diversos menú pop-up de temporada.❋

Más información: www.serrasandorra.com



La propuesta gastronómica de este restaurante situado en el hotel Royal Hideaway Corales Resort 5*GL de Costa Adeje (Tenerife), y liderada por el chef Niki Pavanelli, ha obtenido su primera estrella Michelin por revisitar el recetario trasalpino de forma vanguardista usando productos autóctonos de la isla canaria.

Il Bocconcino by Royal Hideaway

Un viaje culinario que fusiona Italia y Canarias



El proyecto de Niki Pavanelli está inspirado en la tradición culinaria de su país y ofrece una línea de alta gastronomía italiana evolucionada, contemporánea y adaptada a la que aplica su propio estilo, usando para ello tanto productos de proximidad como de origen. Una propuesta de alto nivel que ratifica que la cocina italiana es una de las mejores del mundo, pese a cómo se desvirtúa en muchas ocasiones, tal y como se lamenta el propio chef: "La cocina italiana es la más popular del mundo, pero también una de las más malinterpretadas fuera de Italia. Muchas veces no se respetan las técnicas ni las tradiciones, y eso lleva a resultados de mala calidad".





Qué ha supuesto conseguir la estrella…

En palabras del chef Niki Pavanelli: "Esta primera estrella Michelin para Il Bocconcino by Royal Hideaway es un reconocimiento al trabajo en equipo que llevamos años realizando en Royal Hideaway Corales Resort. Lograrlo con un restaurante de cocina italiana es aún más complicado y por eso todavía le damos más valor. Nuestro empeño está en seguir ofreciendo una cocina de la más alta calidad, con un servicio excelente y un producto excepcional, tanto local como italiano."



El chef: Niki Pavanelli

Niki Pavanelli tuvo claro desde niño que lo suyo era la cocina, y sabía que, de alguna manera, iban a pesar sus raíces familiares, tan ligadas con la gastronomía. Boloñés de nacimiento, el chef es un defensor de la auténtica cocina italiana. "Llegué a España hace 22 años por un proyecto que me ofrecieron en la isla de Tenerife, donde participé en la apertura de varios restaurantes. Después de un tiempo, dejé la isla para formarme en dos ocasiones con los hermanos Adrià en su proyecto del Bulli. Esa experiencia me abrió la mente y desarrollé la visión que aplico hoy en mis proyectos. Estoy muy agradecido a Albert Adrià por haberme transmitido tanto en tan poco tiempo durante mi etapa de *stager*".

Tradición, evolución y estilo propio

Quienes visiten Il Bocconcino by Royal Hideaway tendrán la sensación de recorrer los sabores de Italia de norte a sur, con presencia importante de la cocina canaria. Pavanelli revisita el recetario tradicional del país transalpino dando lugar a una carta auténtica, variada y original. Una propuesta gastronómica que pone en valor la cocina y los productos italianos, y que se combina con productos locales o de Km 0 y elaboraciones "de casa". "Uso producto local casi al 100%, sostenible, y aunque Italia está en mi cocina, he logrado que se ilumine de Tenerife. Por ejemplo, hago yo mismo embutidos italianos, pero con el cochino negro autóctono, cuya grasa es excelente (elaboro coppa, guanciale casero con nueve meses de curación y, a base de grasa de cerdo especiada y madurada en mármol, un guiño untable al lardo di colonnata de la Toscana). Lo cierto es que en la isla el producto es extraordinario: además de este cerdo singular, amo el cordero pelibuey, el conejo y las gallinas autóctonas… En cuanto al mar, trabajo, con la lonja, el medregal, el cherne negro, el atún patudo (rojo), el mero, la sama roquera, la gamba canaria… Y, por supuesto, las maravillosas frutas tropicales de aquí, los berros, la batata…".

En la carta se encuentran diferentes opciones de pasta actualizadas, entre las que destacan sus dos especialidades: la pappardella rellena al ragú cremoso de cordero lechal 63º, su jugo reducido y trufa; o el Sapore di Mare, una receta de spaghettoni quadrati aglio olio peperoncino, cangrejo real, caviar Osetra, algas y botarga de múgol. Además, en el menú se pueden encontrar recetas icónicas como la pasta a la carbonara o el risotto meloso de cavolo nero con mantequilla ahumada, faisán curado en casa y sorbete de mostaza y pera.✻

IL BOCCONCINO BY ROYAL HIDEAWAY

Avenida Virgen de Guadalupe 21, · 38679 La Caleta - Adeje (Tenerife) · Tel.: 922 757 900/ 682 429 780· Horario: M- S: 18:30 – 21:30 Cerrado: Del 22 – 28 de septiembre· www.gastrocorales.com/es-es/il-bocconcino

Abre el nuevo ‘place to be’ de Ibiza



Los hermanos Eric y Aleix Sanllehy han abierto Clap House Ibiza en el antiguo Aqualandia, en la exclusiva zona de Talamanca. Se trata de un espacio único que fusiona alta gastronomía, bienestar y ocio sofisticado, al que este verano se suma la exclusiva experiencia DG Resort de Dolce&Gabbana.

Nuevo Beach Club en la Costa del Sol

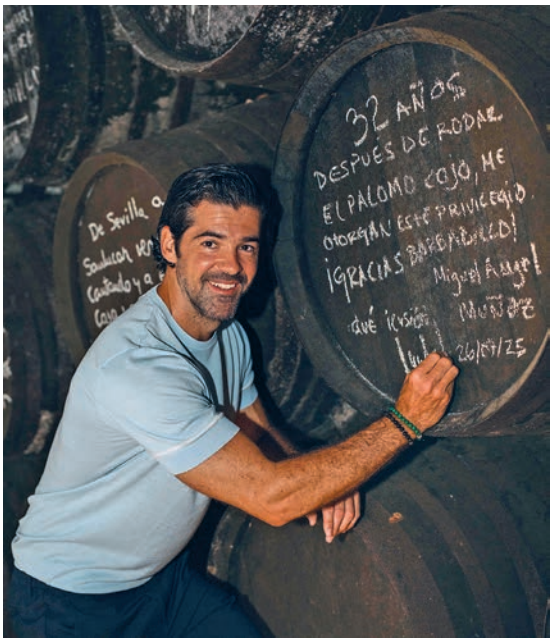


Tras el éxito del festival Starlite Occident Marbella, la marca anuncia para 2026 la creación de Starlite Beach Club, trasladando su esencia –música, gastronomía y *lifestyle*– a un entorno diurno frente al mar: el complejo turístico y de ocio Laguna. Contará con más de 2.000 m^2 y capacidad para más de 600 personas.



Política de liderazgo sostenible

Zamora Company –propietaria de Licor 43, Pacharán Zoco, Martin Miller’s Gin y Ramón Bilbao–, consolida su modelo de liderazgo sostenible con la publicación de su quinta Memoria de Empresa Consciente relativa al año 2024 en la que recoge, entre otras medidas, el reciclaje del 94% de los residuos que genera.



PADRINO DE ANIVERSARIO

Bodegas Barbadillo conmemoró hace unas semanas el 50 aniversario del lanzamiento de su icónico vino blanco, conocido durante décadas como Castillo de San Diego, ahora rebautizado como Barbadillo Blanco de Albariza. El actor y director Miguel Ángel Muñoz fue el padrino del aniversario y el encargado de entregar los Premios Toto Barbadillo a Casa Bigote y Paco Vázquez.

Sistema que unifica pagos y comandas



Dojo (proveedor de herramientas y tecnología de pago) y Numier (especialistas en *software* de ventas para profesionales del mundo de la hostelería y la restauración) integran sus soluciones para que bares y restaurantes puedan disfrutar de un sistema que unifica los pagos y las comandas, reduciendo tiempos y optimizando la eficiencia del servicio.

GASTRONOMIKA SE PREPARA



La próxima edición de San Sebastian Gastronomika - Euskadi Basque Country se celebrará del 6 al 8 de octubre en el Palacio Kursaal, bajo el título 'Tradición y regeneración'. El chef peruano Mitsuharu Tsumura, al frente de Maido, mejor restaurante del mundo en 2025 por la lista The50Best, encabeza el cartel de ponentes. Río de Janeiro será la ciudad invitada.



Gama con una nueva mirada

Champagne Abelé 1757 presenta la visión que ha aplicado Etienne Eteneau, su Chef de Caves, a la gama más emblemática de los champagnes de esta *maison*, que comprende las *cuvées* Blanc de Blancs, Brut y Rosé. Una reinterpretación con un perfil más fresco y actual, en la que permanece intacta la refinada expresión y el estilo inconfundible y preciso de Abelé 1757.

Votado por unanimidad

Francisco José Berroy Giral ha sido reelegido presidente del CRDO Somontano. Berroy ha mostrado su satisfacción "más que por la reelección, por el compromiso de este Consejo por seguir trabajando y apostando fuerte por la marca Somontano, por el gran equipo que conformamos el Consejo Regulador, por las ganas que tenemos de seguir trabajando y por el buen ambiente que hay entre bodegas y viticultores".



Apuesta por las sinergias

Alimentaria + Hostelco 2026 apostarán por impulsar las sinergias entre los sectores retail, horeca y foodservice con el objetivo de responder a los principales retos de una industria en plena transformación. En este sentido, proyectan ya una edición que cuenta con un apoyo sectorial sin precedentes.





Integrada en el paisaje

Bodegas La Horra, situada en Ribera del Duero, ha inaugurado su nueva bodega, proyectada por Carme Pinós, Premio Nacional de Arquitectura, bajo criterios de sostenibilidad, integrada en el paisaje e inspirada en la arquitectura tradicional de las bodegas de la zona.



Edición de aniversario

El Salón Gourmets celebrará del 13 al 16 de abril de 2026 su 39ª edición, que coincidirá con sus 50 años como precursor y referente de la revolución gastronómica. Una cita que reunirá lo más destacado del sector gastronómico, vinícola y agroalimentario y volverá a ocupar 6 pabellones de Ifema Madrid.

Compromiso con el futuro del cava

Esta campaña se espera una cosecha un 35% superior a la del año pasado y, aun así, Codorníu ha comunicado que comprará un 50% más de uva y aplicará nuevamente un 'plus climático' del +45% en el precio. La bodega refuerza así su compromiso con el territorio, los viticultores y el futuro del cava en la vendimia 2025.





PROYECTO CONJUNTO

Ya se ha puesto en marcha el proyecto de I+D vitivinícola Vitelite24 –liderado por Bodegas Roda junto a Bodegas Martín Códax y Vitis Navarra– cuyo objetivo es dar respuesta a los desafíos que enfrentan las zonas productoras vitivinícolas tradicionales españolas como consecuencia de los efectos producidos por el cambio climático.

Referente gastronómico nacional



El restaurante malagueño La Antxoeta Art Restaurant del chef Pablo Caballero, ha sido galardonado con la 'Medalla de Oro' de los Premios Nacionales de Gastronomía 2025 de Radio Turismo. El premio le será entregado el próximo 30 de septiembre en la gala anual que se celebrará en el hotel Alfonso XIII de Cartagena (Murcia).

CONSOLIDACIÓN DE UN MODELO DE NEGOCIO

El grupo bodeguero Félix Solís Avantis ha cerrado el ejercicio 2024 con un crecimiento del 5,2% respecto al año anterior. A ello se suma la puesta en marcha de su primera bodega fuera de España, en el Valle de Cachapoal (Chile), y nuevos progresos en su estrategia transversal de innovación y en su plan de sostenibilidad, con casi el 100% de la energía consumida ya de origen renovable.



ÚNICO EN EL MUNDO

Campari, la icónica marca italiana con más de 160 años de historia, y Manero, la insignia española de la restauración de lujo, han inaugurado el primer Campari Bar Manero del mundo en la calle Marqués de Cubas 14 de Madrid. Se trata de un cocktail bar que fusiona la elegancia atemporal italiana con la sofisticación contemporánea española.

Kripta se incorpora a Corpinnat

Celler Kripta es el nuevo miembro de la marca colectiva Corpinnat. Ya son dieciséis las bodegas del territorio del Penedès que integran el colectivo y que elaboran vinos espumosos siguiendo uno de los reglamentos más exigentes del mundo en cuanto a rigor y calidad.



Premiadas a nivel internacional

Dos cervezas de 1906 han destacado en el concurso internacional Finest Beer Selection, como las mejores españolas en sus respectivas categorías: 1906 Black Coupage, se ha convertido en la cerveza mejor valorada dentro de la categoría Bock (amber/dark) y la Red Vintage ha alcanzado los 90 puntos en la categoría Doppelbock (pale).



La icónica bodega italiana Mionetto llega a España. Su producto estrella es el Prosecco DOC Treviso Brut, caracterizado por su frescura y elegancia. También cuenta con el Prosecco DOC Rosé, una opción sofisticada y afrutada, y Mionetto 0.0%. Finalmente, la marca también comercializa Mionetto Aperitivo, y su versión 0,0%.



Oda a la crema catalana

Abierto este julio en la calle Canvis Vells nº 2 de Barcelona, junto a la iglesia de Santa María del Mar del Born, Sucre Cremat es un pequeño establecimiento que pretende acercar a visitantes y extranjeros la tradicional crema catalana en un formato informal: tarritos de 150 ml para llevar y saborear al momento o a los pocos minutos, para disfrutar al máximo de la textura crujiente del azúcar recién quemado.



La D.O. Toro se encuentra situada al sureste de la provincia de Zamora y suroeste de la provincia de Valladolid, en el extremo occidental de la región de Castilla y León, y es famosa por su tintos elaborados con la variedad autóctona tinta de Toro.

Ramón Bilbao



Enoturismo en otoño

Octubre es el mes que registra un mayor número de visitas a bodegas y museos, coincidiendo de manera general con la época de la vendimia, que es uno de los principales atractivos para el enoturista.

Vinos de la Comunidad Valenciana

Los vinos de esta región son fruto de la pluralidad de su geografía, la variedad de sus suelos y la diversidad de su climatología. Unos vinos potentes y únicos que están avalados por las denominaciones de origen Utiel-Requena, Valencia y Alicante, a las que se suma la suprautonómica Cava.

Vintae



Bebidas sin alcohol

Vinos, destilados, cervezas… las bebidas sin alcohol se están haciendo un hueco entre los consumidores. Analizaremos esta tendencia y ofreceremos algunas propuestas.



San Sebastian Gastronomika 2025

La XXVII edición del decano de los congresos de gastronomía tendrá lugar del 6 al 8 de octubre en el Palacio Kursaal bajo el título 'Tradición y regeneración'. Gastronomika explorará territorios emergentes como la gastronomía del mar o la alta cocina desarrollada en el entorno rural.



Alicante: Capital Española de la Gastronomía 2025

Tras Sanlúcar de Barrameda, Cuenca y Oviedo, le llega el turno a la ciudad mediterránea, que destaca por su rica tradición en torno al arroz. Este año Alicante invita a redescubrir su esencia mediterránea a través de una programación variada.

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



Haz tu restaurante atractivo para un público internacional

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

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

Diners Club INTERNATIONAL

DISCOVER

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

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

EDICIÓN LIMITADA GARNACHA

EL *CARÁCTER* MÁS MEDITERRÁNEO DE *RIOJA*



DESDE 1924

RAMÓN BILBAO

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