DOP JUMILLA: SUELOS QUE IMPRIMEN CARÁCTER

Nº 286-JUNIO-6 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

VINOS Y RESTAURANTES





HERMANOS ECHAPRESTO

RESTAURANTE VENTILLA

Hotel Palacio de los Ángeles (Haro)

ENOTURISMO EN LA RIOJA

Para vivir el vino intensamente



ROSADOS

Los más deseados

D.O. CIGALES

Apuesta por rosados de mayor complejidad

Empieza la temporada

TERRAZAS Y ROOFTOPS

42.560011,-2.601613



Tómate un *respiro*

FINCA MARTELO

@fincamartelo

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, Javier Campo, Mar Galván, Meritxell Falgueras, David Janer, Joan Capell, Xavier Agulló 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 €
Distribución España: Sgel
Depósito Legal: DL B 26373-2002
Distribución Portugal: Logista

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES, S.A.

NUEVA DIRECCIÓN
Paseo de Gracia, 63. 1º 2ª
08008 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

El rosado es protagonista



En esta época apetecen vinos frescos

Aún estamos en primavera –no será hasta el 21 de este mes cuando llegue oficialmente el verano– y ya estamos notando que los termómetros no paran de subir. El calor empieza a apretar y lo que nos pide el cuerpo es disfrutar de las terrazas –os traemos una selección–y de un vino fresquito. Una época en la que los rosados son los grandes protagonistas, por eso les hemos dedicado un reportaje. Una de las denominaciones de origen que los bordan es Cigales, aunque allí también se elaboran tintos de gran nivel, como el protagonista de nuestra portada. Otra denominación de origen que tiene cabida en este número es Jumilla, donde destacan los vinos que elaboran con su variedad autóctona, la monastrell.

En ambos casos, Cigales y Jumilla, hemos entrevistado a los presidentes de sus consejos reguladores para que nos actualicen toda la información.
Por otro lado, este mes también os proponemos una escapada a Rioja y disfrutar de todo lo que esta tierra ofrece a nivel enoturístico. Un lugar ideal para alojarse y comer bien en esa tierra, concretamente en Haro, es el novísimo Hotel Palacio de los Ángeles. Los premiados Hermanos Echapresto firman la carta del restaurante, toda una garantía. Además, el hotel pone al servicio de sus huéspedes diferentes experiencias especialmente diseñadas para descubrir la naturaleza, la cultura, la historia y los sabores de la zona.

Laura Curt

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

SUMARIO #286



JUNIO 2026



24 Hotel Palacio de los Ángeles
En el corazón de Haro, capital del vino de Rioja, Majestic Hotel Management ha recuperado la grandeza de un palacio barroco del siglo XVIII convirtiéndolo en un refugio de lujo discreto. Los premiados Hermanos Echapresto gestionan el servicio gastronómico.

38 Rosados

Los rosados han pasado en pocos años de ser los grandes marginados de la industria vitivinícola a los más deseados por los consumidores.

50 D.O. Cigales
El crecimiento del volumen rosados de mayor complejidad en Cigales impulsa la creatividad de sus bodegueros. La selección de viñedos viejos, crianza en madera o sobre lías dan como resultado rosados más estructurados y con mayor longevidad.

56 D.O.P. Jumilla
En esta denominación se elaboran vinos mediterráneos, frescos, con carácter y equilibrio, fruto del mimo de viticultores y elaboradores, pero todos ellos marcados por un terruño excepcional.

6

Vino del mes



Museum Reserva

Desde su fundación en el año 2000 por Grupo Barón de Ley, Finca Museum ha desarrollado un proyecto singular dentro de la D.O. Cigales: recuperar y poner en valor un patrimonio vitícola extraordinario para elaborar grandes tintos de guarda. Uno de ellos es Museum Reserva.







62 Enoturismo en Rioja

Siempre es un buen momento para hacer una escapada a Rioja, adentrarte en la cultura vinícola de una región que vive por y para el vino y disfrutar durante unos días de sus numerosas propuestas de enoturismo, pero este mes de junio tenemos un motivo más: La Cata del Barrio de la Estación.

66 Las nuevas estrellas Michelin 2026: Pico Velasco

El restaurante del hotel boutique Pico Velasco –ubicado en pleno corazón del Parque Natural de las Marismas de Santoña, Victoria y Joyel– ofrece cocina cántabra contemporánea de la mano del chef Ignacio Solana.

68 Las nuevas estrellas Michelin 2026: Ochando

Este restaurante sevillano bautizado con el apellido de su chef es uno de esos lugares que no necesitan grandes gestos para dejar memoria. Un restaurante pequeño e íntimo, pero sólido en intención, que invita a sentarse, bajar el ritmo y descubrir una propuesta con personalidad propia.

70 Digitalización del restaurante

La digitalización estará orientada a facilitar la experiencia del usuario y, al mismo tiempo, permite al negocio optimizar la gestión, mejorar la trazabilidad y ganar eficiencia operativa.







25 - 27/ 06
Barbadillo Jazz Vejer



El municipio de Vejer de la Frontera (Cádiz) acogerá una nueva edición de Barbadillo Jazz Vejer, que este 2026 celebra su décimo aniversario, consolidándose como una de las citas culturales más destacadas del verano en la provincia de Cádiz.

Más información: www.jazzvejer.com

20/ 06
Día Pruno



La bodega Finca Villacreces, ubicada en la Ribera del Duero, celebra la décima entrega del Día Pruno. Entre las novedades se incluye un Taller de Perfume o una visita "diferente" a las entrañas de la bodega. Además, los asistentes podrán disfrutar de algunas de las actividades más valoradas en estos diez años como su Escape Room, el Casino del Vino o la pequeña obra teatral Anticata.

Más información: www.diapruno.com

12 -14/ 06
Meat & Fire



El festival dedicado a la carne a la brasa vuelve al Moll de la Fusta del Port Vell de Barcelona reuniendo a grandes parrilleros de todo el mundo cocinando en directo. El festival abre al público de 12:00h a 23:00h. Todas las entradas incluyen acceso al festival, copa de cristal oficial y acceso a parrillas en acción, *showcookings*, conciertos, artesanos y charlas de referentes.

Más información: www.meatandfire.org



14/ 06
IX Campeonato Mundial de Callos

La IX edición del Campeonato Mundial de Callos –certamen culinario ideado por el cocinero asturiano Pedro Martino– celebrará su final en Zamora con motivo del Congreso Internacional de Panes y Harinas PanFest, el próximo 14 de junio.

Más información: www. pedromartino.es

20/ 06
IV Pimentón Fest

La Granja Ecológica Los Confites, en Jarandilla de la Vera (Cáceres), vuelve a convertirse en el escenario de este festival que combina música, sabores locales, arte, moda y experiencias sostenibles en un entorno único. Amplia oferta gastronómica desde el aperitivo a la cena al aire libre.

Más información: www.pimentonfest.com



LA PRESIDENTA DE LA HISTÓRICA BODEGA FAMILIAR TORELLÓ VITICULTORS HA RECIBIDO LA 'CREU DE SANT JORDI 2026' POR HABER CONTRIBUIDO AL DESARROLLO Y CONSOLIDACIÓN DE ESTE PROYECTO VITIVINÍCOLA DEL PENEDÈS.

ERNESTINA TORELLÓ





Ernestina Torelló, con 84 años, todavía está en activo en la bodega familiar del Penedès (Barcelona), que lidera junto a sus hijos, Paco y Toni de la Rosa Torelló, apostando por la calidad, la innovación, la sostenibilidad y la proyección internacional de sus productos, que actualmente se exportan a más de 40 países de Europa, América y Asia.

Está de actualidad porque a finales del pasado mes de abril recibió uno de los máximos reconocimientos que puede recibir una persona por parte de la Generalitat de Catalunya: la Creu de Sant Jordi. "Por su trayectoria empresarial vinculada al sector vitivinícola y su contribución a la proyección y prestigio". También se destaca que "Su tarea ha ayudado a reforzar el reconocimiento del espumoso y del vino catalán en todo el mundo. La trayectoria de la bodega y de la familia ha sido reconocida con diversos galardones y distinciones internacionales del sector vitivinícola por la excelencia de sus productos y la continuidad de su proyecto".

La Creu de Sant Jordi, creada en 1981, reconoce por sus méritos a personas o entidades que han prestado servicios destacados en Cataluña en defensa de su identidad o en el plano cívico y cultural.

"Es un orgullo para mi familia y para mí, tener presente la historia que une la tradición agrícola con la modernidad industrial y con el compromiso de continuar haciendo bien nuestro trabajo", afirma Ernestina.❋

Trayectoria

Ernestina Torelló Llopart (Barcelona, 1942) representa la 21ª generación de la familia propietaria de la Finca y Masía Can Martí, ubicada entre los municipios barceloneses de Sant Sadurní d'Anoia y Gelida, en la comarca del Alt Penedès. Es Licenciada en Derecho por la Universidad de Barcelona, aunque nunca llegó a ejercer. "Cuando estaba en segundo de carrera, me casé. Y en tercero, iba a clase embarazada. Recuerdo que todos mis compañeros me felicitaban. La terminé, con buenas notas. Y en mi promoción estaban estudiantes como la periodista Rosa Maria Calaf, el exagente deportivo Josep Maria Minguella, el financiero Mario Conde o el presentador Pedro Ruiz", afirma.

Viticultora y empresaria, preside Caves Torelló desde 1993. Junto con sus dos hijos, Paco y Toni de la Rosa Torelló —actuales responsables de la bodega— ha sabido dar continuidad a un legado familiar que el pasado año celebró 630 años de historia vitivinícola.

A pesar de formar parte de un sector tradicionalmente masculino, ha sabido ejercer su liderazgo con pasión, eficacia y amabilidad. Ha sido testigo de los grandes cambios que ha experimentado el sector, entre estos, su salida de la D.O. Cava y su incorporación a la marca colectiva Corpinnat.



Museum Reserva

Gran tinto de guarda

Hablar de Finca Museum es hablar de viñedos viejos y de una manera de entender el vino ligada a la tierra y al tiempo. Desde su fundación en el año 2000 por Grupo Barón de Ley, la bodega ha desarrollado un proyecto singular dentro de la D.O. Cigales: recuperar y poner en valor un patrimonio vitícola extraordinario para elaborar grandes tintos de guarda. Uno de ellos es Museum Reserva.



Museum Reserva

Tipo: Vino tinto
D.O.: Cigales
Variedad: Tempranillo
Graduación: 14,5%
P.V.P.: 14,50€

Características: Bouquet intenso, con profundas notas de ciruela, regaliz y cereza negra. Los matices de pimienta negra y blanca aportan una elegante complejidad especiada. Taninos firmes y estructurados de principio a fin que acompañan un perfil marcado por recuerdos de chocolate negro, cacao, hojas de tabaco y café, que se prolongan en un final largo y persistente.

En una denominación históricamente reconocida por sus rosados, Finca Museum decidió recorrer un camino diferente. La apuesta fue clara desde el inicio: demostrar el enorme potencial de Cigales para la elaboración de vinos tintos complejos, elegantes y capaces de evolucionar durante años en botella.
Para ello, la bodega emprendió un importante trabajo de recuperación de viñedos históricos en una región donde muchas viejas cepas comenzaban a desaparecer por falta de relevo generacional. Lo que para muchos era un patrimonio olvidado, para Finca Museum representaba una oportunidad para construir vinos con identidad propia.

Un patrimonio de viñedo único
A lo largo de más de dos décadas, Finca Museum ha ido recuperando pequeñas parcelas históricas hasta reunir más de 200 hectáreas de viñedo propio. Muchas de estas cepas superan los 50 años de edad y algunas fueron plantadas en las décadas de 1920 y 1930. Hoy, constituyen la esencia y el valor diferencial de la bodega.

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



Son viñas de bajo rendimiento, profundamente adaptadas al entorno y cultivadas sin fertilizantes químicos. La vendimia se realiza manualmente y el resultado son producciones muy bajas y uvas de enorme calidad. La filosofía de la bodega siempre ha sido la misma: cuidar el viñedo para transmitir la autenticidad de su origen y elaborar vinos capaces de expresar el carácter único de Cigales.

"Poder trabajar con este patrimonio vitícola –viñas viejas, equilibradas y perfectamente adaptadas– es un auténtico lujo", explica Lluís Laso, director técnico y enólogo de Finca Museum desde 2022.

La apuesta por los tintos de guarda

Aunque Cigales ha sido tradicionalmente reconocida por sus rosados, Finca Museum decidió desde el principio especializarse en tintos de larga crianza.

La bodega entendió que la profundidad y complejidad de sus viñas viejas merecían vinos capaces de evolucionar lentamente y expresar toda la riqueza del terroir. Este enfoque ha convertido a Finca Museum en una referencia dentro de la denominación y en uno de los grandes defensores del potencial de Cigales para elaborar tintos de guarda.

Bajo la dirección de Lluís Laso, los vinos han evolucionado hacia perfiles más frescos y precisos, donde la fruta, la elegancia y la textura adquieren protagonismo sin renunciar a la capacidad de guarda que define a la casa.

"Queremos elaborar vinos que transmitan frescura, autenticidad y el carácter propio de nuestras viñas y su entorno. Toda la elaboración gira en torno a esa idea", afirma el enólogo.

Ese enfoque encuentra su máxima expresión en los tintos de larga crianza, auténtica seña de identidad de Finca Museum. La bodega cuenta con una de las mayores salas de barricas de la zona, principalmente de roble francés, donde los vinos evolucionan lentamente antes de completar su crianza en botella.

El tiempo como filosofía

La conexión entre vino, paisaje y arte forma también parte del universo de Finca Museum. La propia bodega alberga una importante colección artística y ha desarrollado una identidad estética muy vinculada al concepto de "el arte de hacer vino". Una filosofía que entiende cada vino como una obra construida a partir del tiempo, la sensibilidad y el trabajo paciente en el viñedo.

Hoy, Finca Museum se ha consolidado como una de las bodegas de referencia de Cigales y como uno de los proyectos más sólidos en la elaboración de tintos de guarda dentro de Castilla y León. Su apuesta por el patrimonio vitícola, la recuperación de viñas viejas y la elaboración de vinos honestos y longevos ha contribuido a mostrar una nueva dimensión de la denominación.

Reconocimiento internacional

Recientemente los vinos de Museum han sido premiados en el prestigioso concurso International Wine Challenge (IWC), uno de los más destacados del sector vinícola a nivel mundial. Su panel de expertos, está compuesto por más de 500 jueces especializados evalúan los vinos mediante cata a ciegas.

Museum Numerus Clausus 2020 ha obtenido 95 puntos. Este vino 100% tempranillo de edición limitada ha sido descrito como «excepcional y elegante». Procedente de cepas de 80 años y de muy baja producción, este vino refleja toda la elegancia y complejidad propias de un viñedo excepcional. Su estructura firme y su magnífica trama tánica se acompañan de delicados aromas y una textura aterciopelada. Las notas de ciruela, cereza negra y grosella negra se entrelazan con sutiles matices florales que aportan complejidad y matices.

Museum Reserva 2022, por su parte ha obtenido 92 puntos, sumándose a la selecta lista de vinos galardonados en el concurso de este año.❋



Tinto moderno pero con raíces

Artadi Viñas de Gain 2022 es un tempranillo de viticultura ecológica que captura la vitalidad de pequeñas parcelas en los pueblos de Laguardia y Elvillar. Es un tinto de ataque vigoroso y gran complejidad inmediata, perfecto para quienes buscan un vino tinto moderno, pero con raíces profundas.

FÁCIL DE BEBER

Milflores Tinto conquista por su carácter ligero y amable. Su color cereza brillante anticipa lo que viene: aromas de frutos rojos con un delicado toque herbal que le aporta frescura. En boca es suave y goloso, fácil de beber, de esos tintos que no abruman. Perfecto para comidas y cenas informales.





Para acompañar momentos memorables

Hacienda López de Haro Reserva 2019 es un clásico de la bodega riojana pensado para acompañar la mesa y esos momentos que no son extraordinarios, pero sí memorables. Elaborado con tempranillo y graciano, este reserva destaca por su sutileza y equilibrio. Marida con carnes asadas, guisos tradicionales, y quesos curados.

Vibrante y frutal

Asomo 2024 de Figuero es un Ribera del Duero 100% tempranillo. De color rojo cereza vivo, en nariz es un vino vibrante, con un gran carácter frutal marcado por la fruta roja. En boca destaca una sensación crujiente y equilibrada. Marida con barbacoas, tapas, pastas y arroces, pollo asado y quesos.





PURO Y ÚNICO

Un buen alfarero es un artesano que crea piezas únicas. Así es este vino elaborado en tinajas por Pradorey, puro y único. Cada botella 'se viste' manualmente y el resultado son piezas imperfectas pero maravillosas. Más allá del continente, el contenido es elegante, sabroso, mineral y muy fresco.

Para celebrar

Ramón Bilbao refuerza su vínculo con la Selección española de fútbol presentando una botella edición especial y limitada de su Crianza, pensada para acompañar cada partido y celebrar todo lo que nos une dentro y fuera del campo. El nuevo *packaging* estrena una ilustración cambiando el emblemático globo, junto al logo de la Real Federación Española de Fútbol.





NUEVO RIBERA

Creta (en latín: cal, tiza) tiene su origen en el viñedo de tinta fina Valdelascuevas, una de las zonas más altas de la Milla de Oro de Ribera del Duero, y su nombre se debe al suelo tan característico de esta finca compuesta por un alto porcentaje de piedra caliza. El 100% de este viñedo se cultiva de forma ecológica y de él tan sólo se han podido elaborar 8.102 botellas de la cosecha 2022.



Rioja elegante

Imaz Gran Reserva 2019 de El Coto de Rioja, elaborado exclusivamente con uvas tempranillo, se presenta como un tinto elegante, delicado y moderno, con fuerza y cuerpo, pero a la vez sedoso en boca. El International Wine Challenge (IWC) ha premiado este Gran Reserva, procedente de viñedos propios, con una medalla de oro y 97 puntos.



Añada excepcional

La Rioja Alta, S.A. ha lanzado Viña Alberdi Reserva 2021 "Selección Especial", una añada excepcional de uno de los vinos más icónicos de Rioja con extraordinaria capacidad de guarda. Versátil y gastronómico, marida con una amplia variedad de platos, lo que lo convierte en una opción ideal tanto para el disfrute cotidiano como para las ocasiones especiales.



IMAGEN RENOVADA

Pradorey ha hecho un *restyling* de Finca Valdelayegua. El rediseño sitúa el viñedo en el centro del relato e incorpora elementos que conectan la etiqueta con el paisaje del que procede. Suculento, fresco y aterciopelado, este crianza de tempranillo con notas de merlot responde a lo que se espera de un buen Ribera.



Etiqueta renovada

La bodega del Penedès Jean Leon presenta la nueva añada 2025 de su monovarietal de Xarel·lo, de la gama Nativa. Destaca en nariz por sus aromas cítricos y de hinojo, sobre un fondo de fruta blanca. En boca es elegante, con una buena acidez y un final largo y equilibrado, fruto de su crianza sobre lías durante 6 meses. Luce una nueva etiqueta que reproduce el relieve de la baldosa catalana 'Rosa dels Vents'.



Expresión del paisaje volcánico en la copa

Lías 2023 de la bodega lanzaroteña El Grifo es un blanco de guarda elaborado con malvasía volcánica. Ofrece aromas de fruta tropical madura y flor blanca, acompañados de notas minerales de sílex y delicados recuerdos de panadería. En boca es amplio, envolvente y persistente.



FÁCIL DE DISFRUTAR

Además de su nueva imagen, Barón de Ley Blanco 2025 presenta una importante novedad enológica: la incorporación, por primera vez, de sauvignon blanc (20%) y verdejo (20%), variedades que refuerzan el equilibrio y la expresión aromática, aportando notas frescas. Estas variedades se suman a la viura (50%) y garnacha blanca (10%). El resultado es un blanco de Rioja equilibrado, expresivo, versátil, gastronómico y fácil de disfrutar.



Nuevo lanzamiento

Rioja Vega amplía su apuesta por la recuperación de variedades históricas y minoritarias con el lanzamiento de su nuevo vino blanco elaborado 100% con maturana blanca, una variedad autóctona, única y minoritaria de Rioja. Posee estructura, pero sin perder ligereza. Concebido para evolucionar y ganar complejidad con el tiempo.



Oda a la tierra

Nacido de cepas de verdejo centenarias, La Misión 2023 de Bodegas Menade (D.O. Rueda) es una oda a la tierra. Fermenta con levaduras salvajes y se cría tanto en barricas de roble francés como en tinajas de arcilla. El resultado es un vino de intensidad media con aromas de camomila y pimienta blanca, que cierra con un final amargo elegante.

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

“Nuestro objetivo es crecer de forma sostenible”

Pese a la tendencia a la baja en el consumo de vino a nivel mundial, Rueda cerró 2025 con récord de ventas y como la primera D.O. de España en ventas de vino blanco con Denominación de Origen y segunda en vino tranquilo. ¿Satisfechos o el objetivo es seguir creciendo?
Estamos satisfechos porque estos resultados reflejan el trabajo conjunto de viticultores, bodegas y profesionales que llevan años apostando por la calidad y la innovación. En un contexto complicado para el sector, que la D.O. Rueda siga creciendo demuestra la confianza del consumidor en nuestros vinos. Pero entendemos estos datos como un estímulo para seguir avanzando.
Nuestro objetivo es crecer de forma sostenible, consolidando el posicionamiento de la D.O. Rueda como referente nacional e internacional y conectando con nuevos consumidores sin perder nuestra identidad.

También se mantiene como una de las denominaciones más dinámicas y con mayor proyección internacional. ¿Cómo afrontan desde el Consejo Regulador el actual panorama político? ¿Afectará a las exportaciones?
El contexto internacional obliga a trabajar con prudencia y capacidad de adaptación, pero la D.O. Rueda cuenta hoy con una presencia cada vez más diversificada y una sólida reputación internacional.
Además, el vino blanco vive un momento muy interesante en muchos mercados y Rueda ha sabido posicionarse como una denominación moderna y fiable, como por ejemplo en Holanda, donde es la primera D.O. de vino tranquilo. Desde el Consejo Regulador seguiremos reforzando la promoción internacional y apoyando a nuestras bodegas para abrir nuevas oportunidades comerciales.

El ‘Rueda Top 100’ de Tim Atkin MW de 2026 se ha saldado con 20 galardones y 27 vinos con más de 95 puntos: ¿Qué balance hacen desde el Consejo Regulador?
El balance es extraordinariamente positivo. Estos reconocimientos confirman la evolución cualitativa que vive la D.O. Rueda desde hace años y refuerzan nuestro prestigio internacional. Además, esta edición ha dejado un hito histórico con el primer vino de la denominación que alcanza los 100 puntos.
Más allá de las cifras, este informe demuestra la diversidad y el alto nivel de los vinos de la D.O. Rueda, desde elaboraciones más jóvenes hasta vinos con gran complejidad y capacidad de guarda. También es un reconocimiento al trabajo diario de bodegas y viticultores y una herramienta muy importante para seguir posicionándonos en mercados internacionales.



“Rueda ha sabido posicionarse como una denominación moderna y fiable”

Finalmente, la D.O. Rueda ha iniciado una nueva etapa con el lanzamiento de un plan estratégico de comunicación a tres años (2026, 2027 y 2028) ¿Cuáles son las principales líneas de actuación de este plan?
Este plan, cofinanciado por la Unión Europea, contempla una estrategia de comunicación integral en la que el eje principal es la campaña audiovisual de la denominación, con un spot de televisión que busca conectar con el consumidor desde la cercanía, la autenticidad y el disfrute cotidiano del vino, bajo el claim “Tan sencillo como disfrutarlos”.
Además, seguiremos acercando la D.O. Rueda a nuevos públicos mediante formatos digitales y contenidos más emocionales y experienciales, poniendo en valor el territorio, el patrimonio y las personas que forman parte de la denominación, porque creemos que detrás de cada vino hay una historia que merece ser contada.❋





VINO SUBMARINO

Habla del Mar regresa con una nueva añada más refrescante y con una menor graduación alcohólica (10,5% vol.). Su carbónico natural, generado durante la fermentación en el fondo marino, le aporta un punto chispeante que acentúa su frescura y salinidad. Mariscos frescos, ceviches y pescados a la brasa encuentran en este vino un aliado perfecto, realzando su sabor y texturas.



Carácter inesperado

La nueva etiqueta de Pradorey, La Trucha Arcoíris, es un vino que no se deja llevar por tendencias. Fresco e informal, está pensado para el disfrute sin reglas: un tardeo improvisado, un aperitivo con amigos o un regalo con personalidad. Además, se trata de un blanco 100% viognier, una variedad poco común en España y prácticamente inexistente en la Ribera del Duero.

Sencillo y armónico

Viñas del Vero Gewürztraminer (D.O. Somontano) es un vino elaborado a partir de una uva blanca que requiere un delicado proceso de vendimia y elaboración. En nariz presenta una amplia paleta aromática, con notas que recuerdan a pétalos de flores y fruta exótica, y en boca ofrece un paso sencillo y armónico. Un vino que refleja la autenticidad del territorio y la esencia del río Vero en cada copa.





En formato mágnum

Bodegas Bilbaínas (D.O.Ca. Rioja) presenta el mágnum de Viña Pomal Blanco, un formato que propicia una crianza más lenta y armónica. Este vino responde al creciente interés del consumidor por vinos más frescos, versátiles y gastronómicos. Elaborado a partir de uva viura y malvasía, combina la estructura y sutileza de la primera con la frescura y fragancia de la segunda.

Elegancia y frescura

Doña Isabella Garnacha Blanca se caracteriza por su brillante color amarillo dorado con reflejos verdosos. En nariz ofrece aromas delicados de flores blancas maduras, frutas tropicales como la piña y un toque cítrico de pomelo. En boca es armonioso y persistente, con notas de melocotón y matices cítricos que combinan elegancia y frescura.



Juventud y frescura



La Moza es el nuevo vino blanco de Matsu, el proyecto en la D.O. Toro de la Compañía de Vinos Vintae.
Está elaborado principalmente con uva verdejo (85%), con una pequeña aportación de malvasía castellana (13%), godello, albillo, palomino y viura. El resultado es un vino amplio, untuoso y armonioso en boca, con buena acidez, volumen notable y un final ligeramente amargo de perfil cítrico y persistente. Marida con sushi, ceviche, wok de verduras, gyozas, ensaladas templadas, pescados blancos y quesos suaves.



BLANCO DE FINCA

Sanclodio –la bodega ourensana presidida por Carlos Moro– presenta Finca Palmeira, un vino blanco de finca elaborado con treixadura, loureira y albariño. De color amarillo verdoso, en nariz aparecen matices de fruta de hueso, notas florales y un delicado toque especiado procedente de su paso por madera. En boca destaca por su buena acidez, equilibrada por la untuosidad y el volumen. Finca Palmeira es un vino especialmente versátil, un gran aliado para la hostelería, reforzando su carácter de blanco gastronómico.

Amontillado Botaina

NOTA DE CATA

Variedad: Palomino
Características: De color ámbar brillante con reflejos dorados. Aromas intensos de avellanas, almendras tostadas, maderas nobles y notas salinas, con recuerdos de levadura y especias suaves. En boca es seco, elegante y envolvente, con gran equilibrio entre finura y profundidad. Final largo, sabroso y persistente, con marcada personalidad amontillada.

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

Con más de 130 años de historia, Bodegas Lustau se ha consolidado como una de las casas más emblemáticas del Marco de Jerez. Su trayectoria, marcada por la excelencia y el respeto por la tradición, la ha situado entre las bodegas más premiadas del mundo, con un reconocimiento constante en los principales certámenes internacionales.
Entre sus vinos más singulares destaca Amontillado Botaina, un vino procedente de una histórica solera fundada en 1918 y adquirida por Lustau en 2008. Su crianza combina la delicadeza de la fase biológica bajo velo de flor con la profundidad y concentración de la crianza oxidativa, dando lugar a un amontillado de gran elegancia, complejidad y carácter.
La excepcional calidad de este vino ha sido reconocida internacionalmente en la International Wine Challenge 2025, donde Amontillado Botaina fue distinguido como Champion Fortified Wine, el máximo reconocimiento para un vino generoso en este prestigioso certamen. Este galardón confirma su posición como uno de los grandes referentes del Jerez y como una de las expresiones más sobresalientes del estilo amontillado.
De producción muy limitada, Botaina se embotella en sacas seleccionadas que reflejan la personalidad única de su solera. Su perfil seco, intenso y persistente lo convierte en un vino ideal para acompañar platos de gran profundidad gastronómica, desde consomés y setas hasta alcachofas, guisos marineros, quesos curados, frutos secos o carnes blancas de sabor intenso.*



Disfrutar sin complicaciones



Black & White, el histórico blended Scotch Whisky conocido popularmente como “el whisky de los perritos”, desembarca en España de la mano de Diageo para quienes buscan calidad, sabor y accesibilidad en una misma botella. En definitiva, una nueva forma de disfrutar del whisky: sencilla, cercana y sin complicaciones.

Ligero, vibrante y refrescante

St-Germain, el licor de flor de saúco, ha lanzado una nueva campaña ambientada en la idílica Riviera Francesa y protagonizada por la actriz Sophie Turner. “El St-Germain Spritz es mi compañero ideal: es ligero, vibrante y refrescante, capturando la esencia del verano, ya sea en una playa remota o simplemente disfrutando de la tranquilidad en casa”.





1800 Guachimonton, además de ser un tequila excepcional, también es una obra de arte de cerámica roja que rinde homenaje a las raíces culturales de México y al legado del Valle del Tequila. Su perfil aromático con notas de miel y naranja cítrica, junto a su cuidada elaboración artesanal, lo convierten en una opción sofisticada para brindar en una ocasión especial.



Experiencia sensorial inigualable

Maestro Dobel Diamante, el primer tequila cristalino del mundo, se posiciona como el aliado perfecto para disfrutar de una primavera sofisticada, fresca y con carácter. Este tequila combina la complejidad de los añejos con la pureza visual y suavidad de un blanco. Ofrece una experiencia sensorial inigualable.

Revisión de la imagen

Tequila Buen Amigo se ha sometido a una revisión integral de su imagen, materializada en una botella estilizada y moderna. Cuando cae el sol Gold toma el mando. Es el tequila de la noche, de los festivales y de la euforia compartida. Cuando se busca el sabor y la charla: Silver brilla en la copa. El compañero perfecto para un Margarita o un Paloma.



KRUG IN THE KITCHEN

Alta gastronomía y champagne dialogan en Lasarte

El triestrellado restaurante Lasarte, ubicado en Monument Hotel Barcelona, dirigido por Martín Berasategui y Paolo Casagrande, acoge un nuevo capítulo de la experiencia 'Krug in the Kitchen', donde alta gastronomía y champagne dialogan en perfecta armonía.

El menú degustación, concebido por Casagrande, propone un recorrido gastronómico donde técnica, producto y emoción se entrelazan, con la zanahoria como hilo conductor, que se materializa en platos como la sopa cremosa con matices especiados y marinos, el risotto de raíz de remolacha con caviar o las elaboraciones de caza con notas vegetales.

Disponible hasta el 20 de junio, la experiencia ofrecerá distintas opciones de maridaje Krug.

La revista *Vinos y Restaurantes* fue uno de los pocos medios acreditados para probar en primicia esta experiencia. Damos fe del alto nivel de una unión –la de Maison Krug y Lasarte– destinada a brillar.











Elegido para celebrar

Este 2026, Art Laietà (conocido anteriormente durante años como Alta Alella) celebra 25 vendimias. Para conmemorar este hito, la familia Pujol-Busquets ha escogido uno de sus cavas más emblemáticos: el Laietà Gran Reserva 2021. Destaca por su perfil fresco, salino y vibrante, con una burbuja fina y un paso por boca tan elegante como su estilizada botella.



Pet Nat ibicenco

Bodegas Can Rich ha lanzado su primer espumoso tipo pet-nat 'Can Rich Ancestral'. Mezcla de variedades ibicencas y elaborado mediante el método ancestral, este vino blanco espumoso ecológico ha sido concebido como un vino de primavera espontáneo, divertido, jugoso, sápido y refrescante.

ESTRUCTURA DUAL



Maldita Barra reorganiza su propuesta en dos planos: Cara A (9:30h – 18:30h), enfocada en elevar el concepto del desayuno y el *brunch* hacia el terreno de la alta gastronomía urbana; y Cara B (comidas y cenas), donde la brasa gana un peso fundamental, con platos como el pulpo con patata mortero o los vegetales braseados.

MALDITA BARRA
Rosselló, 242 · 08008 Barcelona · Tel.: 634 162 591 · www.malditabarra.com

Fiel al producto de temporada



Arrope, ubicado en las galerías históricas de Yllera Bodegas y Viñedos, incorpora nuevos platos que refuerzan su identidad gastronómica tras la reciente obtención de su primer sol Repsol, como la Trucha ahumada, tomate encurtido y pomelo, o el Faisán con dátiles y orejones; y postres como el Yogur de oveja, plátano y coco.

ARROPE
Avenida Mariano Ruiz Rodríguez, 1 · 47490 Rueda (Valladolid) · Tel.: 983 662 040
www.arroperestaurante.com

La locura se convierte en victoria



Victoria by Rosi La Loca es la octava propuesta del grupo Rosi La Loca World, donde la sangría se convierte en protagonista y la cocina de tradición se reinterpreta desde la creatividad. A clásicos como la burrata se unen platos como la ensaladilla, los callos Casa Victoria o las albóndigas de pollo al curry, junto a diferentes versiones de un clásico como los huevos rotos.

VICTORIA BY ROSI LA LOCA
C. de la Victoria, 14 · 28012 Madrid · Tel.: 675 628 601 · www.victoriabyrosilaloca.com



Sabor callejero en clave vegetal

Vrutal renueva su carta con creaciones que refuerzan su filosofía: reinterpretar iconos del *fast food* global desde una perspectiva vegetal, *homemade* y sin renunciar al sabor. Entre las novedades, el Kebab (que combina proteína de soja con pan de pita gyros casero) y el crocchè napoletano, una croqueta que combina una base de patata cremosa con ragú vegetal.

VRUTAL
Diputació, 200 y Rambla del Poblenou, 16 · 08011 Barcelona
Tel.: 932 653 501 / 934 914 806 · www.vrutal.es/es

Asia en Ibiza







La historia de Wakame empezó a escribirse hace ahora diez años, aunque con otro nombre y en ese entonces en una ubicación más pequeña. Fue en 2020 cuando renació como restaurante japonés especializado en sushi de alta calidad con coctelería de autor y sobre todo mucho mimo y detalle en la atención al cliente. En 2023 se mudó a un espacio mucho más grande y también se adaptó el concepto culinario al incorporar a la ya tradicional carta de sushis otros platos asiáticos y del mundo. Actualmente en este restaurante –considerado como uno de los más importantes de Ibiza– puedes encontrar además ceviche, ramen, arroces thai o pan baos y otros platos al vapor muy populares de la cocina asiática elaborados con mimo por el chef Amedi, formado como sushiman en China, su país de origen.



Además, fuera de la temporada alta de verano, ofrece 'All You Can Eat', un buffet libre a la carta que permite pedir y repetir de forma ilimitada una selección de platos preparados al momento.

Wakame cuenta con dos grandes terrazas –que pueden estar cubiertas dependiendo del clima– que dan a dos calles peatonales en el número 9 de Miquel Caieta Soler y la otra a los pies de la murallas renacentistas de Dalt Vila en la calle Jaume I, número 5.

Dispone de servicio *delivery* y *take away*.✻

WAKAME
Miquel Caieta Soler, 9 bajo
07800 Ibiza (Illes Balears)
Tel.: 695 504 520
www.wakame-ibiza.com/es

COCINA AFINADA



Casa Platos es el primer restaurante y coctelería Hi-Fi de Barcelona. La experiencia sonora acompaña —sin invadir— la experiencia gastronómica, que es sofisticada, viajera y profundamente sensorial donde Japón y el Mediterráneo dialogan constantemente. Un diálogo que también se expresa en la carta líquida.

CASA PLATOS
Fraternitat, 37 · 08012 Barcelona · Tel.: 682 779 986 · www.casaplatos.com

Platos nostálgicos



Uno de los pocos lugares en Barcelona donde encontrar auténtica cocina catalana casera acaba de abrir sus puertas en Poblenou de la mano de Leo Chechelnitskiy. Los nostálgicos encontrarán aquí platos que les recordarán los que hacían sus abuelas, como los canelones Rossini, el fricandó a la muda, o las natillas con galleta María. Ambiente acogedor y servicio impecable. Un nuevo imprescindible.

FINCA NEBOT
Pujades, 133 · 08005 Barcelona · Tel.: 935 316 254 · www.fincanebot.com



Diez años agitando Madrid

Tras 10 años agitando la capital con su trasgresora propuesta, Lola 09 refuerza su oferta gastronómica –ahora más sólida y ambiciosa– para acompañar a su infalible coctelería. La nueva cocina es fresca, creativa, informal y bien ejecutada, la llamada *comfort food* en la que predomina el sabor local, pero con pinceladas internacionales. Una buena muestra son los Mini croissants rellenos de atún marinado y salsa kimchi.

LOLA 09
San Mateo, 28 · 28004 Madrid · Tel.: 913 106 695 · www.lola09.com

JUEVES DE ESPETOS



Molino de Pez presenta su propuesta más fresca y estival: los Jueves de Espetos. Un menú cerrado con entrantes fríos, fritura andaluza y dos espetos (de pescado o carne) a escoger entre seis opciones que, junto a un postre, está disponible por 45€/pax. Así, se podrá disfrutar de espetos en pleno centro de Barcelona como si se estuviera en Málaga.

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

Brasas y sabores de temporada

El restaurante de Palencia La Parrilla de Valle convierte viernes y sábados en una propuesta gastronómica y social pensada para saborear sin prisas: tardeo con música, un nuevo menú especial de fin de semana diseñado por el chef Sergio Aguilar que aúna tradición, producto local y brasa; y la llegada de las sardinas al Josper como guiño al inicio de la temporada estival.



LA PARRILLA DE VALLE
Bélgica, 9 · 34004 (Palencia)
Tel.: 979 728 900
www.laparrilladelvalle.es

COCINA SIN ETIQUETAS

Barcelona suma una nueva dirección con vocación de convertirse en uno de los *place to be* de la ciudad. Se llama SuperAuto y llega de la mano de Ronit Stern. La propuesta gastronómica se define como *freestyle cuisine:* una cocina que viaja libremente por el mundo para construir platos llenos de sabor, color y textura. Ambiente vibrante y espacio con personalidad propia.

SUPERAUTO
Rosselló, 182 · 08008 Barcelona · Tel.: 636 696 805
@superautobarcelona



Juan González del Cerro

Con vistas al mar



La propuesta de Tragamar, el restaurante de Grupo Tragaluz situado en la playa del Canadell, en Calella de Palafrugell (Girona), se basa en cocina marinera y arroces, con platos que siguen el ritmo de las lonjas cercanas y que se completan cada día con sugerencias escritas en la pizarra. Todo ello en un entorno único con vistas al mar.

TRAGAMAR
Passatge Jimmy Rena, s/n · 07210 Calella de Palafrugell (Girona)
Tel.: 972 307 005
www.grupotragaluz.com/restaurantes/tragamar



Nuevo con alma de siempre

Los chefs argentinos Juan Patricio Campbell y Gastón Dahir acaban de inaugurar un proyecto propio junto al Parque del Retiro. La propuesta se estrena con platos como el Civet de conejo, incorpora pastas hechas a mano, como el Gnocco frito, y productos de temporada como el Espárrago blanco con salsa bearnesa y guanciale o las Pochas con almejas y boletus.

BAS
Lope de Rueda, 41 · 28009 Madrid · Tel.: 676 664 372 · www.basrestaurante.com

Vuelta a lo esencial

Ubicado dentro del Mercat del Ninot, Tierra Brava presenta ahora una nueva etapa en la que abraza el espíritu de local de barrio. Dos salones, una gran barra central y una terraza donde disfrutar de cocina de mercado, mediterránea, con raíces catalanas y un giro contemporáneo donde la brasa y los arroces son uno de sus puntos fuertes.



TIERRA BRAVA
Casanova, 133 · 08036 Barcelona · Tel.: 931 311 550
www.somosesencia.es/restaurante/tierra-brava

HONESTO Y SIN ARTIFICIOS

La propuesta gastronómica de Frou Frou, liderada por el chef Sergey Yurchyshyn, combina creatividad, técnica y una visión global de la gastronomía contemporánea, integrando sabores internacionales con una fuerte atención al producto. Esta filosofía se traduce en una cocina mediterránea vibrante, inspirada en las costas del sur de Europa y pensada para saborear en compañía.



FROU FROU
Avenida Playas del Duque, Local 8 · 29660 Marbella (Málaga) · Tel.: 641 792 232
www.froufrou-sp.com



AMMOS GREEK RESTAURANT E ISOLA RISTORANTE

Viaje por el Mediterráneo

Ubicado frente al mar, Ammos ofrece una cocina griega contemporánea pensada para compartir con clásicos como tzatziki, souvlaki o pasta orzo. Isola, por su parte, recorre las islas del sur de Italia, con pasta casera y los platos italianos más emblemáticos. Ambos restaurantes se ubican en el malagueño Meet Marbella – Estepona, ubicado frente a la playa de El Saladillo.

Meet Marbella – Estepona
www.metthotelsandresorts.com/marbella/es

BUFFET BAIFORA Y BAR TERRAZA BERMEJA



Experiencia gastronómica frente al Atlántico

Punta Bermeja Premium BeachHotel, ubicado en el Puerto de Santa María (Cádiz), convierte la gastronomía en uno de sus grandes atractivos. Sus espacios culinarios, Buffet Baifora y Bar Terraza Bermeja, ofrecen una propuesta basada en el producto local e internacional reinterpretado con creatividad. A ello se suma una privilegiada panorámica del entorno.

Punta Bermeja Premium BeachHotel
www.puntabermeja.com/es



TEXU

Nueva ubicación

Nacido en Ladines (Sobrescobio, Asturias) a finales de 2024, Texu evoluciona tras el traslado de su propuesta al alojamiento Tierra del Agua el pasado mes de febrero. Esta nueva etapa permite consolidar un proyecto donde el oficio del chef Fran Montes y la apuesta por el territorio definen la experiencia. Se mantiene su menú degustación de seis pases, ahora llamado “Los Arrudos”.

Hotel Tierra del Agua
www.texurestaurante.es







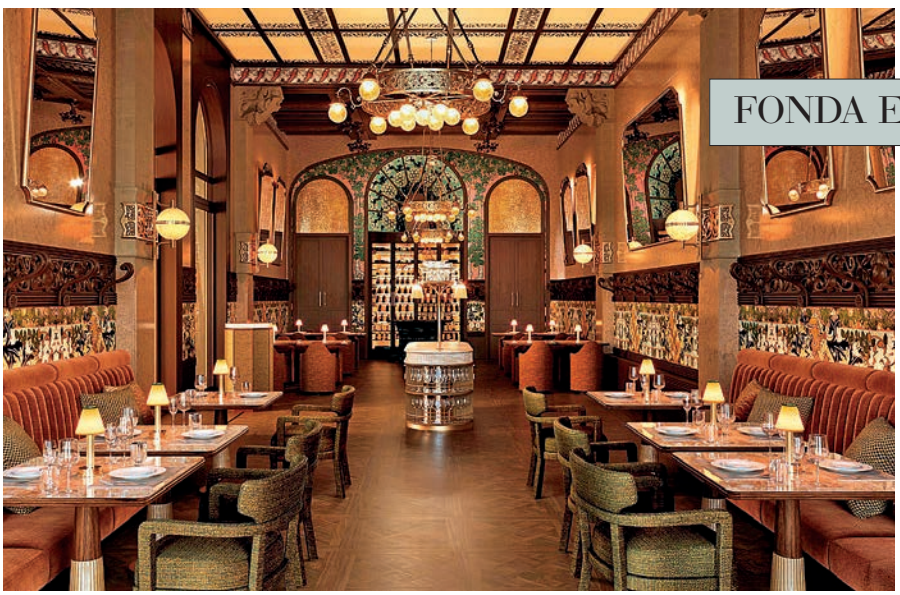
COYA BARCELONA



Sesión de autor con Robata

Coya Barcelona es un exclusivo restaurante de cocina fusión peruana y asiática ubicado en el icónico hotel de cinco estrellas W Barcelona. Este espacio combina una propuesta gastronómica sofisticada con un ambiente nocturno vibrante, música de DJ en directo y una decoración espectacular inspirada en el imperio Inca.
El pasado 14 de mayo Fabiola Lairet, Cofundadora de Robata, se unió al Global Executive Chef de Coya Barcelona, Fabrizio Fossati en un cuatro manos muy especial: un menú degustación Omakase de 5 pasos que reunió los platos más emblemáticos de ambas cocinas, reinterpretados a través de un diálogo entre culturas: los icónicos sabores peruanos de Coya se presentaron con sutiles influencias japonesas, mientras que las creaciones contemporáneas japonesas de Robata incorporaron vibrantes matices peruanos.
La experiencia se complementó con música en vivo, elevando la atmósfera durante toda la velada.

Coya - W Barcelona
www.coyarestaurant.com/barcelona/



FONDA ESPAÑA

El regreso de un clásico

El histórico comedor modernista del Hotel España reanuda su pulso gastronómico con Edu Rodas al frente de la cocina y el sello conceptual de Martín Berasategui. La tradición catalana se entiende aquí como punto de partida. Hay respeto por el producto, por el recetario y por una manera de cocinar que forma parte de la identidad local, pero también una mirada actual, más depurada.

Hotel España Ocean Drive
https://www.od-hotels.com/restaurantes/fonda-espana



CAN SECRET

Refugio culinario

Ubicado en una finca centenaria de Sant Llorenç de Balàfia, Can Secret nace como un refugio culinario en Ibiza, con una propuesta gastronómica de alma mediterránea y una firme apuesta por el producto local. De sus 28 platos, la mitad son aptos para vegetarianos y veganos y el 90% son gluten *free*. Entre ellos, el puerro KM0 confitado al Josper con romesco, la lubina salvaje con crema de hinojo asado o el taco crujiente de vieira y gamba roja.

Agroturismo Safragell
www.safragell.com/el-restaurant



HAROMA

El sabor de la cocina de siempre

El chef Mario Sandoval recupera el sabor de la cocina de siempre con su reinterpretación del rabo de toro en Haroma. Cada miércoles al mediodía, el restaurante del Relais & Châteaux Heritage Hotel invita a redescubrir este plato castizo manteniendo la receta tradicional, pero sin perder de vista la vanguardia. Un plan imprescindible de la primavera madrileña.

Relais & Châteaux Heritage Hotel
www.heritagemadridhotel.com/restaurante-haroma



HAYACA

Gastronomía latinoamericana en las alturas

Amàre Sancti Petri irrumpe en la Costa de la Luz con una propuesta culinaria que combina producto local, creatividad y coctelería de autor frente al océano. Uno de los espacios más destacados es Hayaca, ubicado en el *rooftop* del hotel y liderado por el chef con estrella Michelin Mauricio Giovanini, que ofrece platos de inspiración latinoamericana contemporánea.

Amàre Beach Sancti Petri
www.amarehotels.com/es/amare-sancti-petri

EMBARCADERO



Referente en cocina marinera

Ubicado frente al mar, en el Hotel Playafels de la localidad barcelonesa de Castelldefels, Embarcadero es un referente de cocina marinera que pone en valor la tradición mediterránea, con especial atención a los arroces y al producto fresco de proximidad. Un espacio cuidado y relajado donde disfrutar sin prisa de los platos y de la brisa marina.

Hotel Playafels
www.embarcaderorestaurant.com



KOMA



Brasas y producto serrano

Enclavado en un palacete rodeado de naturaleza en plena sierra madrileña (Collado Mediano), Koma afronta una nueva etapa con la llegada del chef Álex Marugán donde la brasa se convierte en lenguaje y el producto local en emoción. Destacan platos como la Empanadilla de Periquitos con bisqué de sus cabezas o la Butifarra casera de corvina acevichada.

Box Art Hotel La Torre
www.boxarthotel.com/restaurante-koma

LUCIA MARBELLA



Platos pensados para compartir

Bajo la dirección de Alessandro Pizza, Chef Ejecutivo Corporativo de Nikki Beach Hospitality Group, Lucia Marbella –ubicado en el Hotel Don Carlos Marbella– ofrece una cocina mediterránea contemporánea, llena de sabor, color y producto de temporada. Platos pensados para compartir junto al mar o la piscina, donde conviven ensaladas de marisco fresco, carnes de primera calidad, pescados a la brasa y postres de autor ligeros y divertidos.

Hotel Don Carlos Marbella
www.doncarlosresort.com/es/beach-clubs/lucia-marbella

HOTEL PALACIO DE LOS ÁNGELES

Lujo discreto para los amantes del vino y la cocina riojana

En el corazón de Haro, capital del vino de Rioja, Majestic Hotel Management ha recuperado la grandeza de un palacio barroco del siglo XVIII convirtiéndolo en un refugio de lujo discreto que abrió sus puertas el pasado marzo. Los premiados Hermanos Echapresto gestionan directamente el servicio gastronómico del hotel, asegurando una estancia inolvidable para los amantes del vino, la cocina riojana y el arte del buen vivir, ya sean huéspedes o visitantes de la región.



Hotel Palacio de los Ángeles es un hotel boutique de 5 estrellas que forma parte de The Leading Hotels of the World, la colección de hoteles de lujo independientes más exclusivos del mundo. Consta de 38 habitaciones y 10 *residences* con capacidad máxima para seis personas en un edificio anexo.

Ofrece una experiencia de lujo discreto y elegancia atemporal en la que el viajero descubre una Rioja pausada y elegante, donde el tiempo se mide entre copas de vino y conversaciones al atardecer. Un ritmo pausado que se completa con el relax que proporciona la zona *wellness*. Palacio de los Ángeles también destaca por su compromiso con la sostenibilidad y el medioambiente. Está certificado como hotel Verde por el Green Building Council España, que es un referente en la transformación hacia un modelo sostenible del sector de la edificación.

Máximo confort

Desde el momento en que se cruzan las puertas del palacio, el huésped se verá envuelto por una atmosfera donde la grandeza pasada de los orígenes del edifico se fusiona con un diseño moderno y minimalista, creando un ambiente que evoca relajación y curiosidad a partes iguales: cada espacio ha sido cuidadosamente diseñado para ofrecer el máximo confort a la vez que conecta con las raíces del destino e invita a los huéspedes a explorar la autenticidad de un territorio en el que historia y cultura del vino se fusionan para ofrecer una experiencia única de enoturismo en Rioja Alta.

Restaurante Ventilla

Un hotel como este no podía dejar al azar el apartado gastronómico, por lo que ha confiado en los Hermanos Echapresto. Ignacio y Carlos firman la carta del restaurante Ventilla, que nace con un formato más relajado, desenfadado e informal que su premiado restaurante Venta Moncalvillo, ubicado en Daroca de Rioja. Ventilla es el lugar idóneo en el que finalizar una jornada dedicada a explorar La Rioja degustando la gastronomía de la zona, así como la ma-





La terraza

La terraza ajardinada del Palacio es un oasis de calma en pleno centro de Haro. Rodeada por la piedra centenaria del edificio, ofrece un ambiente exclusivo para saborear vinos locales – el hotel puede presumir de disponer de la mejor colección de vinos Rioja del mundo–, cócteles y una selección de bocados pensados para compartir elaborados por los Hermanos Echapresto como la Ensaladilla rusa con vieira ahumada, los Corchos de foie gras de pato con reducción de vino y pasas, el Steak tartar de solomillo de vaca vieja, o el Pisto de berenjena y huevo escalfado, junto a gildas, anchoas, ostras o caviar, entre otras propuestas.
El espacio cuenta además con una piscina climatizada de mayo a octubre con acceso exclusivo a huéspedes.







yor colección de vinos en cuanto a referencias y añadas de la D.O.Ca. Rioja del mundo.
Con entrada independiente desde la calle Ventilla –de ahí su nombre–, el restaurante rinde homenaje al producto local, así como a la gastronomía de trashumancia. Las recetas que emergen de sus fogones emplean ingredientes locales como las verduras de la huerta o el cordero junto a aquellos productos que transportaban los arrieros en el siglo XIX como pago al vino que intercambiaban: bacalao, sardinas y otros pescados y mariscos del Cantábrico o embutidos y pimentón de las dehesas de Extremadura.
Se trata de una gastronomía esencialmente de producto cuya carta va adaptándose a los ingredientes disponibles en cada época del año que, además, ofrece guiños a algunos de los platos históricos del restaurante Venta Moncalvillo e incorpora verduras de la propia huerta de Carlos e Ignacio. Así, el sello Echa-





El desayuno

Cada mañana, el desayuno del Palacio de los Ángeles celebra los sabores de La Rioja con productos frescos de proximidad, repostería artesanal, panes recién horneados, embutidos artesanales y una cuidada selección de elaboraciones saludables, incluyendo frutas frescas y zumos naturales. Servido en un elegante salón con luz natural en cuyo centro una mesa de mármol funciona como estación del bufé matutino, el desayuno se convierte en una experiencia tranquila y refinada para comenzar el día con energía y sabor local.

presto impregna cada detalle, sumergiendo a los afortunados comensales en una experiencia profunda y auténtica que bebe del amor, la entrega y el conocimiento de ambos hermanos por su tierra. Entre los platos de la carta citaremos, a modo de ejemplo, la Trucha marinada en casa con hierbas frescas, los Pimientos de cristal con huevo y setas o el cordero guisado a la cazuela. Entre los postres, delicias como las Peras al vino blanco con notas de barrica, la Torrija caramelizada con helado de nata fresca o la Costrada riojana de crema y nata.

La gastronomía lleva el sello de los Hermanos Echapresto



Ignacio y Carlos Echapresto, responsables de cocina y sala respectivamente del restaurante Venta Moncalvillo ubicado en el pequeño pueblo de Daroca de Rioja y reconocido con 2 estrellas Michelin, 1 estrella verde y 2 soles Repsol además de un sol sostenible, son los responsables de la oferta gastronómica del Hotel Palacio de los Ángeles. Su propuesta incluye el restaurante Ventilla, junto a una oferta más distendida en un Wine Bar y la terraza.

Sus señas de identidad son una cocina auténtica y pura que rinde homenaje al producto local, así como a la tradición culinaria de la región unida al vino y en especial a aquellos de la denominación de origen calificada Rioja, de los cuales el hotel puede presumir de atesorar la mejor colección. No en vano, la cocina de Ignacio Echapresto en Palacio de los Ángeles gravita en torno al vino, elemento diferencial de la propuesta y máximo protagonista de la experiencia gastronómica. Aquellos que deseen llevarse el mejor producto local a casa, tienen a su disposición la 'Despensa Hermanos Echapresto', productos elaborados por Carlos e Ignacio como aceite, mermeladas, conservas, dulces, entre otros, que pueden adquirirse en el mismo hotel.

Ventilla Wine Bar

El Wine Bar es el corazón social del hotel. Un espacio íntimo y sofisticado que rinde homenaje al vino de Rioja a través de una carta cuidadosamente seleccionada por los Hermanos Echapresto. Entre muros de piedra y una atmósfera cálida, invita a disfrutar de copas, tapas y momentos de conversación en un entorno elegante y relajado.

Abierto durante todo el día, Ventilla Wine Bar sirve tablas de embutidos y quesos, tostadas, conservas, postres caseros, pero, sobre todo, vino. Las paredes están adornadas con vinotecas de madera oscura donde encontrar una impresionante selección de vinos locales e internacionales, que invitan a los huéspedes a descubrir nuevos sabores.



Espacios únicos

El Hotel Palacio de los Ángeles ofrece una colección de espacios únicos que, junto con la gastronomía de los premiados Hermanos Echapresto, suponen el lugar ideal para celebrar momentos especiales, desde reuniones corporativas hasta eventos familiares o *team-building* de empresa. Conviene destacar El Calado, un espacio subterráneo singular, tallado en piedra y que en su origen estaba dedicado al almacenamiento del vino, así como The Palace Library que, aprovechando la luz natural que inunda el lucernario original del edificio, supone un espacio único donde la lectura, la reflexión y la creatividad van de la mano.

Experiencias para descubrir el entorno

Como embajador de La Rioja, el Hotel Palacio de los Ángeles, pone al servicio de sus huéspedes diferentes experiencias especialmente diseñadas para descubrir la naturaleza, la cultura, la historia y los sabores de la zona: un paseo en globo con los primeros rayos de sol para sobrevolar la inmensidad del paisaje riojano que incluye un delicioso almuerzo con productos locales a su término; una inmersión de 8 horas en la auténtica esencia de la zona gracias a visitas seleccionadas que permiten conocer de primera mano la elaboración de algunos de los productos más emblemáticos de la región como son el queso, la miel, el jamón y el aceite de oliva; o una experiencia enológica exclusiva acompañada por el reconocido sumiller Carlos Echapresto, diseñada para descubrir el alma de una de las zonas vinícolas más prestigiosas de España, y que consta de dos bodegas seleccionadas de la Rioja Alta así como una cata final de diferentes vinos representativos de la región en el calado histórico del hotel. ✻

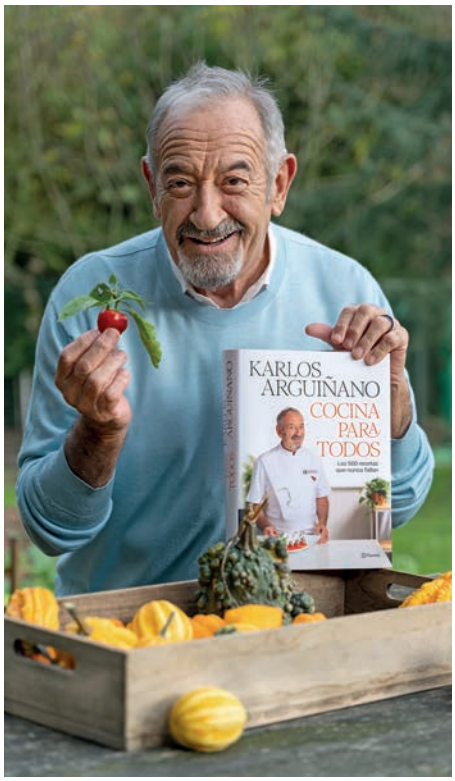
HOTEL PALACIO DE LOS ÁNGELES
Pl. de la Cruz, 4 · 26200 Haro (La Rioja) · Tel. Hotel: 941 617 400
Tel. Restaurante Ventilla: 941 617 401
www.palaciodelosangeles.com/es/haro/hotel-palacio-angeles

DIEGO GALLEGOS
celebra con Zwilling



Diego Gallegos ha celebrado junto a la marca alemana especializada en cuchillería y menaje de cocina de alta gama Zwilling, el 50 aniversario de la mítica serie de cuchillos Zwilling Four Star. Esta unión ensalza los valores compartidos de innovación, durabilidad y respeto por la materia prima.
El chef, referente mundial en cocina de río, ha aportado su visión técnica única para demostrar que en la alta gastronomía, el filo de un cuchillo es la extensión del pensamiento del cocinero.

KARLOS ARGUIÑANO
cocina para todos



El mediático chef vasco publica su recetario número 12 con el nombre de 'Cocina para todos'. Arguiñano recopila 560 recetas pensadas tanto para los que buscan soluciones rápidas y sencillas para el día a día como para los que disfrutan preparando platos más elaborados. El libro cuenta con la colaboración de su hijo Joseba, que ofrece recetas inspiradas en otras culturas, y de su hermana Eva, que firma el apartado de postres.

VANESSA SILVA
dialoga con el entorno



Bajo la dirección de la chef Vanessa Silva, O96 – situado en primera línea de la Bahía de Pollença (Mallorca)– ofrece una cocina mediterránea moderna que dialoga con el entorno y su mejor producto, y que incorpora matices Baja-Med, una tendencia culinaria de fusión originada en Baja California (México), que combina ingredientes tradicionales mexicanos, técnicas mediterráneas y toques asiáticos. Así, la propuesta gastronómica de Siva une producto local y técnica que se materializan en platos frescos, arroces y brasas.



MIGUEL NAVARRO
propone un viaje culinario

El chef Miguel Navarro celebra su novena temporada al frente de Es Fum, el estrella Michelin de St. Regis Mardavall Mallorca Resort, con la consolidación de su menú Recorrido, un viaje culinario desde Mallorca hacia el mundo que nace de los viajes, aprendizajes e influencias que han marcado su trayectoria personal y profesional. El restaurante presenta además un ciclo de cenas a cuatro manos que reunirá a figuras clave de la trayectoria gastronómica del chef en cuatro fechas a lo largo de la temporada.

LUCIANA CÁRDENAS
crea platos que cuentan historias



La chef argentina Luciana Cárdenas, con experiencia en cocinas de algunos de los hoteles más lujosos de Mallorca, desarrolla la propuesta gastronómica del nuevo restaurante Cendra del agroturismo Son Molí Country House, ubicado a 15 minutos de Palma. La carta hace referencia a clásicos de la gastronomía mallorquina como los escaldums, el trempó, la gamba roja, la sobrasada con miel, las algarrobas o la coca de patatas; y los reinterpreta de forma elegante y respetuosa para generar platos sinceros que cuentan historias.

PAULO AIRAUDO
abre de nuevo las puertas de Amelia

La llegada de Amelia –galardonado con dos estrellas Michelin– al icónico Hotel María Cristina de San Sebastián representa la unión entre la elegancia atemporal del hotel y la propuesta de Paulo Airaudo, chef argentino de raíces italianas que ha hecho de la ciudad vasca su hogar desde 2017.
La propuesta gastronómica se fundamenta en el concepto de "omakase italiano", donde el comensal se pone en manos del chef y su equipo para vivir un recorrido único.



MARIO SANDOVAL
firma una propuesta solidaria

La gastronomía y la solidaridad se darán cita el próximo 18 de junio en la Galería de Cristal - Palacio de Cibeles de Madrid en la primera edición de Gala Esentia, la gran noche de la infancia organizada por la Fundación Vicente Ferrer con motivo del 30 aniversario de su creación en España. Mario Sandoval —chef con dos estrellas Michelin— será el encargado de firmar la propuesta gastronómica, concebida como un viaje emocional a través de platos que trasladarán a los asistentes a los territorios donde trabaja la Fundación.



RAMÓN FREIXA
desembarca en Formentera



El chef catalán afincado en Madrid desembarca en Formentera con dos nuevos espacios gastronómicos en el hotel Cala Saona: Restaurante Cala Saona Ramón Freixa, chiringuito de autor frente al mar; y Sol Post Ramón Freixa, un restaurante gastronómico contemporáneo. Así, esta temporada Freixa nos propone comer en el mejor chiringuito de autor de la isla y cenar un menú degustación frente a la puesta de sol. Platos como el pastisset de peix y calabaza, el pan de cristal con fuet de porc negre o el arroz con socarrat, son algunas de las propuestas.

La Terraza del Pulitzer
TARDEO EN LAS ALTURAS





Pulitzer Barcelona vuelve a marcar el ritmo de la Ciudad Condal con el regreso de su ya mítica terraza. Música en directo, gastronomía inspirada en el Mediterráneo oriental, cócteles creativos y una atmósfera con carácter convierten este espacio, un año más, en el lugar donde las puestas de sol tienen banda sonora y las tardes saben a verano. Y es que hasta octubre, la terraza volverá a transformarse en un enclave dinámico, abierto tanto a locales como a visitantes, donde desconectar de la rutina y dejarse llevar por el momento.

www.hotelpulitzer.es/es/eat-drink/la-terraza



Terraza Kondutxo
VISTAS AL GUGGENHEIM

Con vistas privilegiadas al Museo Guggenheim y a la ría, la terraza Kondutxo de Vincci Consulado de Bilbao 4* se presenta como uno de los mejores miradores de la ciudad. Su concepto fusiona la tradición culinaria vasca con una mirada innovadora, poniendo el foco en el producto local. La experiencia gastronómica se articula en torno a una carta de snacks pensada para compartir, con propuestas como pulpo a la plancha con patata y pimentón, rabas, croquetas caseras o gyozas vegetales, acompañadas de una cuidada selección de bebidas.

www.vinccihoteles.com/es/hoteles/bilbao/vincci-consulado-de-bilbao/gastronomia

Big Mamma Madrid
ESPÍRITU ITALIANO

El grupo Big Mamma da la bienvenida a la temporada de terrazas en Madrid y vuelve a convertir la ciudad en el escenario perfecto para alargar las comidas, brindar al atardecer y disfrutar del auténtico espíritu italiano al aire libre, ya sea en Circolo Popolare Madrid, Villa Capri Madrid o Bel Mondo Madrid.

Big Mamma refuerza así su presencia en la capital apostando por experiencias gastronómicas que se adaptan a cada momento del día: desde comidas al sol hasta cenas bajo una luz más tenue y envolvente.

www.bigmammagroup.com/es/restaurantes-italianos/espana/madrid



Entre Cielos Rooftop
ESPECTACULAR Y EXCLUSIVA





Ubicada en la planta 17 del hotel Torre Melina Gran Meliá de Barcelona y con vistas panorámicas sobre toda la ciudad, Entre Cielos cuenta con una carta de coctelería firmada por Borja Insa, uno de los *bartenders* más destacados del panorama internacional, con creaciones como Lichi Fizz, Negroni de coco, Desayuno con ron, Sherry Paloma y Ponche de piña y mezcal.



Y para acompañar esta exclusiva oferta de coctelería, una propuesta gastronómica de nivel basada en la cocina contemporánea y mediterránea en forma de tapas de autor, bocados refinados y platillos elegantes. En definitiva, alta cocina informal para compartir.

Todo ello acompañado de música para crear un ambiente sofisticado y exclusivo tanto para huéspedes como para público local.

www.melia.com/es/hoteles/espana/barcelona/torre-melina-gran-melia



La Terraza de Leña Barcelona
UN OASIS DE SOFISTICACIÓN



La Terraza de Leña en el hotel Grand Hyatt Barcelona es un oasis diseñado para el público local e internacional que desea disfrutar del cielo de la ciudad desde un entorno de paz y absoluto lujo. Un lugar donde poder disfrutar en el exterior de los platos icónicos de Leña creados por Dani García, como el aguacate de Málaga a la brasa, sus exclusivos cortes de carne y la ya emblemática "Burger que le dio sentido a todo".

www.grupodanigarcia.com/lena/barcelona

El Mirador de Córdoba
HOMENAJE A LA TRADICIÓN ANDALUZA



H10 Palacio Colomera cuenta con nueva Terraza Bar Restaurante, El Mirador de Córdoba, un *rooftop* con espectaculares vistas de 360º sobre la ciudad que incluye una perspectiva única de la Mezquita. La propuesta gastronómica rinde homenaje a la tradición andaluza con una carta de snacks, platos para compartir y cenas al aire libre. Destacan el Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo y las Berenjenas califales con miel de caña y sésamo.

www.h10hotels.com/es/hoteles-cordoba/h10-palacio-colomera/restaurantes



El Jardín de Diana
REFUGIO ATLÁNTICO



Hyatt Centric Gran Vía Madrid transforma su rooftop en un refugio atlántico inspirado en las Islas Canarias, donde el tiempo se ralentiza entre sabores volcánicos y atardeceres infinitos. La propuesta gastronómica viaja también al archipiélago desde una mirada contemporánea y sofisticada. Las clásicas Papas arrugás con mojo picón conviven con platos como la autóctona Vieja al horno con papas canarias y brotes frescos, o la tosta crujiente de patata asada, berenjena, queso isleño y miel.
www.eljardindediana.es

Fuego Terrace & Grill
INSPIRADA EN EL TRADICIONAL YAKINIKU JAPONÉS



Durante la temporada estival, la elegante terraza con piscina del restaurante Axis Lounge & Terrace del hotel Hyatt Regency Barcelona Tower se reinventa para dar la bienvenida a Fuego, un concepto efímero inspirado en el tradicional yakiniku japonés. Este formato invita a los comensales a convertirse en protagonistas, asando carnes, pescados y verduras en su propia parrilla. Coctelería de autor y música en vivo redondean la experiencia.
www.hyatt.com/hyatt-regency/es-ES/bcnrb-hyatt-regency-barcelona-tower

El Mirador de Sevilla
ESPACIO ÍNTIMO Y ACOGEDOR

El Mirador de Sevilla, ubicado en la azotea del hotel Vincci La Rábida 4*, es un espacio íntimo y acogedor donde se pueden degustar cuidadas especialidades culinarias que invitan a descubrir Sevilla desde el sentido del gusto al mismo tiempo que se disfruta de unas inmejorables vistas a la catedral.
La terraza, abierta todos los días, ofrece servicio de cocina ininterrumpido de 13:30h a 22:30h, prolongando la experiencia hasta medianoche con su propuesta de copas.
www.vinccilarabida.com/es/gastronomia





Terraza Patio
PARA DISFRUTAR SIN PRISAS

Abierta durante todo el año, la terraza del Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton, es un lugar cálido y acogedor donde disfrutar de la buena gastronomía sin prisas. Se pueden degustar los mismos platos que en el restaurante Solomillo y en La Barra durante todo el día (según horarios de cada uno), además de cócteles. Su cuidado paisajismo hace de este patio un reducto de tranquilidad en pleno bullicio de la Ciudad Condal.

www.hilton.com/es/hotels/bcnmaqq-alexandra-barcelona-hotel/dining



Florentine Madrid
PROPUESTA VIBRANTE

Florentine –la trattoria urbana inspirada en la glamurosa Italia de los años 70–, llega a Madrid tras consolidarse como una de las aperturas más destacadas de la Costa del Sol. Ha abierto en la séptima planta de Wow Concept en Serrano con dos terrazas *rooftop* con capacidad para 220 comensales y una vibrante propuesta gastronómica pensada para compartir que revisita los grandes clásicos italianos con un enfoque actual. Estará abierta durante todo el año.

https://es.florentinerestaurants.com/madrid

The Mint Roof
PUNTO DE ENCUENTRO

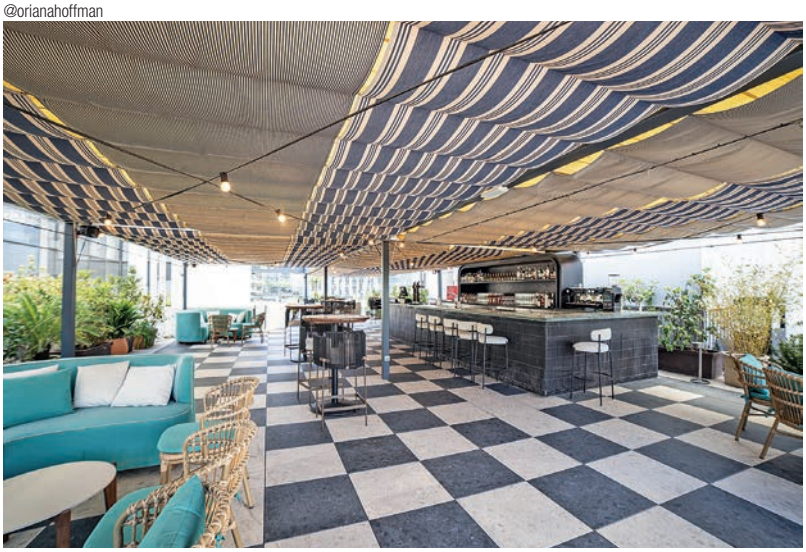


La azotea del Vincci The Mint 4*, The Mint Roof, con vistas al *skyline* de la Gran Vía, se presenta como un punto de encuentro donde el ambiente social es tan importante como la propuesta gastronómica.

El espacio gira en torno a su icónica *food truck,* que define una oferta casual basada en el picoteo, con diversas opciones pensadas para compartir en un entorno relajado. La experiencia se completa con una carta de cócteles y combinados que acompaña desde el aperitivo hasta la noche.

www.vinccithemint.com/es/gastronomia

@orianahoffman



Pabblo Rooftop
MADRID DESDE OTRA PERSPECTIVA

Ubicado en Plaza Pablo Ruiz Picasso y con vistas privilegiadas a la Castellana y al *skyline* financiero de la capital, el *rooftop* de Pabblo es un espacio para mirar Madrid desde otra perspectiva. La propuesta gastronómica para compartir incluye platos como el hummus de berenjena escalivada a la leña con avellanas y queso fresco o la mini hamburguesa de picaña curada a la parrilla. La carta de cócteles combina clásicos reconocibles y versiones propias.

www. grupocarbon.es/restaurante-pabblo



B-Heaven Granada
PARA VIVIR MOMENTOS ÚNICOS

El *rooftop* B-Heaven del hotel Barceló Carmen Granada se ha convertido en uno de los lugares ideales para contemplar el que dicen es el atardecer más bonito del mundo, con vistas a la Alhambra y Sierra Nevada. Además, podrás disfrutar de la reinvención de la gastronomía granadina y de exclusivos cócteles. Para rematar, artistas y bandas en directo crean una experiencia envolvente bajo el cielo de la ciudad.

www.bheavengranada.com



Macusamba
IDEAL PARA *INSTAGRAMERS*

Con una localización privilegiada en pleno corazón de la ciudad de Santa Cruz de Tenerife, el hotel Barceló Santa Cruz Contemporáneo y su *rooftop* B-Heaven Macusamba destacan por sus magníficas vistas panorámicas del océano Atlántico, lo que hace que sea una terraza ideal para *instagramers*. Además, cuenta con la propuesta de coctelería más interesante de la isla, una carta de autor llamada *Santa Cruz en cada sorbo,* firmada por el premiado *bartender* Yoni Mesa.

www.barcelo.com/es-es/barcelo-santa-cruz-contemporaneo/ gastronomia/

Inhala Terraza

BRUNCH CON VISTAS



Inhala Terraza (Inhala Hotel Garden), con espectaculares vistas de Madrid, ha estrenado esta primavera su 'Brunch by Inhala', que incluye dulce, salado, pasta, principal (a elegir entre Huevo Benedict con salmón ahumado o con jamón ibérico, Steak tartar o hamburguesa de vacuno, o bowl de salmón marinado), postre y bebida. Disponible los domingos de 12:00 a 14:30h.

www.inhalaterraza.com/es



Bonavista

ESTILO CALIFORNIANO



Bonavista, el *rooftop* de Grup Confiteria que abrió sus puertas el pasado verano en Barcelona, se consolida esta temporada como uno de los espacios de moda en la ciudad por su estilo californiano de los años 70. Cada rincón ha sido diseñado para ofrecer experiencias distintas, desde un *brunch* a una cena y unas copas por la noche.

www.grupconfiteria.com/es/grupo/bonavista

Heritage Madrid Hotel

PARA DETENERSE, OBSERVAR Y DISFRUTAR



Con el buen tiempo Relais & Châteaux Heritage Hotel abre sus terrazas. En ellas es posible disfrutar desde la pausa de un aperitivo a encuentros más prolongados alrededor de la mesa. Están pensadas para detenerse sin prisa observar y disfrutar de la ciudad de Madrid desde otra perspectiva.

www.relaischateaux.com/es/hotel/heritage-madrid-hotel



LAGUNA VILLAGE

Sabores del mundo en la Costa del Sol

Entre el Mediterráneo y la Sierra Bermeja, Laguna Village redefine el beach club desde una mirada contemporánea y local, inspirándose en la cultura mediterránea y en el propio paisaje de Estepona (Málaga) donde se ubica. Las diversas opciones gastronómicas permiten degustar desde exquisitos mariscos hasta cocina gourmet internacional. Cócteles artesanales y vinos locales redondean la oferta.
www.lagunacostadelsol.com

CASANOVA BEACH CLUB

Oasis gastronómico

Ubicado en pleno Paseo Marítimo de Castelldefels (Barcelona), combina cocina mediterránea con influencias internacionales –especialmente cocina asiática– en un espacio amplio, sofisticado y con vistas al mar. No dejes de probar alguno de sus arroces de marisco y sus espectaculares nigiris y uramakis.
www.casanovabeachclub.com







OCEAN CLUB PUERTO BANÚS

Relax con estilo

Ocean Club Puerto Banús se erige como un auténtico icono del lujo mediterráneo. Aquí la comida no es un simple añadido, es uno de los ingredientes estrella de una celebración veraniega de la vida. Moderno, elegante y con un diseño sofisticado, el restaurante del Ocean Club ofrece una experiencia gastronómica de alta calidad con vistas al mar. Destacar su amplia oferta de opciones saludables y veganas.
www.oceanclub.es

PLAYA PADRE BEACH CLUB

Tulum en Marbella

Con una clara inspiración en la estética boho-chic de Tulum (México), Playa Padre traslada al Mediterráneo ese imaginario de sofisticación relajada que convierte cada jornada junto al mar en una auténtica escapada sensorial. El escenario perfecto para disfrutar de una relajante propuesta gastronómica o de un refrescante cóctel.

www.playapadre.com



LA RESERVA BEACH

Exclusividad en estado puro

La arquitectura y el diseño invitan a desconectar sin renunciar a la exclusividad. A nivel gastronómico, este club nos invita a viajar por los sabores andaluces (no olvidemos que se encuentra en la localidad gaditana de Sotogrande), deleitarnos con la cocina nikkei, así como disfrutar de las especialidades ahumadas del Josper y de una cuidada selección de arroces.



www.lareservaclubsotogrande.com/es/gastronomy





MAMUT BEACH CLUB

Exótico y cálido

Mamut Beach Club es un espacio relajado en plena naturaleza ubicado en Viladecans, a 10 minutos de Barcelona, capaz de transportar al comensal y hacer que se sienta inmerso en un paraje exótico y cálido. En el plato, auténtica gastronomía tradicional catalana, destacando los arroces –como el Mar y montaña de zamburiña, pluma ibérica y romero– y la cocina a la brasa.

www.mamutbeachclub.com



Pexels- Karolina Grabowska



ROSADOS
LOS MÁS DESEADOS

Los rosados han pasado en pocos años de ser los grandes marginados de la industria vitivinícola a los más deseados por los consumidores. Es un hecho: son tendencia, especialmente cuando suben las temperaturas. Vibrantes, frescos y elegantes, los rosados se disfrutan con todos los sentidos, y es que además de sus aromas y sabor, podría decirse que son los más fotogénicos y eso, hoy día, es un plus.

De tendencia absoluta, con amplias posibilidades gastronómicas, los rosados se posicionan como los vinos ideales especialmente en primavera y verano, siendo los protagonistas de las terrazas.

Frescos, desenfadados y llenos de estilo, los rosados han conquistado a una nueva generación de consumidores que priorizan lo ligero, lo natural y lo auténtico.

Hotel Cala del Pi - Platja d'Aro (Girona)



Relax junto al mar

Cada vez más valoramos no solo lo que comemos y bebemos sino dónde lo hacemos y con quién. Valoramos la experiencia en su conjunto. Por ejemplo, para una pareja, disfrutar de una copa de rosado acompañada con frutas bañadas en chocolate en un entorno tranquilo con vistas al mar puede resultar un plan romántico y relajante.

El gran cambio

Si analizamos por qué son tendencia, debemos decir que su éxito es fruto de una suma de factores. Por un lado, los consumidores cada vez son más curiosos y buscan referencias que les sorprendan, sin temor a probar cosas nuevas, alejándose de los prejuicios. Por otro, las bodegas han refinado las técnicas de elaboración y han empezado a experimentar con uvas y métodos diferentes obteniendo como resultado vinos de mayor calidad, más complejos y variados y con un perfil más premium. Ya no solo elaboran vinos fáciles y estéticamente bonitos, sino también interesantes y en un rango amplio de estilos. Y es que el rosado intenso y tradicional de España, de mucho color, tras la irrupción del estilo de los rosados provenzales hace unos años, dio paso en nuestro país a rosados más sutiles en aroma y en nariz, y de colores mucho más suaves. Con los años, la utilización de técnicas como la maceración corta y el prensado directo ha permitido obtener colores más vibrantes y sabores más frescos, lo que ha enriquecido la oferta de rosados en el mercado. A ello se añade que la fermentación a temperaturas controladas ha mejorado la expresión aromática, obteniendo vinos más complejos y atractivos para un consumidor cada vez más exigente. Y es que las bodegas son conscientes de que una de las claves es elaborar vinos más versátiles que se adapten a diferentes momentos de consumo.

Además, la sostenibilidad ha cobrado protagonismo en la producción de vinos en general. Así, un creciente número de bodegas han adoptado prácticas orgánicas y biodinámicas que se han visto reflejadas también en sus rosados.

En resumen, la tendencia se inclina hacia rosados más pálidos, secos y frescos, con énfasis en la sostenibilidad y la producción de vinos ecológicos, aunque los rosados con estructura y alma de tinto, que se acercan al concepto de clarete, también están ganando terreno.

Destacar también que los viticultores están optando por reflejar en los rosados la frescura y la expresión del *terroir* de cada zona, utilizando variedades de uva menos convencionales, como la garnacha que con su perfil frutal y notas de fresa y cereza, ofrece un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez, mientras que la syrah añade complejidad con sus matices de especias y frutas oscuras. A ellas se suma la pinot noir, variedad que ha ganado popularidad en la producción de rosados en los últimos tiempos por su delicadeza y elegancia. Esta uva es capaz de crear vinos con una hermosa tonalidad y un *bouquet* aromático que incluye flores y frutas rojas. Además, su versatilidad permite que se elabore en diferentes estilos, desde los más frescos y ligeros hasta los más estructurados y complejos, adaptándose así a los gustos de una amplia gama de consumidores.

Por último, y como ya hemos avanzado, ahora en la elaboración de rosados importan y mucho las variedades autóctonas y en el caso de

Emilio Moro



Con embutidos

En general, un rosado con notas frutales y buena acidez hará que la tabla de embutidos sea más refrescante y equilibrada. A tener en cuenta que los embutidos picantes requieren vinos con mayor acidez para equilibrar el sabor y los embutidos suaves combinan mejor con rosados de acidez baja y muy frutales.

Rosados de Navarra o Rioja: Son clásicos, con buena acidez y estructura, ideales para embutidos curados como el jamón, lomo o chorizo.

Rosados de estilo provenzal: Estos vinos, a menudo elaborados con garnacha y de color muy suave (prensado directo), son finos, ligeros y frescos. Combinan bien con embutidos finos, jamón y salchichón o fuet.

Rosado gris: Son rosados muy pálidos y delicados, excelentes para acompañar aperitivos ligeros y embutidos suaves.

Cava Rosado Brut: La efervescencia y acidez de un cava rosado brut es perfecta para equilibrar la grasa de embutidos más intensos.

Rosados de maceración corta: Son más expresivos, con mayor cuerpo y color, ideales para embutidos con más sabor.

España la más representativa es la tempranillo. Así, la combinación de estas variedades permite elaborar rosados que no solo son refrescantes, sino que también cuentan con una gran personalidad y atractivo.

Los rosados españoles, en la élite internacional

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

Además, otro barómetro que indica que los rosados españoles forman parte de la élite mundial lo encontramos en los resultados de la Sesión de Vinos Rosados del Concours Mondial de Bruxelles, celebrado a finales del pasado

¿Sabías que...?

- **Hasta mediados de los años 70 no existía la palabra 'rosado' en el vocabulario del vino español, solo 'clarete'.**
- **Los rosados son vinos gastronómicos y todoterreno.**
- **La incorporación del roble y la crianza sobre lías han dado lugar a rosados más complejos.**

Oku Ibiza



Con cocina asiática

El vino rosado es un excelente acompañante para la cocina asiática debido a su acidez equilibrada, frescura y capacidad para resaltar sabores agridulces o especiados.

- **Rosados secos y ácidos (estilo provenzal):** Ideales para sushi, sashimi y platos a base de arroz, ya que su acidez limpia el paladar.
- **Rosados de garnacha:** Aportan un toque fresco y frutal de gran intensidad, perfectos para la cocina china y tailandesa.
- **Rosados con toques frutales:** Funcionan muy bien con platos que tienen toques cítricos, jengibre o salsa de soja.
- **Espumosos rosados:** Muy versátiles para maridar con frituras, como rollitos de primavera, o platos crujientes.
- **Rosados pálidos:** Una opción refrescante para equilibrar la intensidad del picante en platos tailandeses o vietnamitas.

marzo en Cirò (Italia), donde 50 catadores internacionales evaluaron cerca de 1.100 vinos procedentes de 33 países. España se llevó 37 medallas, dos de ellas Grandes Oros. Este posicionamiento refuerza la percepción de los rosados españoles como productos de alta calidad en los mercados internacionales, un factor clave en términos de exportación y construcción de marca país.

A nivel territorial, dos regiones destacan de forma clara en el medallero español: Castilla y León y La Rioja. Castilla y León lidera el palmarés nacional con un resultado especialmente sobresaliente: dos Grandes Medallas de Oro, dos Medallas de Oro y nueve Medallas de Plata. Estos datos confirman la consolidación de zonas como Cigales como referentes en la elaboración de rosados de calidad, con un estilo definido y creciente reconocimiento exterior.

Por su parte, La Rioja reafirma su prestigio internacional con una Medalla de Oro y cinco Medallas de Plata, evidenciando la capacidad de esta denominación histórica para adaptarse y competir también en la categoría de rosados, tradicionalmente menos asociada a su imagen.

Además, nuestro país ha obtenido la distinción de Revelación Rosé España con el vino Salvueros 2025, elaborado por Bodegas Hijos de Marcos Gómez en Cigales (ganador, a su vez de un Gran Oro). El segundo de los grandes oros del palmarés español fue para Pinna Fidelis Rosado 2024, D.O. Ribera del Duero, elaborado por la bodega homónima.

Estas distinciones demuestran que España mantiene una posición sólida y competitiva, basada en la calidad, la diversidad de estilos y una creciente orientación hacia los mercados internacionales. La combinación de tradición y adaptación a nuevas demandas sitúa a los rosados españoles en una posición estratégica dentro de un segmento, el de los rosados, que sigue ganando relevancia en el consumo mundial.

Veuve Clicquot



En la playa

¿Te imaginas tomándote un rosado fresquito con los pies en la arena? Pues no lo imagines y llévate uno la próxima vez. Algo sencillo y vibrante, un rosado de garnacha joven o un espumoso afrutado y fresco. Marídalo con una ensalada, un bocadillo o incluso sushi y la experiencia será redonda.

Florentine - Marbella (Málaga)



La copa sofisticada

Pídete una copa de rosado a modo de aperitivo o copa de bienvenida mientras esperas a tus amigas o a tu novio en ese restaurante de moda. No hay copa más sofisticada. Además, te abrirá el apetito.

Batea (Barcelona)



Principales técnicas de elaboración

Los rosados se elaboran con uvas tintas, usando técnicas que permiten extraer solo parte del color de la piel sin llegar a los tonos oscuros de los tintos. Existen varias:

• **Prensado directo:** Es la forma más rápida y directa. Las uvas se prensan suavemente y el mosto se separa rápidamente, creando rosados pálidos, frescos y con aromas delicados.

• **Sangrado:** Se deja que las uvas tintas maceren con sus pieles durante unas horas para que cojan color y sabor; luego se "sangra" parte del mosto para hacer un rosado más intenso, estructurado y con más carácter.

• **Clarete:** Es una técnica tradicional española que mezcla uvas tintas y blancas, dando lugar a vinos frescos, afrutados y con cierto toque rústico en los más sencillos, pero capaces de alcanzar altos niveles de calidad en las elaboraciones más cuidadas de la Ribera del Duero.

• **Elaboraciones especiales:** Rosado madreado, un vino rosado típico en el oeste de Castilla León elaborado con prieto picudo, que da unos vinos rosados tánicos, con gran intensidad de color y con algo de carbónico.❋



De la frasca a la copa

En el tiempo lejano en que Barcelona era una ciudad llena de propuestas, es decir, unos años antes de las Olimpiadas, había puntos de reunión cargados de significado.

Batea Barcelona



Uno de esos lugares se encontraba en el barrio Gótico: la calle Perot lo Lladre, llamada así en honor a un famoso bandolero del que Cervantes hizo hermoso retrato. Como punto de encuentro tenía cierto peso, y aunque aún existe la calle, su significación saltó por los aires un día que el turismo de masas arrasó con ese breve fragmento de historia. De paso se fueron al traste muchas tascas en las que era costumbre tapear, dándole a la frasca o al porrón de tinto o blanco. Con mayor frecuencia la bebida elegida era el rosado o los claretes. Muchos de ellos de terrible origen, mezclas perversas de fondos de bota que acababan con el estómago más acerado.

Había excepciones. Alguna de ellas de lo más pintoresca, como la tasca de la calle de la Mercè, más allá de la Jarra, donde se rendía culto al jamón canario, y antes de alcanzar la bodega La Plata, es decir, en las proximidades de la calle Avignó, donde existió el burdel que inspiró a Picasso el famoso retrato cubista. La bodega en cuestión tenía como propietario un caballero navarro y un loro. Ambos sabían comer y beber, cada uno lo suyo, por lo que era garantía de unas estupendas chistorras y un rosado Las Campanas.

Los circuitos de tapas cambiaron de nombre, de parroquia y la costumbre de beber vino de tasca fue de capa caída, a medida que el vino era un artículo de lujo, un objeto de diseño. Así sucedió en las primeras ferias de Alimentaria cuando la bodega Can Ràfols del Caus dio a conocer un rosado único, de nombre escandaloso: Bitter Caus. Subido de color, con un punto de amargura difícil de definir, se convirtió en objeto de culto.

Como el mercado exigía beber fresco, y no siempre blanco, los rosados experimentaron un salto cualitativo, una progresión infinita. Cada enólogo intenta hacerse con una parte del mercado que irá creciendo a medida que la moda impulsada por las temperaturas nos lleve a una nueva valoración de las infinitas posibilidades de rosados y claretes. Evidentemente, el suelo y la variedad marcan cada uno de estos tragos. Lo hicieron cuando Picasso, ¡otra vez!, y Brigitte Bardot se retrataban entre palidísimas copas de Tavel. Los más "in" los siguieron religiosamente, mientras los demás seguíamos descubriendo pequeñas maravillas como el Lledoner Roig, un vino ampurdanés que me gusta al nivel de los que elabora en Terra Alta Bàrbara Forés o Augustus, todo un clásico. Mientras, Josep Foraster trabaja la variedad trepat y el tándem Juan Mari Arzak y Chivite diseñaban una botella y un vino que colocaban al nivel de la gran restauración. En Francia, donde la moda es una diosa más poderosa que en España, siguen marcando nivel con botellas que vale la pena conocer. Por ejemplo, las que elabora Herbel, un Rosé d'un Jour, en la Loire, o el divertido Il fait très soif, un vino del Ródano obra de François Laurent.

> "COMO EL MERCADO EXIGÍA BEBER FRESCO, Y NO SIEMPRE BLANCO, LOS ROSADOS EXPERIMENTARON UN SALTO CUALITATIVO"

Murrieta tiene un primer rosé estupendo. En Dominio del Águila nos tientan con claretes con toda la huella de una tradición famosa en la Rivera del Duero. Existe un Valdelosfrailes que es un trueno a base, no se lo pierdan, de tempranillo, merlot, garnacha, albillo y verdejo. El técnico es un valiente, del orden del responsable del Pinot Noir (El Pinot siempre se las trae) que elaboran en viñas del Vero, es decir, en el Somontano. Luces, rosa pálido y aroma. Evidentemente, muchos de los lectores dirán que también los vinos tintos son para el verano. Tienen razón… Aún así les propongo beban en condiciones idóneas un Château Le Pin, un Pomerol del 2000, seguro que les complace. Además, la factura les dejará helados: son unos 2350 euros. ❋

Sericis Pinot Noir Rosé





Tradición e innovación en cada sorbo

Sericis, proviene de viñas viejas de pinot noir que simbolizan la fortaleza y dedicación de quienes trabajan la tierra, creando vinos que rinden homenaje al pasado y prometen un futuro.

Bodegas Murviedro, con sede en Requena (Valencia), es una bodega con cerca de un siglo de historia que ha consolidado su posición como uno de los referentes del panorama vitivinícola español con proyección internacional. Ubicada en una zona con tradición vinícola milenaria, la compañía elabora vinos en diversas denominaciones de origen, como Utiel-Requena, Valencia y Cava, apostando por la diversidad y riqueza del territorio.

La filosofía de Murviedro se basa en la conexión profunda con el entorno: el territorio, las personas y el terruño son las principales fuentes de inspiración para la creación de sus vinos. Este enfoque se traduce en una clara apuesta por las variedades autóctonas así como en la recuperación de viñedos históricos y fincas singulares que reflejan la esencia del paisaje mediterráneo.

Uno de los pilares fundamentales de la bodega es su compromiso con la sostenibilidad. Murviedro promueve una viticultura respetuosa con el medio ambiente, basada en prácticas ecológicas y biodinámicas, con el objetivo de elaborar vinos en armonía con su entorno natural. Este compromiso se extiende también al ámbito social, contribuyendo a la preservación del medio rural mediante la vendimia manual y el mantenimiento de la actividad agrícola tradicional, generando empleo y valor en la región.

Al mismo tiempo, la bodega combina este respeto por la tradición con una clara orientación hacia la innovación. La incorporación de tecnología avanzada en sus procesos productivos permite garantizar la calidad y consistencia de sus vinos, logrando un equilibrio entre métodos tradicionales y técnicas modernas. Este enfoque mixto es clave para su posicionamiento actual: una bodega que mira al futuro sin perder de vista sus raíces.

Su portafolio incluye una amplia gama de vinos, desde referencias jóvenes y frescas hasta propuestas más complejas y premium, diseñadas para responder a diferentes públicos y ocasiones de consumo.

En definitiva, Bodegas Murviedro representa la unión entre historia, territorio e innovación. Su propuesta de valor se sustenta en la autenticidad de sus orígenes, el respeto por el entorno y una visión contemporánea del vino como experiencia cultural y social. Una bodega que, fiel a sus raíces mediterráneas, continúa evolucionando para ofrecer vinos de calidad que conectan con consumidores de todo el mundo. Un ejemplo los encontramos en Sericis Pinot Noir Rosé, elaborado con una cuidadosa selección de las mejores uvas de la variedad pinot noir. Cada botella entrelaza el alma de la tierra con la innovación. Inspirado en la Ruta de la Seda, une cultura y tradición en cada sorbo. Sericis, donde el vino y la seda tejen historias.❋

Más información: www.murviedro.es

NOTA DE CATA

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



Edición limitada

La bodega más antigua de las Islas Canarias ha lanzado Aloque 2025, un clarete elaborado a la manera tradicional que recupera una forma histórica de hacer vino en Lanzarote: la fermentación conjunta de uvas blancas y tintas procedentes de viñedos coplantados, práctica habitual en la viticultura insular durante generaciones. Es una edición limitada a tan solo 1.000 botellas dentro de la línea Experiencias de Vendimia.



La colección Essential de Juvé & Camps recupera su nombre histórico: Juvé & Camps Cinta. Así, la bodega centenaria del Penedès actualiza también su imagen con una propuesta más elegante, contemporánea y reconocible, sin perder el vínculo con sus orígenes. Cinta Rosé, que forma parte de la colección, es un monovarietal 100% pinot noir, con una expresión marcada por la elegancia y la personalidad.

Invita a compartir

Elaborado con 80% garnacha y 20% viura, Ramón Bilbao Rosado es un rosado de Rioja de estilo provenzal, fresco, afrutado y con una suavidad que invita a compartir sin pensar demasiado, acompañando esos momentos que surgen espontáneamente. Delicado en boca, se adapta a risas, brindis improvisados y encuentros al sol.





CLARETE NATURAL

Fins els Kullons de Finca Parera, ubicada en el Penedès, es un clarete natural —a medio camino entre blanco y tinto— que combina xarel·lo, sumoll y garnacha blanca. Con fermentación conjunta con pieles y mínima intervención, puede presentar turbidez, signo de su autenticidad. Es fresco, con algo más de estructura y perfecto para explorar nuevos estilos.



Para cualquier momento

Flor Innata Rosado de Valdecuevas, elaborado con tempranillo, destaca por su elegancia y versatilidad. De perfil ligero y delicado, este rosado con D.O. Rueda ofrece aromas de frutas rojas y flores, con una boca equilibrada que lo hace perfecto para cualquier momento del día.

Impromptu Rosé

El rosado español más exclusivo



Su color de intenso oro rosa y su elaboración con fermentación en barricas nuevas francesas lo convierten en un rosado fuera de lo común, que combina la frescura de la variedad con la longevidad de los vinos de crianza.

El pequeño gran mundo de los vinos rosados españoles se está reescribiendo desde la meseta valenciana con el Impromptu Rosé de Bodegas Hispano Suizas, en la D.O. Utiel-Requena. Se trata de un rosado moderno que se ha colado en lo más alto de las puntuaciones de todas las guías especializadas en la última década gracias a un estilo propio que lo hace único, original y de enorme calidad.

Destaca por su estilo provenzal, es decir, ese color rosa pálido que recuerda el oro rosa, y que se ha convertido en una estrella más de la bodega con sus vinos de pinot noir. Esta casta francesa, quizá la más difícil de cultivar fuera del país galo ha dado a luz en los suelos altos de Requena unos vinos francamente sorprendentes. Si Hispano ya destacaba por su Bassus Pinot Noir, el Cava Tantum Ergo Rosé y su Dulce Rosado de pinot (sí, lo han leído bien, un vino naturalmente dulce a base de uva tinta), el Impromptu se ha convertido en el mejor vino rosado de España para la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino, para la guía SEVI y para la Wine Up!, con puntuaciones *top* en todas las guías, alcanzando en algún caso los 97 puntos, unas puntuaciones que suelen estar reservadas para otro tipo de vinos, raramente los rosados.

Impromptu Rosé es un vino que fermenta en barricas nuevas de roble francés de 400 litros antes de pasar a los depósitos Galileo, esféricos y de cemento con superficie radiante, de modo que permanece con sus lías finas hasta el embotellado, nunca antes de la primavera.

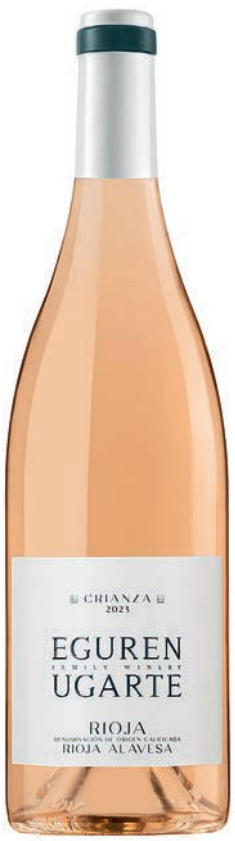
Ese paso por la madera, así como su posterior afinado, convierte al Impromptu Rosé en un vino que combina con cualquier plato, ya que ofrece las ventajas de un blanco fresco y un tinto reposado. Además, aguanta muy bien el paso del tiempo, evolucionando positivamente, lejos de los clásicos prejuicios de que los rosados deben beberse en los primeros meses de vida. En este caso la propia variedad ayuda a esa longevidad junto con el aporte de la madera, haciéndolo único en su primer año de vida, pero también si se toma un tiempo después, manteniendo siempre su color vivo y elegante. ❋

Más información: www.bodegashispanosuizas.com

NOTA DE CATA

D.O.: Utiel - Requena
Variedad: Pinot noir
Características: Elegante color oro rosa. Nariz de intensidad alta con recuerdos a fruta roja y tropical con ligero fondo de vainilla sutil. En boca es intenso, con buen volumen y muy buena acidez, dejando un recuerdo de fruta roja con ligero toque láctico.





CARÁCTER DISTINTIVO

Los rosados crianza y con cuerpo son tendencia a nivel mundial y Eguren Ugarte ha sabido interpretar esta demanda, elaborando este Rosado Crianza que destaca por su equilibrio, su expresividad aromática y su carácter distintivo. Estas características sedujeron al jurado del último Concours Mondial de Bruxelles, que le otorgó una medalla de oro, siendo el único de la DOCa. Rioja en obtenerla.



De guarda y gastronómico

Corimbo Rosado Reserva 2023 es el primer rosado de Bodegas La Horra. Lo elaboran con 100% tinta fina de viñedos ecológicos y cuenta con una crianza de 15 meses. Es un rosado serio y estructurado, creado para perdurar en el tiempo. Expresa la personalidad del entorno ribereño del que procede. Con un claro componente gastronómico, es perfecto para acompañar una comida de principio a fin.

Avaniel Rosé 2025

El rosado de Monteabellón



En el año 2000, aprovechando la experiencia acumulada durante décadas y el saber hacer en la elaboración del vino, la familia García fundó Bodegas Monteabellón en el pequeño pueblo burgalés de Nava de Roa. Desde el inicio, esta bodega familiar se estructuró en torno a viñedos propios repartidos en tres altitudes, aprovechando la diversidad de suelos para obtener distintos estilos de vino. Su labor se extendió posteriormente a las D.O.Ca. Rioja y D.O. Rueda y recientemente a las D.O. Rías Baixas y D.O. Valdeorras. En la D.O. Ribera del Duero elabora vinos frutales, frescos y accesibles que reflejan con pureza el terroir de su paisaje, un buen ejemplo es Avaniel Rosé, elaborado con tempranillo de parcelas de la zona baja (760–800 m), con suelos franco–arenosos con canto rodado.

La añada 2025 se caracteriza por tener un tanino pulido y un equilibrio armonioso entre alcohol y acidez, con gran intensidad de color.

Avaniel Rosé está recomendado con todo tipo de carnes y pescados. Ideal para acompañar con ensaladas y como aperitivo.✻



NOTA DE CATA

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

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



Edición Rosa de Príncipe de Viana

Sofisticado y seductor



Este rosado navarro es, por su frescura, una elección perfecta cuando suben las temperaturas. Las uvas garnacha con las que se elabora proceden de la Finca San Nicolás (Cadreita) orientada exclusivamente a la producción de rosados, maximizando el equilibrio y potencia aromática de esta variedad.
La Edición Rosa de Príncipe de Viana se lleva a cabo únicamente con mosto de lágrima, extraído mediante el tradicional método del "sangrado", una técnica arraigada en la tradición elaboradora de vinos rosados en Navarra que consiste en obtener el mosto de las uvas tintas simplemente por gravedad, tras ser introducidas en el depósito y permanecer en él unas horas, dejando salir el mosto sin ningún proceso de prensado.
El resultado es un vino de color rosa pálido, de baja intensidad, en el que, por el contrario, la intensidad aromática se manifiesta en su máxima expresión, capaz de seducirnos cada vez que acercamos la copa a la nariz. También seduce su estética, con una presentación cuidadosamente diseñada. Líneas claras, limpias y elegantes que dibujan la vanguardia de los vinos de Navarra.❋

NOTA DE CATA

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

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

Larrosa Rosé 2025

Referente en estilo provenzal

Bodegas Izadi, actualmente dirigida por Lalo Antón, nació en 1987 de manos de su padre, Gonzalo Antón, uno de los hosteleros más reconocidos. Creó Izadi, que significa naturaleza en euskera, a partir de los viñedos familiares de Rioja Alavesa y desde entonces, su gran labor ha sido cuidar los viñedos viejos de esta zona vinícola para elaborar vinos que mostraran los cuatro pilares que marcan la filosofía de esta marca: Respecto, sensibilidad, inquietud y hospitalidad. Uno de esos vinos es Larrosa Rosé, el rosado más emblemático de la bodega. Un vino pionero que desde 2013 es referente en la elaboración de los rosados provenzales, que conjugan la finura y persistencia de los aromas florales y frescos con el mimo en la selección de las viñas.
Para su elaboración, 100% garnacha, el equipo de bodega ha seleccionado viñedos de más de 60 años ubicados en Rioja Alavesa, Tudelilla y el Valle de Ocón. El resultado es vino rosado muy aromático, con un color atractivo, es sutil y fresco.
Esta nueva añada se viste de largo con un cambio de botella que hace aún más atractivo este rosado así como una actualización muy sutil de su etiqueta.❋

NOTA DE CATA

D.O.Ca: Rioja
Variedad: Garnacha
Características: Color rosa pálido, aromas a frutas como fresa, frambuesa y flores blancas. Es un vino intenso, persistente y con buena acidez y final duradero.



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

D.O. Cigales

Apuesta por rosados de mayor complejidad



El crecimiento del volumen de este tipo de vino en la Denominación impulsa la creatividad de sus bodegueros. La selección de viñedos viejos, crianza en madera o sobre lías dan como resultado rosados más estructurados y con mayor longevidad.



El rosado es uno de los vinos más polivalentes que acompañan nuestros momentos especiales, cualquier aperitivo o comida armoniza perfectamente con este tipo de vino.
Poco a poco su consumo está creciendo y el color rosa empieza a ponerse de moda, la Denominación de Origen Cigales ha notado este incremento que está repercutiendo en las bodegas. Cada vez son más conscientes de este fenómeno y están incluyendo en sus elaboraciones rosados con mayor valor añadido.
Los rosados frescos, aromáticos y de tonalidades fresa tienen una identidad propia característica de esta Denominación de Origen nacida en 1991 que se extiende a ambos lados del río Pisuerga, abarcando municipios de las provincias de Valladolid y Palencia, y siguen teniendo una gran aceptación entre los consumidores de este tipo de vino.
La mayoría de edad de estos rosados o claretes, como se les ha conocido tradicionalmente, se aprecian habitualmente en los mercados, ahora también destacan los rosados con colores más sutiles que cuentan con muchos adeptos. Aunque la verdadera revolución de los rosados de la D.O. Cigales está en la elaboración de rosados con una mayor complejidad. Se obtienen principalmente con la mezcla de variedades de viñedos viejos, la elaboración sobre lías, crianza en barrica, que aporta unos matices especiales y muy valorados por las críticas de prescriptores de prestigio.

¿Sabías que...?

- **Históricamente es célebre por sus vinos rosados o claretes, que representan el emblema y cerca del 70% de su producción global.**
- **Aunque su fama proviene del rosado, desde 2011 se autoriza la producción de vinos blancos, dulces y espumosos. También elaboran excelentes vinos tintos de crianza con gran potencial de guarda.**
- **Cuenta con un valioso patrimonio de cepas centenarias y viñedos viejos que aportan una alta concentración, tipicidad y calidad a sus uvas.**



Variedades autorizadas tintas

- Tempranillo *(ocupa el 70% de la superficie vitícola)*
- Garnacha
- Cabernet Sauvignon
- Syrah
- Merlot
- Garnacha Tintorera
- Garnacha Gris

Variedades autorizadas blancas

- Verdejo
- Albillo
- Sauvignon Blanc
- Garnacha Blanca
- Viura

Disfruta de los vinos 'in situ'

Sin duda, la mejor forma de disfrutar de los vinos de Cigales es hacerlo en la tierra en la que nacen, y para ello, la Ruta del Vino Cigales es una gran aliada.
Y es que en cada rincón de la Ruta del vino Cigales tendrás experiencias que te enamorarán y vivirás unas sensaciones irrepetibles. Te encontrarás lugares atractivos y diversos para visitar, unidos a la tranquilidad y familiaridad de sus rincones. La Ruta del Vino Cigales dispone de alojamientos con encanto, aportando calidad y profesionalidad. Todo ello rodeado de unos bellos parajes y una rica gastronomía.
Destacar además que la comarca cuenta con una gran tradición ligada a las bodegas subterráneas históricas y castillos medievales como los de Fuensaldaña, Mucientes o Trigueros del Valle.

Así son actualmente los claretes de la Denominación de Origen Cigales: frescos, aromáticos y complejos, con gratas sorpresas en su cata. El esfuerzo que está haciendo la Denominación de Origen por engrandecer y valorar el rosado está dando sus frutos y así se va notando en el mercado.
Los rosados de Cigales se caracterizan principalmente por elaborarse como se ha hecho siempre, con la mezcla de variedades que daba la parcela, actualmente se hace así en aquellas parcelas viejas que lo mantienen pero también se realiza con la mezcla de variedades en bodega blancas y tintas. También están permitidos los monovarietales, principalmente, realizados con tempranillo, pero también existen de garnacha tinta y garnacha gris.
Los enólogos coinciden en comentar que el rosado es uno de los vinos más complicados de realizar, no solo es importante la tecnología sino también el momento óptimo de la vendimia. Buena acidez y una graduación baja hace que sean vinos apetecibles no sólo visualmente sino también en boca.

Cigales también es tinto
Cuando hablamos de la Denominación de Origen Cigales lo primero que nos viene a la mente son sus rosados o claretes ya que tradicionalmente se ha venido conociendo esta comarca vitivinícola por este tipo de vino pero no solo de rosados vive esta Denominación, sino que también sus tintos tienen gran protagonismo. En el primer reglamento publicado en 1991 ya venía incluida la posibilidad de elaborar tintos y rosados, aunque es verdad que en sus primeros años la elaboración de tintos era testimonial, a medida que la denominación iba creciendo las bodegas fueron apostando por elaborar tintos animados por la gran masa plantada de tempranillo viejo que hay en sus viñedos.
Destacamos especialmente el nuevo rumbo que están tomando las bodegas con elaboraciones más acordes con las nuevas tendencias del mercado, vinos más sutiles, ligeros y afrutados, pero no por ello con menor calidad ni elegancia.
Las nuevas añadas de los tintos ya van mostrando este nuevo estilo, consiguiendo la

XVI Edición de los Premios Calidad Cigales



Los ganadores de la XVI Edición de los Premios Calidad Cigales ya tienen nombre. La Bodega Remigio Salas hace doblete y consigue dos premios con su blanco Las Luceras sobre lías 2024 y Las Luceras Reserva 2018. El rosado Salvueros, de bodegas Salvueros y el tinto joven Ovidio García Roble 2024, de bodegas Ovidio García son los vinos que completan el pódium, tras la cata a ciegas realizada por tres jurados compuestos por 15 profesionales del sector de Castilla y León.



Como en cada edición, el Consejo Regulador de la D.O. Cigales otorga una distinción especial al apoyo a la promoción y difusión de los vinos con Denominación de Origen Cigales, en esta ocasión el premio ha recaído en la concejala de Turismo, Eventos y Marca Ciudad de Valladolid, Blanca Jiménez Cuadrillero.

Por supuesto, no se podrían realizar buenos vinos sin el cuidado de la viña y esta circunstancia es la que se premia con el galardón al viticultor "Pascual Herrera". De forma, excepcional, se ha premiado conjuntamente a un padre y a un hijo, Alberto Camazón Simón y Alberto Camazón Conde por toda una trayectoria y por la continuidad con el mismo esfuerzo y cuidado de los viñedos de la D.O.Cigales.

Las bodegas acogidas a la D.O. Cigales presentaron 60 vinos (7 blancos, 27 rosados, 13 tintos jóvenes y 13 crianzas) que fueron valorados por tres jurados compuestos por Emilio Martín, de Suite 22; Fructuoso Prieto, de El Buen Gusto; Juan José Alejos, presidente de Asociación de Sumilleres de Valladolid; Justo Barbero, de la Cripta; Carmen Rodríguez, catadora internacional; los sumilleres, Lucía Alejos, Javier San Segundo y Adrián Navarro; los enólogo/as Begoña Jovellar, Marta Girón, Águeda del Val, Carlos González, José Antonio Fernández; el presidente de la Ruta del Vino de Cigales, Sergio García y la profesora de la Facultad de Ingeniería Técnicas Agrarias, Josefina Vila.

personalidad que marca la tierra y la experiencia de sus elaboradores. Son vinos que expresan lo que dice la uva y sus variedades: más frescos y con una intensidad frutal mayor, pesando menos las maderas que se integran de forma sutil. Los viticultores y bodegueros, buscando esa frescura, vendimian antes y elaboran con una menor extracción, con lo cual, da como resultado unos vinos más atractivos y fáciles de beber.

Además, se están empezando a elaborar los tintos como se elaboran los claretes, con las variedades de uva que existen en las parcelas viejas y, como consecuencia de ese mayor porcentaje de uva blanca, las características organolépticas de los vinos cambian, siendo vinos con menos capa, con mayor acidez y más apetecibles, sobre todo para la gente que comienza a interesarse por el mundo del vino. De esta forma, la D.O. Cigales hace un homenaje a su tradición pero innovando y buscando una diferenciación en la elaboración de tintos.





Debate sobre la incorporación de rosados oscuros y tintos claros como diferenciación

Almudena Alberca, master of Wine, fue la encargada de presentar a principios del pasado mes de marzo la última añada de la D.O. Cigales en el Castillo de Fuensaldaña, tras la cata previa que realizó el día anterior en el Consejo Regulador. Del análisis de más de 60 vinos, resaltó el carácter frutal e intensidad aromática de los rosados y la madurez en los tintos. Según su criterio la añada se ha resuelto fantásticamente sin pérdida de fruta y se han conseguido vinos potentes y equilibrados. Alberca dirigió una cata de cuatro vinos franceses, dos rosados oscuros y dos tintos claros, para mostrar al público asistente, entre los que estaba bodegueros de la zona, las elaboraciones que compiten en el mercado internacional con los vinos de Cigales.

Durante la ponencia de Almudena Alberca hubo un interesante debate sobre la posibilidad de acrecentar los tintos claros o los rosados oscuros y potenciar los vinos claretes de guarda. Según su criterio, los vinos más envejecidos dan la oportunidad de conquistar otros territorios y nichos de mercado que busquen los vinos premium y de mayor valor añadido. “Cigales teniendo ese saber hacer en cuanto a rosados está capacitada para hacer esos claretes oscuros o tintos claros. Elaborar un buen rosado es complicado y aquí se saben hacer de manera clara y plausible. Es bueno potenciar en lo que soy el mejor”, recalcó.





En el caso de los tintos, sería comulgar con la tendencia actual que busca vinos más frescos y frutales que se puedan enfriar. Añadió que los vinos corpulentos y con estructura siempre van a existir y a los consumidores de vino habituales les gusta, pero la manera de introducir el vino a los nuevos consumidores es precisamente con estos vinos más ligeros y amables.

Entrevista al Presidente de la D.O. Cigales: Pablo Sáez Alonso-Muñumer

"Nuestro objetivo es consolidarnos como referentes en rosados a nivel nacional y potenciar los tintos"



Nacida en 1991, la D.O. Cigales celebra este año su 35 aniversario. ¿Cómo han evolucionado los vinos de esta D.O. a lo largo de estas más de tres décadas? ¿O siguen fieles a su estilo?
En estos 35 años los vinos han evolucionado mucho debido al avance tecnológico que ha ayudado a hacer vinos mucho más aromáticos y frescos en cuanto a rosados se refiere, y nos ha ayudado a adquirir una personalidad propia en la elaboración de tintos. Lo que sí se mantiene es la tradición de elaborar los rosados con la mezcla de variedades blancas y tintas que aportan la tipicidad de nuestros vinos con buenas acideces que nos dan una frescura que es indispensable para este tipo de vino. Estas características se están trasladando también a los tintos buscando precisamente esa frescura de la que estamos hablando.

Los rosados están de moda y la D.O. Cigales es un referente en este tipo de vinos ¿Qué los diferencia de los de otras zonas?
Principalmente esa mezcla de variedades blancas y tintas de las que hablamos anteriormente, también somos afortunados porque en esta zona vitivinícola trabajamos con muy buena acidez proveniente de la uva, lo que se traduce en vinos más frescos, equilibrados y con mayor capacidad de envejecimiento.

La Master of Wine Almudena Alberca, encargada de presentar la última añada de la D.O. Cigales, echó de menos en la Denominación la cata de vinos más envejecidos para conquistar otros territorios y nichos de mercado. ¿Se está empezando a trabajar en esa dirección?
Efectivamente, nuestras bodegas están empezando a elaborar vinos de mayor valor añadido con crianza en barrica y sobre lías que hacen vinos más estructurados y con mayor longevidad e incluso ya se puede hablar de vinos premiados en esta categoría, con lo cual, no hay duda de la calidad en la elaboración de este tipo de vino por parte de nuestras bodegas.

"Nuestras bodegas están empezando a elaborar vinos de mayor valor añadido"



Casi el 30% de la producción de la D.O. Cigales es de tintos, pero en su mayoría se exportan ¿Por qué se resiste el mercado nacional? ¿Piensan desde el Consejo Regulador potenciarlos de alguna manera a nivel estatal?
Existen zonas cercanas muy especializadas con mucha tradición en tintos que nos dificultan la comercialización de estos vinos a nivel nacional mientras que en los mercados internacionales es más fácil posicionar estos vinos debido a su gran calidad y donde la zona de producción no es tan relevante sino que los consumidores valoran las características organolépticas del vino. Desde el Consejo Regulador se potencia su promoción dentro de nuestras posibilidades y seguimos insistiendo que son vinos que también se reconocen en los concursos internacionales y que se les debe dar una oportunidad para poder valorarlos.

¿Qué ofrece Cigales a nivel enoturístico?
Cigales ofrece patrimonio histórico, natural y gastronómico además de mostrar nuestra historia a través de las bodegas subterráneas que existen en todos los municipios acogidos a la D.O. Cigales, junto a las bodegas actuales con bonitas instalaciones para visitar.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?
El objetivo es consolidar la zona como un área de referencia a nivel nacional en los rosados y potenciar los tintos en el mercado doméstico así como en el internacional.✻

DOP JUMILLA

Terruño excepcional

En la DOP Jumilla se elaboran tintos, rosados, blancos, dulces y vinos de licor. Son vinos mediterráneos, frescos, con carácter y equilibrio, fruto del mimo de viticultores y elaboradores, pero todos ellos marcados por un terruño excepcional, ubicado en el extremo sureste de la provincia de Albacete y el norte de la provincia de Murcia.

La Denominación de Origen Protegida Jumilla se encuentra situada en el extremo sureste de la provincia de Albacete –que incluye los municipios de Montealegre del Castillo, Fuenteálamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra– y el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla, que da nombre. Fue creada oficialmente hace 60 años, pero el territorio en el que se asienta posee una tradición vitivinícola que se remonta al año 3.000 a.C. según atestiguan los restos de vitis vinífera –junto a utensilios y restos arqueológicos– hallados en Jumilla, siendo los más antiguos de Europa.

La zona de producción, en altitudes que varían entre los 320 y 980 metros, está surcada por sierras de hasta 1.380 metros. Más de 20.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos.

Las claves que diferencian esta región vitivinícola son la uva monastrell, sus viñedos de altura, y los suelos calizos, que aportan un carácter muy distintivo a sus vinos. La DOP Jumilla cuenta con un *terroir* único, con microclimas diversos y parajes espectaculares, y con una viticultura tradicional, ecológica y respetuosa con el medio ambiente y paisaje.

Suelos que imprimen carácter

Los suelos son en su mayoría de naturaleza caliza, sueltos, pedregosos, pobres en materia orgánica y en nutrientes. Normalmente se trata de suelos profundos, si bien en ocasiones, para su aprovechamiento, sea preciso romper la costra caliza aflorante o semiaflorante, propia de los suelos calizos en climas áridos en que el lavado del perfil por las aguas de lluvia es incompleto.

Por otro lado, son suelos alóctonos que se han desarrollado sobre depósitos calizos pedregosos arrastrados de las formaciones montañosas circundantes de finales del Terciario (Mioceno – Plioceno) y comienzos del Cuaternario



The old vine - © Juan Palao

(Pleistoceno). Estos suelos presentan reacción básica, con buena aireación, así como notable capacidad de retención hídrica y moderada permeabilidad. Estas condiciones, junto con su profundidad son muy favorables para las viñas, en particular, en épocas de sequía prolongada cuando pueden aprovechar bien el agua almacenada en ellos.

Viñedos viejos, verdaderas joyas

En el corazón de la DOP Jumilla, sus viñas viejas son parte de su historia y tradición. Estas vides, cultivadas con esmero en un terruño único, son verdaderas joyas. Su perfecta adaptación a la diversidad de suelos de la comarca, son la clave de los vinos excepcionales que aquí se elaboran.

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

Si quieres descubrir el legado y la importancia de estos viñedos únicos, puedes hacerlo a través del documental 'The Old Vine Conference. Suelos para sobrevivir: La clave del viñedo viejo en la DOP Jumilla' que puede visionarse a través de este enlace: www.jumilla.wine/the-old-vine-conference-el-documental

La añada 2025, calificada como Muy Buena

El pasado 15 de mayo se llevó a cabo en el Museo del Vino de Jumilla, la cata oficial de calificación de añada por parte del panel de cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla, compuesto en esta ocasión por 17 de sus miembros. Los especialistas Juan Miguel Baños, Loren Gil, María Palencia, Gertrudis García, Pascual Tomás, Agustín Miñana, Jennifer Pérez, Antonio Fernández, Bartolo Abellán, Diego Cutillas, Pedro Cutillas, Silvano Guirao, Juan Corredor, Juan Miguel Benítez, Pascual Olivares, Luis Javier Pérez y Vicente Micó, cataron 35 vinos de la añada 2025, en la muestra organizada por el jefe del panel de cata del Consejo Regulador DOP Jumilla, Joaquín Salamero Saorín, y la Secretaria gerente del Consejo Regulador DOP Jumilla, Carolina Martínez Origone.

En la cata también se valoró el vino genérico que se embotellará este año para las actividades de promoción del CRDOP Jumilla.

El mejor vino de 2025, dicen los enólogos, es un tinto de monastrell, que esta añada muestra mucha capa, mucho color, más fruta negra que roja, más concentración y muy aromático. Vinos fluidos y con volumen en boca. Tanino fino y amable, y, muy buena calidad.

El panel de cata ha decidido que la calidad de estos vinos es 'Muy Buena', describiendo así

Cómo son los vinos

"Bajo un sol implacable y tierras que exigen respeto, la monastrell nos desafía cada día y nosotros respondemos con vinos intensos, equilibrados y llenos de vida", afirman desde la DOP Jumilla.

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



The old vine - © Juan Palao



una añada muy complicada, que los viticultores y bodegas supieron gestionar, con dedicación y precisión milimétrica. Tras tres años de sequía extrema, la añada 2025, será recordada por el intenso pedrisco que arrasó más de 4.000 hectáreas de viñedo, y el fin de la severa sequía que azotaba la zona desde 2022.

Las lluvias de la primavera fueron muy beneficiosas, pero no llegaron a recuperar el viñedo, dado que la viña arrastraba demasiada fatiga tras tres años sufriendo. Además, la ola de calor intensa de agosto aceleró los ritmos de maduración de las viñas, y obligó a adelantar la vendimia, un verdadero reto para los agricultores y enólogos de la DOP Jumilla.

Los vinos que están saliendo al mercado de la añada 2025 se muestran afrutados, equilibrados y de gran calidad. Además, las bodegas DOP Jumilla continúan innovando y ofreciendo novedades al consumidor. Una veintena de elaboraciones se estrenan con esta añada, las cuales están sorprendiendo y conquistando al consumidor y a la crítica especializada. Se lanzan al mercado vinos de nuevo cuño, estilos actuales para el consumidor que pide vinos más frescos y ligeros, sin olvidar los estilos clásicos para los clientes más fieles.

¿Sabías que..?

- **El 32 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla tendrá lugar el próximo 18 junio**
- **Más del 75% de los viñedos son ecológicos**
- **Las bodegas continúan innovando y ofreciendo novedades al consumidor**



Bodegas Luzón



Monastrell, la gran protagonista



La monastrell es la variedad de uva que mejor se ha adaptado a lo largo de los tiempos a las condiciones climáticas y de suelo de esta denominación y que imprime el carácter a sus vinos, representando más del 80% de los viñedos de la denominación y el 25% de la superficie mundial total de esta variedad.

La variedad monastrell, una cepa de origen español, se encuentra extendida por todo el litoral mediterráneo, siendo en España la tercera variedad más plantada.

Es una variedad de gran rusticidad y elevada resistencia a la sequía, necesita buena insolación. Posee una sensibilidad media-alta frente a mildiu y oidio, es muy resistente a la excoriosis, podredumbre gris y polilla, presentando alta resistencia a la filoxera.

La cepa de monastrell es de porte erguido, con sarmientos gruesos y cortos poco ramificados, su hoja posee un limbo de forma pentagonal, con tres lóbulos marcados. Sus racimos son pequeños o medianos y bastante compactos, con bayas esféricas y de tamaño mediano, de coloración azul-negro, de piel gruesa rica en antocianos; su pulpa es carnosa y blanda con poca cantidad de taninos.

Esta uva posee un intenso carácter y acidez media. Es sensual, cálida y compleja, de sedoso tacto, envolvente y seductor.

Amenazas medioambientales

Silvano García Abellán, Presidente Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla, emitió el 20 de noviembre del pasado año una declaración institucional de oposición al proyecto de vertedero y planta de gestión de residuos en Fuente-Álamo. A continuación, un extracto: "El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla (DOP Jumilla), en representación de los viticultores y bodegas inscritos en esta denominación, desea manifestar su firme preocupación ante el proyecto denominado "Planta de gestión de residuos, centro de transferencia y vertedero de apoyo" promovido por la empresa Ambiental Baazul S.L., con ubicación prevista el municipio de Fuente-Álamo y proximidades de los términos municipales de Ontur y Albatana. Se trata de un asunto que concierne a la DOP Jumilla porque pone en riesgo la calidad medioambiental y enoturística, siendo incompatible con el modelo de desarrollo sostenible basado en la agricultura, ganadería y viticultura que caracteriza a esta comarca, y que representa el eje económico esencial para los municipios de Fuente-Álamo, Ontur y Albatana, tres de los siete municipios que conforman la DOP Jumilla, así como para el resto del territorio amparado por la denominación. Como presidente de la DOP Jumilla y en representación de su Consejo Regulador, considero que este tipo de instalaciones son muy perjudiciales para nuestra DOP, su territorio, viticultores y bodegas, y pueden suponer un paso atrás en cuanto a medio ambiente, turismo e imagen. Y es por ello, que con esta declaración manifestamos de manera pública nuestra oposición a semejante proyecto".

CRDOP Jumilla



Variedades

UVAS TINTAS

Monastrell
Tempranillo
Syrah
Garnacha Tintorera
Garnacha
Cabernet Sauvignon
Merlot
Petit Verdot

UVAS BLANCAS

Airén
Macabeo
Sauvignon Blanc
Moscatel De Grano Menudo
Chardonnay
Pedro Ximénez
Verdejo
Malvasía
Viognier
Merseguera

Enoturismo

La D.O.P. Jumilla permite a los enoturistas sumergirse en la cultura, tradición y costumbres de un territorio vitivinícola de profundas raíces. Visitar sus bodegas y conocer el proceso de elaboración del vino paso a paso. Pasear por viñedos y parques naturales, alojarse en un entorno rural y degustar la deliciosa gastronomía de la zona. Recorriendo los diferentes municipios que la componen, tendrán la oportunidad de conocer un patrimonio histórico, cultural y natural de alto interés. Y para hacerlo con todas las garantías existe La Ruta del Vino de Jumilla, que forma parte del club de producto Rutas del Vino de España. Uno de los grandes atractivos de esta Ruta es que ofrece la posibilidad de realizar un paseo gastronómico por una región con gran tradición culinaria y sabores irrepetibles ya que, si algo caracteriza a estos territorios, además de sus excelentes vinos DOP Jumilla, es sin duda, su riqueza gastronómica, con platos como el gazpacho manchego, la gachamiga o el conejo en patagorrina, y dulces como los sequillos, los rollos de vino o las cristóbalas.❋

CRDOP Jumilla - Metavendimia



Segunda edición del Curso de Formador en Vinos DOP Jumilla

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla reafirmó el pasado mayo su compromiso adquirido con la organización WSET Global, la red de academias para expertos en el mundo del vino más importante y popular del mundo, convocando la segunda añada del curso de Formador Homologado en vinos DOP Jumilla.

En este segundo año, la experiencia inmersiva se desarrolló los días 20, 21 y 22 de mayo. Formaron parte 19 formadores provenientes de diversos puntos del mundo.

El presidente del consejo regulador, Silvano García, apunta: "Estos profesionales son dueños de academias donde se ofrecen conocimientos de vino a entusiastas de todo el mundo. Este año hemos tenido gente de diversos puntos de Reino Unido y Estados Unidos, y otros países como Alemania, Suecia, Singapur, Portugal, o Países Bajos. Este curso intensivo, de 3 días de duración, ofrece a los profesores un conocimiento profundo de nuestro territorio, y les permite trasmitirlo a sus estudiantes, como parte de los contenidos de los niveles WSET 3 y Diploma. Además, de vuelta a casa, se organizan catas, ponencias y distintas colaboraciones con estos formadores para expandir sus conocimiento y aprendizajes. Es la mejor forma de conocer Jumilla, aprovechando la buena presencia de nuestros vinos en prácticamente todo el mundo".

Entrevista al Presidente de la DOP Jumilla: Silvano García

“Queremos que el consumidor busque la felicidad y la encuentre en nuestras etiquetas”

Constituido en 1961, el Consejo Regulador de la DOP Jumilla es uno de los Consejos Reguladores pioneros en España. ¿Han evolucionado mucho los vinos de Jumilla a lo largo de estos 65 años o siguen fieles a su estilo?
La evolución de Jumilla es innegable, todo el mundo lo reconoce. Nuestros vinos se adaptan a las tendencias de consumo actuales, aportando frescura, ligereza, reduciendo su tiempo en madera... manteniendo su lugar privilegiado entre los mejores vinos del Levante español, y ganando nuevos consumidores en mesas donde se bebe buen vino. Dicho esto, Jumilla tiene un estilo propio, un carácter indiscutiblemente reconocible. Nuestros vinos son el alma de la monastrell, la variedad representativa de esta zona, y el placer que producen al beberlos está relacionado con nuestro clima; equilibrados, tanino jugoso, boca amplia, buena acidez… son vinos de gran personalidad, e ideales para acompañar con comida.



¿Diría que historia, territorio y ecología son los pilares en los que se sustenta la DOP Jumilla? ¿Cómo se refleja en los vinos?
Nuestros 5000 años de historia son parte de nuestra identidad, el territorio marca nuestro carácter y la viticultura de la zona, así que son pilares fundamentales de la DOP Jumilla.
El cultivo ecológico, es la realidad de una zona, que por sus condiciones climáticas no necesita de tratamientos agresivos ni mucho menos químicos, y también está relacionado con la monastrell, nuestra uva identitaria, que está en el centro de todo lo que somos y representamos, la variedad que hace que seamos lo que somos. Por supuesto, también nos gusta hablar de las personas, nuestros viticultores y bodegas, que abarcan desde proyectos nuevos hasta bodegas dirigidas por la cuarta y quinta generación familiar, entregadas a aportar valor a esta categoría de vinos tintos. Ofrecemos novedades y calidades al más alto nivel.

“Nuestros vinos se adaptan a las tendencias de consumo actuales”

El Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla celebrará este año su edición número 32. Más de treinta ediciones dice mucho de estos premios...
Nuestro Certamen de Calidad está consolidado, es uno de los más longevos de España. Durante estos 32 años hemos tenido catadores de primer nivel, tanto nacionales como internacionales, y el recorrido ha sido muy satisfactorio. Nuestros vinos brillan año tras año en las catas que se realizan estrictamente a ciegas. Es un momento festivo, por un lado, abrimos nuestras puertas a profesionales que acuden a valorar nuestros mejores vinos, también, atendemos a los medios que se acercan, y les explicamos las fases de la cata, cómo se organiza un certamen de gran seriedad desde dentro. Por último, el sector se reúne en una gala de entrega de premios, que sirve como cita ineludible anual, donde todos los protagonistas que hacemos la Denominación de Origen Protegida Jumilla nos juntamos y pasamos unas horas de convivencia y emoción.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara a los próximos meses?
Nuestro objetivo es que los vinos DOP Jumilla ganen consumidores. Es el mejor reconocimiento a nuestro trabajo. El premio que nuestros viticultores y bodegas ansían es el de ser una opción popular, y estar presentes en todas las mesas, desde comidas de trabajo, hasta celebraciones. Celebrar con vino es vivir mejor. Queremos que el consumidor busque la felicidad, y la encuentre en las etiquetas de la Denominación de Origen Protegida Jumilla. Les puedo garantizar que no les defraudarán.*

CRDOCa. Rioja

ENOTURISMO EN RIOJA



PARA VIVIR EL VINO INTENSAMENTE

Siempre es un buen momento para hacer una escapada a Rioja, adentrarte en la cultura vinícola de una región que vive por y para el vino y disfrutar durante unos días de sus numerosas propuestas de enoturismo, pero este mes de junio tenemos un motivo más: La Cata del Barrio de la Estación, un evento enoturístico que se celebra cada dos años en el Barrio de la Estación de Haro donde se concentra el mayor número de bodegas centenarias del mundo.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA DOCA. RIOJA, LA CATA DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN Y LAS BODEGAS.

El próximo 13 de junio los afortunados que hayan conseguido entradas para 'La Cata del Barrio de la Estación' podrán visitar en una sola jornada el interior de todas las bodegas participantes –Bodegas Bilbaínas Viña Pomal, Cvne, Bodegas Muga, Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A. y Bodegas Roda–, degustar sus vinos y saborear tapas elaboradas por aclamadas figuras de la gastronomía internacional. Todo ello en un ambiente festivo y de celebración. El marco donde se celebra y su carácter más internacional generado edición tras edición ha dotado a este evento de gran prestigio, obteniendo el premio a Mejor Iniciativa Eno-



La Cata del Barrio de La Estación



Pueblos vinícolas con encanto

Labastida

Laguardia, Haro, Briones, Briñas, Sajazarra, Cuzcurrita, San Vicente de la Sonsierra, Santo Domingo de la Calzada, Alfaro, Arnedo, Calahorra, Quel, Elciego, Labastida, Nájera, Viana, Mendavia... En Rioja encontrarás pintorescos pueblos vitivinícolas con un encanto e historia especial.

Algunos de ellos están incluidos dentro de los Pueblos más Bonitos de España (como Briones, Sajazarra o Laguardia) o de los Pueblos Mágicos de España (como Elciego y Cuzcurrita del Río Tirón).

No dudes en perderte y dejarte llevar por sus calles, degustando vinos de Rioja en sus bares y restaurantes. Acompáñalos de los pinchos o productos típicos de cada zona y brinda con los tuyos en un ambiente muy especial.

turística de 2018. Además, año tras año se cuenta con la presencia de afamados expertos del mundo del vino así como prestigiosos restauradores.

Y para los que se hayan quedado sin entradas hay muchas opciones. Para empezar, no deben dejar pasar la oportunidad de visitar Haro: merece la pena recorrer su casco antiguo, declarado Bien de Interés Cultural, contemplar sus numerosas iglesias y palacios, y, por supuesto, disfrutar de lo mejor de su gastronomía en la zona de "La Herradura".

A la visita de esa maravillosa ciudad vitivinícola conocida a nivel mundial se suman infinidad de propuestas, no en vano, como en otros muchos aspectos, Rioja ha sido pionera también en apostar por el enoturismo. Su oferta ha ido evolucionando y diversificándose de manera exponencial y batiendo sus propios récords: es la denominación más visitada de España, con mayor número de bodegas abiertas y un claro referente a nivel mundial, con el número de visitantes internacionales al alza. En concreto, son más de 200 las bodegas que abren sus puertas al público para compartir el sentimiento de orgullo por una cultura vitivinícola que une a toda la región. De arquitecturas contemporáneas, centenarias, familiares, rodeadas de viñedos o montañas, flanqueadas por un río, con calados históricos de atractivos singulares (en pleno Camino de Santiago, con ermitas, con obras de arte...) y un largo etcétera, las bodegas riojanas son capaces de sorprender con experiencias enoturísticas únicas, capaces de combinar vino, gastronomía, arte, cultura, aprendizaje y diversión, ofreciendo un gran abanico de posibilidades de ocio durante todo el año. Además, las bodegas de Rioja ofrecen planes para todo tipo de público, sea más o menos experto en vino, y viaje en pareja, familia o con amigos.

Recorrer 100 kilómetros de contrastes

Rioja propone al viajero descubrir una tierra en la que el vino guiará su experiencia. Porque en Rioja viven por y para el vino. El vino articula su cultura, sus relaciones... el vino ha dibujado el paisaje y ha dado forma a sus edificios y sus pueblos, salpicándolos de increíbles contrastes. Gracias al vino, en los pueblos riojanos, tradición y vanguardia, historia e innovación, se dan la mano; auténticos templos de arquitectura moderna se erigen entre bodegas y calados centenarios, y grandes firmas conviven con la ilusión y la pasión de pequeños proyectos familiares.

Museos del Vino

Ubicado en Briones, el Museo Vivanco de la Cultura del Vino es un espacio único en el mundo que permite conocer en profundidad la cultura del Rioja de un modo lúdico y entretenido para todos los públicos.

Otra gran opción para aprender sobre el mundo del vino es el Centro Temático del Vino Villa Lucía, en Laguardia, un innovador espacio con un recorrido dinámico centrado en la historia y los rituales del vino que mezcla artesanía y nuevas tecnologías. Su punto fuerte es una experiencia sensorial 4D sobre el patrimonio, la tradición y la cultura de Rioja Alavesa.

Rioja para todos

• Para los intrépidos: Es posible recorrer los viñedos en globo, a caballo, en bicicleta o *segway*.

• Para los enológicos: Encontrarán desde las bodegas más tradicionales, con sus muros de piedra y techos abovedados, a bodegas con diseños vanguardistas y tecnologías avanzadas. Esta coexistencia se refleja también en los métodos de producción, donde técnicas ancestrales se combinan con innovaciones sostenibles para crear vinos de calidad excepcional.

• Para los *foodies*: Deben probar los caparrones (unas alubias pintas), las patatas a la riojana y las chuletillas al sarmiento; platos que maridan perfectamente con un vino tinto de la DOCa Rioja para realzar los sabores. Otro plato emblemático es el bacalao a la riojana, que marida con un vino blanco de la DOCa Rioja elaborado con la variedad viura.

• Para los que buscan relax: Sesiones de enoterapia, masajes con vino y otros tratamientos relajantes y de bienestar son posibles en las bodegas de Rioja.

• Para los amantes de la historia: Desde los vestigios de la época romana, cuando la región era conocida como "Vareia" y famosa por sus vinos y riqueza mineral, hasta la actualidad, Rioja posee una riqueza patrimonial y cultural que merece ser explorada.

• Para la comunidad LGBTQ+: Rioja es una tierra acogedora para todo tipo de personas pero además, en el caso de Rioja Alavesa, su Ruta del Vino luce el distintivo 'Queer Destination'. Rioja Alavesa ha comenzado a organizar eventos específicos para la comunidad LGBTQ+, desde bodas en bodegas hasta festivales y encuentros que promueven la diversidad. Esta tendencia refuerza su posicionamiento como un destino inclusivo y moderno.

La Cata del Barrio de La Estación - La Rioja Alta S.A.



En Rioja es posible perderse en lo rural y zambullirse en el barullo de grandes pueblos y ciudades en un abrir y cerrar de ojos.
Rioja es gastronomía local, barras repletas de pinchos, pero también alta cocina. Rioja es un paisaje de puro contraste desde las cuencas del Río Ebro y sus afluentes, hasta las laderas y cimas de las sierras. Tanto si el viajero es experto en vino, como un simple aficionado; tanto si viaja solo o acompañado, encontrará una bodega de Rioja que cumplirá con sus expectativas, bodegas en las que descubrirá vinos increíbles, pero también la posibilidad de divisar los viñedos desde un globo o recorrerlos en *segway* o bicicleta o relajarse haciendo yoga en plena naturaleza. También podrá vivir divertidas y originales experiencias entre viñedos, como talleres, gincanas o paseos a caballo que le permitirán observar el viñedo desde otro punto de vista y coleccionar postales inolvidables en su memoria.
Y mientras explora 100 kilómetros de contrastes, lo que en todas partes encontrará el enoturista es hospitalidad. Y es que Rioja es el primer destino enoturístico de España, y además de tener un carácter abierto, alegre y festivo, llevan años desarrollando altos estándares en servicio.



Ruta del Vino Rioja Alavesa

Finca La Emperatriz



Almuerzo entre viñedos

Una gran experiencia que no puedes dejar de disfrutar si visitas Rioja es hacer una comida o almuerzo entre viñedos, cerca del guardaviñas, con productos típicos de la región maridados con los mejores vinos Rioja.

Transporte

Existen opciones específicas como el Enobús de Rioja Alavesa. Desde La Ruta del Vino de Rioja Alavesa explican así en qué consiste: "Te subes a las nueve de la mañana en Bilbao —o a las diez en Vitoria, o a las diez y media en Labastida— y dejas que otro conduzca. Y que otro decida. Y que Rioja Alavesa haga el resto. El Enobus no es un autobús turístico al uso. No hay micrófono chirriante ni guía señalando edificios desde la ventana. Es otra cosa: toda una jornada diseñada para que conozcas el territorio desde dentro, con visitas a bodegas que tienen algo real que contar, degustaciones que saben de verdad y la libertad de callejear por Laguardia o Labastida cuando el programa te lo permite. Tú decides dónde comes. Tú decides cómo lo maridas. El enobus te lleva y te trae. Lo demás es tuyo…".
Este mes el Enobús tiene dos fechas de salida previstas: el 13 y el 20 de junio.

Senderos y Rutas del Vino

Los Senderos y Rutas del Vino son caminos que permiten al viajero sumergirse en el corazón de Rioja. Estos caminos se adentran en el espectacular paisaje de viñedos riojanos, permitiendo recorrerlo y disfrutarlo de un modo auténtico, saludable y sostenible.
Estos senderos recorren el entorno de numerosos pueblos vitivinícolas de Rioja y su trazado permite disfrutar de recursos muy valiosos. De carácter natural, ya que además de por viñedos, muchos trascurren por pinares, riberas de ríos o singulares rincones en los que la naturaleza brilla en todo su esplendor. Cabe destacar también su carácter cultural e histórico, encontrando sendas que transitan por puentes o calzadas romanas, castillos, fortalezas, dólmenes, lagares, guardaviñas, icnitas, chozos... De diferente trazado, longitud y características, se elija el que se elija, la tranquilidad y belleza del recorrido están aseguradas.✻





Pico Velasco

Sabores cantábricos

El restaurante del hotel boutique Pico Velasco –ubicado en pleno corazón del Parque Natural de las Marismas de Santoña, Victoria y Joyel– ofrece cocina cántabra contemporánea de la mano del chef Ignacio Solana.



El hotel en el que se encuentra el restaurante abrió sus puertas en junio de 2023 y ya se ha convertido en un destino imprescindible para quienes buscan naturaleza, elegancia, descanso y la mejor gastronomía.
Además, durante los meses de verano abrirá La Terraza de Pico Velasco, un espacio donde asomarse al imponente paisaje y disfrutar de una carta fresca y desenfadada.

Experiencia global
La propuesta gastronómica de Pico Velasco se disfruta a fuego lento, con la paz y el sosiego que transmite su entorno. La experiencia comienza nada más llegar al hotel: se trata de una casona del siglo XVII reformada manteniendo la autenticidad. El restaurante –con capacidad para 60 comensales– se encuentra en la planta inferior, donde los amplios ventanales hacen que el intenso verde del campo envuelva al comensal en un entorno fresco y hermoso con el Mar Cantábrico al fondo mientras se observan pastar Black Angus. Naturaleza en estado puro que penetra en el comedor y se plasma en los platos del chef. Pueblo, producto, técnica, sabor y pasión son los ingredientes de una experiencia total que, como las recetas de antaño, perdura en el tiempo de quienes la viven.
Se puede elegir entre dos menús degustación: Albiar (significa amanecer) y Sincio (una expresión cántabra que se usa para reseñar deseo o antojo). ¿Qué tipo de platos encontrarás? Unos buenos aperitivos como la 'Secuencia de la anchoa' (gilda, mantequilla, ensalada y buñuelo) y pases como las 'Alubias

El chef: Ignacio Solana

Ignacio Solana (Ampuero, 1979) es la cuarta generación de una familia dedicada a la hostelería desde 1938. A los 31 años logró la primera estrella Michelin, siendo uno de los diez cocineros nacionales más jóvenes en conseguirla. Ahora, el chef, cuenta con dos estrellas Michelin separadas por tan solo ocho kilómetros de distancia (de Solana a Pico Velasco). Durante su carrera, ha ido cosechando numerosos premios y reconocimientos como 2 soles en la Guía Repsol, Premio Arco Atlántico 2014 al mejor cocinero del Cantábrico o el Premio a la Mejor Croqueta del mundo 2017 en Madrid Fusión, entre otros.
Actualmente el chef se encuentra en su mejor momento y su versión contemporánea de la cocina cántabra le hace ser uno de los cocineros nacionales más avalados por la crítica especializada.









marinas', 'Bogavante azafrán y setas' o 'Lonja del Cantábrico, vegetales y algas'. No falta su famosa 'Croqueta Solana' y la nueva 'Costilla "Mil Perales" en la parte cárnica, y nuevas creaciones como 'Huerta, panceta y salsa láctea', 'Infusión de setas', o el 'Temple de mejillón'. La experiencia se redondea al llegar a la parte dulce –platos elaborados con productos de la finca y la imaginación del chef como 'Yogur y especias silvestres' – y, por supuesto, con la carta de vinos. "Nuestra carta de vinos cuenta con unas 230 referencias, priorizando los pequeños productores y buscando una línea de elaboradores poco intervencionistas. Destacan las 50 referencias de champagne y contamos con vinos de España, Francia, Italia, Alemania, Portugal, Estados Unidos, Austria…", detalla el sumiller Esteban Bezanilla.✻

PICO VELASCO
Barrio Angustina, s/n · 39762 Angustina (Cantabria)
Tel.: 842 841 111
www.picovelasco.com/restaurante-pico-velasco
@pico_velasco
P.V.P. Menú Albiar: 85€ - **Menú Sincio:** 105€

Qué ha supuesto conseguir la estrella

Ignacio Solana declara para *Vinos y Restaurantes*: "Fue un orgullo a nivel personal y profesional. Pese al poco tiempo desde nuestra apertura (junio 2023). Recibir la estrella apenas dos años después de la apertura supone una enorme satisfacción. Sobre todo, por el equipo, por todo el grupo que trabaja cada día, un grupo muy joven, muy unido que me ha transmitido muchísima ilusión y energía. Es un espaldarazo al proyecto, una apuesta de la guía por nosotros, estamos muy agradecidos. Ahora lo asumimos con muchísima responsabilidad para no defraudar a nuestros clientes, ni a la guía y seguir ofreciendo lo mejor de nosotros mismos. Esto nos obliga a ser mejores, a mimar todos los días la puesta en escena, nuestro servicio, cada detalle". Y añade: "Desde que la recibimos, por supuesto, se han notado el número de reservas que recibimos cada día. Recibimos la estrella pocas semanas antes de terminar la temporada. Así que pronto nos pusimos manos a la obra para preparar la nueva temporada, con nuevos platos, con la exigencia que nos ponemos nosotros mismos y más aún con la confianza que nos ha dado la guía. Esta temporada supone nuestro primer año con estrella Michelin y hemos diseñado una propuesta a la altura".



Ochando

Una invitación a bajar el ritmo

@Francis Rosso

En un mundo en el que todos vamos estresados, encontrar espacios como Ochando nos hace reconciliarnos con la humanidad. Y es que este restaurante sevillano bautizado con el apellido de su chef es uno de esos lugares que no necesitan grandes gestos para dejar memoria. Un restaurante pequeño e íntimo, pero sólido en intención, que invita a sentarse, bajar el ritmo y descubrir una propuesta con personalidad propia.



Ochando abrió sus puertas en 2002 en la pedanía de Los Rosales, perteneciente al municipio sevillano de Tocina, situado a poco más de 30 minutos de la capital hispalense, de la mano de Juan Carlos Ochando (cocina) y Elena Pérez (sala). Aunque en un principio nació como un restaurante sencillo, pensado para el cliente de la zona, con una cocina directa y sin complejidad, con el paso del tiempo, el proyecto fue evolucionando hasta convertirse en lo que es hoy, un restaurante que brilla con una estrella Michelin.

Cocina actual conectada con el entorno

La propuesta gastronómica de Ochando se construye desde una idea clara: una cocina actual profundamente conectada con el entorno y marcada por el ritmo de la temporada. Sobre esa base, el restaurante articula su experiencia entorno a dos menús degustación, Ochando y

El chef: Juan Carlos Ochando

Juan Carlos Ochando (Sevilla, 1991), ha construido su trayectoria paso a paso en algunas de las cocinas más exigentes del panorama nacional antes de regresar al lugar donde todo empezó. Formado en la Escuela de Hostelería de Carmona, su camino arranca en 2008 con una etapa de aprendizaje que le lleva a cocinas como Hacienda Benazuza, Atrio, Casa Marcial, Bardal, El Lago o Cávala, siempre asumiendo responsabilidades y afinando una forma de entender la cocina basada en la constancia y el oficio.
Tras años de aprendizaje y evolución, Juan Carlos decide volver a Los Rosales para desarrollar su propio proyecto. Allí, junto a Elena Pérez, da forma a Ochando, un restaurante que ha ido creciendo con ellos. Un logro que no responde a un momento puntual, sino a una trayectoria coherente y a una manera de trabajar sostenida en el tiempo.



@Francis Rosso





Gran Menú Ochando, con una sucesión de pases que varía según la temporada. En ellos conviven sabores reconocibles, ligados a la tradición y a la memoria gastronómica del territorio, con una mirada contemporánea que aporta precisión, ligereza y una estética más actual. Se trata de una cocina que no pierde el vínculo con lo popular, pero que se expresa desde un lenguaje afinado, donde el fondo, el guiso y el producto siguen siendo el eje. Una forma de cocinar que evoluciona sin romper, que actualiza sin desvirtuar y que encuentra en la temporalidad su principal argumento. Una forma de cocinar que se materializa en aperitivos como el buñuelo de pringá y principales como las albóndigas de atún con guiso de cabrillas.
La bodega acompaña este discurso con una selección concisa (actualmente cuenta con alrededor de 90 referencias) en la que destacan los vinos andaluces y, especialmente, los generosos, en coherencia con el territorio. Una carta contenida por las dimensiones del espacio, pero pensada con criterio y personalidad, que crecerá en el futuro con la ampliación prevista del restaurante, que cerrará por reformas el próximo mes de julio. ✻

Qué ha supuesto conseguir la estrella

Juan Carlos Ochando declara para *Vinos y Restaurantes:* "Nunca pensamos que la estrella pudiera llegar. Para nosotros ha sido una sorpresa enorme. Siempre hemos entendido Ochando más como una casa de comidas que como un restaurante gastronómico al uso. Lo verdaderamente importante, para mí, está dentro del plato; todo lo demás debe acompañar, pero nunca ponerse por delante. El lujo, si existe, tiene que estar en lo que se come.
Desde la llegada de la estrella hemos notado una mayor presión, sobre todo por parte del público, que viene con una expectativa más alta. También ha cambiado mucho el ritmo del restaurante: hemos triplicado el número de servicios y hemos pasado de llenar principalmente los fines de semana a tener ocupación durante todo el año. Aun así, somos conscientes de que este primer impacto probablemente se estabilizará con el tiempo".

OCHANDO
Av. Sevilla, 78 · 41330 Los Rosales – Tocina (Sevilla)
Tel.: 613 231 617 · www.ochandorestaurante.com
@ochandorestaurante
P.V.P. Menú Ochando: 68€ - **Gran Menú Ochando:** 85€

Digitalización del restaurante

Palanca de transformación

Freepik



La digitalización estará orientada a facilitar la experiencia del usuario a través de la personalización de menús, pagos ágiles, rapidez en el servicio, control de consumos y mayor transparencia en los procesos. Al mismo tiempo, permite al negocio optimizar la gestión, mejorar la trazabilidad y ganar eficiencia operativa. **POR ISABEL FERNÁNDEZ**

La digitalización en los restaurantes ya no es una opción: es una necesidad para competir con eficiencia, mejorar la experiencia del cliente y controlar costes. La tecnología es y continuará siendo una palanca de transformación para los restaurantes, pero con un enfoque más práctico y humano. Además, digitalizar un local de restauración no significa comprar tecnología por comprar, sino integrar herramientas que optimicen procesos clave y permitan tomar decisiones basadas en datos reales. De esta manera, con la tecnología se pueden automatizar tareas, reducir errores, mejorar la experiencia del cliente y controlar costes. No se trata solo de instalar un TPV u ofrecer una carta digital, sino de conectar áreas como gestión de ventas y caja; control de *stock* y compras; organización del equipo; comunicación con clientes, y *marketing* y reputación *on line.*

Como comenta Diego Ramos, consultor de Negocio Corporate de Cegid Revo, "la necesidad básica no es tener muchas herramientas,

Loxone



Tecnología invisible y experiencia aumentada

La digitalización estará cada vez más presente, pero de manera silenciosa e integrada. Se resume en reservas inteligentes que ajustan la sala en función de la demanda prevista; pagos invisibles (como en Uber o Amazon Go), que eliminan tiempos de espera; menús digitales interactivos que ofrecen recomendaciones personalizadas según hábitos del cliente y experiencias inmersivas: realidad aumentada para explicar el origen de un vino o la historia de un plato.

sino tenerlas bien conectadas. Un restaurante necesita un sistema que le permita gestionar el día a día sin fricción: ventas, mesas, reservas, cocina, pedidos, pagos y control del negocio en tiempo real. La digitalización tiene sentido cuando simplifica la operación, reduce errores y, sobre todo, mejora el contacto con el cliente final. Hoy no hablamos solo de eficiencia interna, sino de poder atender, vender y fidelizar mejor en todos los puntos de contacto: sala, barra, terraza, *delivery* o canales digitales".

Además, Marta Frías, responsable de Proyectos de Mediterránea Group, señala que, "en la actualidad, un servicio de restauración colectiva necesita herramientas digitales que permitan gestionar de forma integral toda su operativa. Estos elementos buscan facilitar al máximo la planificación y gestión de menús, contemplando dietas especiales, alérgenos y requisitos nutricionales, algo fundamental en espacios en los que se atiende a una gran cantidad de usuarios, cada uno con sus propias particularidades. También es fundamental contar con sistemas que permitan organizar reservas o previsiones de comensales, ya sea por turnos, plazas asignadas o selección previa de menú, para optimizar la producción y reducir el desperdicio. La digitalización debe abarcar además el control de *stock*, la trazabilidad de los alimentos, el cumplimiento de normativas de seguridad alimentaria y la generación de informes que ayuden a analizar consumos, costes y niveles de satisfacción. Todo ello debe apoyarse en soluciones intuitivas y accesibles, que agilicen el trabajo diario y mejoren la eficiencia operativa".

Para Àlex Pont, del Departamento de Marketing de Loxone, "el objetivo ha sido siempre el mismo: simplificar los procesos de funcionamiento del negocio para facilitar el trabajo de los empleados y ofrecer una experiencia de calidad al comensal. Un restaurante necesita centralizar también iluminación, climatización, música y accesos (control del personal mediante un sistema fiable y coordinado)".

Soluciones más demandadas

Las herramientas que más impacto aportan en un restaurante son: TPV y/o sistema de caja (el núcleo de ventas), *software* de reservas (organización del comedor), gestión de *stock* (control de compras y mermas), carta digital/QR (comodidad para el cliente), pedidos *on line –delivery* o *take away*– (canal adicional de ingresos), sistema de control de costes (escandallos y análisis de rentabilidad) y herramientas de *marketing* (redes sociales, email, reseñas…), entre otras.

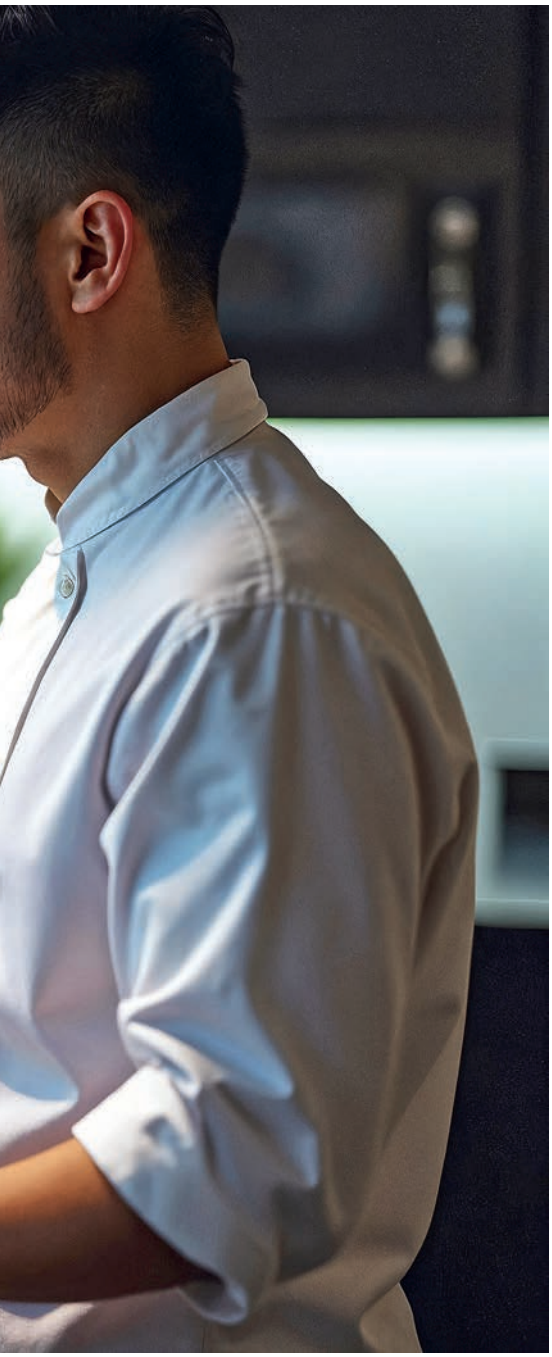
Así, Gonzalo Sáenz, director de Ventas de Square en España, indica que "las soluciones más demandadas varían en función del tipo de restaurante. Los de servicio rápido priorizan la velocidad, el volumen de servicio y las ventas omnicanal. Necesitan maximizar los ingresos en momentos específicos de mayor afluencia, lo que hace que los pagos rápidos e integrados sean fundamentales para reducir colas y fricciones. La operativa omnicanal requiere disponer de una web para pedidos de *delivery* y *take away* totalmente conectada con el TPV y los sistemas de visualización de cocina. Esta integración permite a los equipos gestionar los productos fuera de *stock* en tiempo real y regular el flujo de pedidos para evitar saturar la cocina. En paralelo, las capacidades de CRM que recopilan datos de los clientes a través de todos los canales son cada vez más importantes, ya

Freepik



que permiten activar iniciativas de fidelización y *marketing* que enriquecen la experiencia del cliente, tanto si el pedido se realiza *on line* como en el local. En el caso de los restaurantes tradicionales, la demanda se centra más en la personalización y el servicio. La capacidad de adaptar la operativa en función del tipo de servicio ofrecido –por ejemplo, carta, menús degustación o platos para compartir– es esencial para garantizar una experiencia fluida. Enriquecer los datos de los clientes a través de los sistemas de reservas y poner esa información a disposición del personal de sala de forma inmediata permite personalizar la atención, reconocer a clientes recurrentes y anticiparse a sus preferencias. Otras necesidades incluyen la gestión de mesas, la coordinación del personal durante el servicio y una mayor visibilidad del rendimiento de la carta y de los márgenes. Un requisito común a todos los restaurantes es la autonomía: la capacidad de adaptar rápidamente las operaciones a medida que cambian las condiciones. Los restaurantes están en constante evolución, ya sea en menús, flujos de trabajo, modelos de personal o canales de venta, por lo que el *software* del TPV debe ser lo suficientemente flexible como para evolucionar con ellos".

Asimismo, Jesús Molina, Head of Partners and Resellers de Dojo en España, apunta que, "principalmente, el mercado solicita soluciones que simplifiquen la operativa diaria y mejoren la experiencia de consumo sin añadir complejidad. En este apartado, destacan los sistemas de reservas inteligentes, terminales de pago ágiles, cómodos y adaptables a las preferencias del consumidor, y las plataformas que centralizan la información en tiempo real. En definitiva, las soluciones que hacen más rentable y eficiente al negocio, reduciendo los tiempos de espera y mejorando la rotación. Asimismo, está creciendo el interés en soluciones que aportan más visibilidad y control en la analítica de datos, automatización de procesos administrativos y herramientas de fidelización. Los negocios ho-



reca están buscando soluciones que permitan racionalizar la toma de decisiones, anticiparse a la demanda y optimizar los recursos para destacar en un entorno altamente competitivo".

No hay que olvidar, como afirma Jesús Yanes, Iberia *country manager* de EnGenius Networks, que, "más allá de aplicaciones concretas, el sector demanda servicios que garanticen continuidad operativa: conectividad profesional, redes Wi Fi estables para operación y clientes, segmentación de tráfico, seguridad y capacidad de gestión remota. Todo ello orientado a reducir incidencias, simplificar el soporte técnico y asegurar que la experiencia del cliente no se vea afectada por problemas tecnológicos".

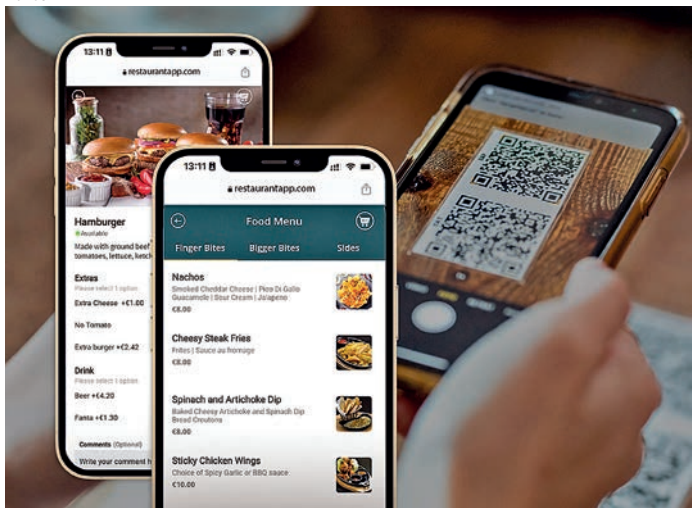
La inteligencia artificial

La inteligencia artificial es un vehículo para conectar herramientas y optimizar operaciones. Su aplicación más inmediata y efectiva debe orientarse a facilitar el trabajo de los equipos mediante una formación adecuada. En el futuro, la tecnología, aplicada correctamente, será decisiva para la profesionalización del sector. No obstante, el éxito dependerá de construir primero los cimientos adecuados: procesos bien diseñados, datos fiables y equipos con el criterio necesario para interpretarlos.

En lo que se refiere al presente, la IA está ya transformando la planificación de empleados y turnos, con diferentes herramientas que optimizan la programación del personal. Esto no solo mejora la eficiencia operativa, sino que ayuda a prever los costes de mano de obra y alimentos.

Además, la realidad aumentada está transformando la forma en la que los clientes actúan con los menús. Mediante aplicaciones móviles, los comensales pueden ver imágenes tridimensionales de los platos, obtener información detallada y visualizar la preparación, lo que enriquece la experiencia de elección y anticipa la calidad del plato.

Nonius



Modular y escalable

A la hora de organizar la gestión interna y externa del establecimiento, lo más lógico es apostar por proveedores especializados que faciliten un servicio integral de gestión 360 con propuestas a medida para los requerimientos del local, de manera que no se tenga que preocupar por las tareas más rutinarias.

Así, los propietarios o gestores de los establecimientos buscan proveedores que cubran la mayoría de sus requerimientos actuales, pero que, al mismo tiempo, se adapten al crecimiento y expansión del negocio a lo largo del tiempo, ya sea porque abren más locales o porque desean poner en marcha un programa de fidelización para incrementar el gasto medio de los clientes o porque quieren ampliar el horario de apertura o pasar a ofrecer servicio en mesa. La modularidad y la posibilidad de añadir más soluciones si un restaurante las necesita son dos premisas clave a la hora de implementar la tecnología.

Mónica Fernández, de nsign, opina que "la adaptabilidad es total si la tecnología se plantea de forma modular. Un pequeño restaurante puede empezar digitalizando su menú. Una cadena puede gestionar cientos de puntos desde una única plataforma. Un operador en aeropuerto puede integrar sincronización global, automatización avanzada y control centralizado. El principio es el mismo: escalar sin aumentar complejidad".

También coincide Diego Ramos, de Cegid Revo, en que "la adaptabilidad es crítica, porque no hay dos restaurantes iguales. Un bar independiente, una cadena organizada o un restaurante con alto peso en *delivery* tienen necesidades muy distintas. Las soluciones modernas deben ser modulares y configurables, capaces de adaptarse al modelo operativo, al volumen de negocio y al tipo de cliente, sin obligar al restaurante a cambiar su forma de trabajar. La tecnología debe acompañar al concepto, no imponerlo. Esa flexibilidad es lo que permite crecer, abrir nuevos locales o cambiar de modelo sin tener que rehacer todo el sistema".

Asimismo, Alberto Minaya, de Arbentia, agrega que "es esencial entender que no tiene las mismas necesidades un restaurante independiente que una cadena con decenas de locales, pero ambos comparten objetivos comunes: control del negocio, simplicidad operativa y capacidad de crecimiento. Por eso, la tecnología debe poder evolucionar con el restaurante, empezando por cubrir lo esencial y ampliando funcionalidades a medida que el negocio madura, se profesionaliza o incorpora nuevos modelos como el

Arbentia



delivery o *el take away*. En este sentido, la personalización por tipo de concepto, volumen, modelo de servicio o estructura organizativa se ha convertido en uno de los grandes valores del *software* de gestión aplicado a hostelería. Este enfoque se extiende también a los sistemas orientados al cliente, que deben responder tanto a negocios centrados en el servicio diario como a establecimientos con un mayor peso de eventos, reservas de grupo o experiencias diferenciadas".

Además, Manuel Lima, director de la Unidad de Mobile de Nonius, recuerda que "el grado de adaptabilidad es hoy mucho mayor que en años anteriores. Las soluciones digitales modernas están diseñadas de forma modular y escalable, lo que permite adaptarlas tanto a pequeños restaurantes independientes como a grandes establecimientos hoteleros con múltiples puntos de venta. Cada restaurante puede configurar su solución en función de su operativa, tipo de servicio, volumen de pedidos y perfil del cliente. Esta flexibilidad es clave para garantizar que la tecnología se adapte al negocio, y no al revés, asegurando que un restaurante pueda empezar con lo esencial y escalar su digitalización a medida que crece su operativa".

Retos

Los costes y la percepción de que la tecnología es demasiado cara y la desconfianza en algunos casos en la fiabilidad de determinadas soluciones son factores que explican por qué la hostelería española no ha aprovechado todavía el gran potencial de la digitalización. Pero también hay muchos negocios que consideran la tecnología como un habilitador para resolver algunos de los problemas más acuciantes a los que se enfrenta el sector.

Jesús Molina, de Dojo en España, cree que "la resistencia al cambio y la falta de formación digital son dos de los grandes retos del canal horeca, sobre todo en las pymes y los negocios tradicionales. A ello se suma la necesidad de cumplir con nuevas regulaciones, como VeriFactu, y una mayor demanda del consumidor por la protección de datos que está obligando a muchos restaurantes a modernizar sus sistemas sin afectar a la experiencia del cliente ni a la operativa diaria. Otro desafío clave es garantizar la fiabilidad y continuidad de los pagos en momentos de alta demanda. Para ello, los restaurantes necesitan soluciones robustas, preparadas y seguras, que eviten caídas del sistema como las que ocurrieron en varios momentos del año pasado y permitan operar con normalidad en campañas críticas. Herramientas que hagan de la digitalización un aliado invisible, aportando eficiencia y eliminando las fricciones en el día a día".



Square



Según Gonzalo Sáenz, de Square en España, "uno de los principales retos en la digitalización de los restaurantes es lograr que todas las áreas del negocio estén conectadas y trabajen de manera coordinada: desde los pedidos y reservas hasta el inventario, la gestión del personal y los pagos. Muchos restaurantes todavía dependen de sistemas independientes o procesos manuales y, a veces, existe cierta reticencia a adoptar nuevas tecnologías por la percepción de que son complicadas o costosas". Además, Marta Frías, de Mediterránea Group, resalta que lo que hay que "lograr es una digitalización coherente y homogénea en todos los centros y procesos, evitando la fragmentación de sistemas y la dependencia de herramientas aisladas. A esto se suma la necesidad de formar al personal y gestionar adecuadamente el cambio cultural que implica la adopción de nuevas tecnologías. La protección de datos y la ciberseguridad también son aspectos críticos, especialmente cuando se manejan datos personales y sanitarios. El sector se enfrenta al desafío de incorporar tecnologías más avanzadas, como el análisis de datos o la previsión de demanda, sin perder de vista la simplicidad operativa ni la calidad del servicio. Teniendo esto en cuenta, la digitalización debe entenderse como un medio para mejorar la eficiencia, la sostenibilidad y la experiencia del comensal, y no solo como una inversión tecnológica". Por su parte, Jesús Yanes, de EnGenius Networks, añade como reto "la creciente dependencia de la tecnología en un entorno donde cualquier caída afecta directamente a la facturación y la experiencia del cliente. A ello se suman la falta de personal técnico especializado, la necesidad de proteger los datos y la dificultad de escalar de forma ordenada. Por ello, el sector avanza hacia modelos de digitalización basados en infraestructuras fiables, seguras y fáciles de gestionar". Y como dice Àlex Pont, de Lokone, se debe conseguir que "la tecnología se adapte a las personas y no que las personas se adapten la tecnología. El trato humano es el valor añadido más importante del sector de la restauración. Si la tecnología consigue automatizar procesos que convencionalmente se llevan a cabo por los empleados, el personal podrá dedicarse con mucho más tiempo y mimo a la mejora de la experiencia de comensal y, por ende, al crecimiento de la reputación y el volumen de los negocios de restauración".*

Paso a paso

1 Diagnóstico y prioridades. **Analiza qué áreas fallan más o generan más costes. La digitalización debe atacar primero los problemas que más impactan en resultados.**

2 Escoger soluciones que encajen con tu modelo. **No todas las soluciones valen para todos los restaurantes. Elige herramientas que se integren entre sí y que se adapten a tu tamaño y tipo de servicio.**

3 Formar al equipo. **La tecnología solo funciona si el equipo la usa correctamente. Dedica tiempo a formar al personal y a crear protocolos de uso.**

4 Implementar por fases. **Digitaliza por etapas: primero lo esencial (TPV, reservas, *stock*...) y después áreas secundarias (*marketing*, fidelización, etc.).**

5 Medir resultados. **La digitalización debe traducirse en resultados: menos costes, más ventas, menos errores y mejor experiencia del cliente. Si no se mide, no se sabe si funciona.**

Líder de ventas en Holanda



La D.O. Rueda se ha convertido en la primera D.O. de España en ventas de vino tranquilo en Holanda. En palabras de Carlos Yllera, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Rueda: “Holanda es un mercado estratégico para nosotros, con un consumidor abierto a descubrir nuevas variedades y orígenes que valora cada vez más la calidad, el origen y la personalidad de nuestros vinos”.

Copas y actividades junto al Ebro



Bodegas Franco-Españolas (Logroño) ha reabierto la terraza de El Muelle de Carga, su espacio al aire libre junto al río Ebro. Regresa también la carta de coctelería, y se realizarán actividades como el exitoso “winefulness” el 21 de junio.

Programa de formación único



Joaquín Parra ha celebrado las tres primeras sesiones de CLM Wine Interpreter en Málaga, consolidando el arranque de un programa de formación dirigido a profesionales del sector con el que pretende cambiar la forma en que el canal especializado entiende y transmite los vinos de Castilla-La Mancha, que son fruto del viñedo con mayor diversidad y riqueza del planeta.

Tabla de quesos primaveral

Para esta temporada, Samantha Vallejo-Nágera ha elegido tres de sus quesos favoritos de Quesos Cerrato, ideales para disfrutar al aire libre: Cerrato Almadeoveja Curado, Cerrato Umami y Cerrato Viejoven. La chef sugiere maridarlos con ingredientes que realcen el sabor y aporten frescura: pera, higos y avellanas, junto a pan integral de masa madre con miel y AOVE.



Única sidra Gran Oro



La sidra de hielo Valverán 20 Manzanas, de Pomaradas y Llagares de Sariego S.L. perteneciente a Masaveu Bodegas, ha sido galardonada como mejor sidra en CINVE 2026. Su elaboración es limitada a tan solo 30.000 botellas y se utilizan principalmente seis variedades de manzanas asturianas.



Helados de alta cocina

La heladería artesanal Pot, nacida en Argentina –donde reputados chefs usan sus helados– abrió sus puertas en el barcelonés barrio de Gràcia el pasado año, y tras su éxito, acaba de abrir su segundo local en la Ciudad Condal, en la calle Parlament. Elaboran sus helados con producto de proximidad (avellana de Reus, pistacho de Lleida, fresas del Maresme, miel de Girona…). Además, están empezando a desarrollar su propia línea de chocolatería con alfajores, rocas y bocaditos.

Nuevo blanco y estreno de espacio polivalente

El Celler Sant Llop ha presentado su primer vino blanco: La Milla XI blanc, un vino fresco y afrutado, elaborado con chardonnay y xarel·lo. Además, ha inaugurado un espacio de 176 m² en Banyoles (Girona), en la Avenida de los Países Catalanes, 252, que además de servir como tienda, es ideal para organizar presentaciones y actividades gastronómicas.





Primer Jewelry Bar Experience de la capital

Ubicado en el Hotel Wipton by Petit Palace (Jorge Juan, 17) "Acorazada by Elena Estaun" es el primer *Jewelry Bar Experience* de la capital: un espacio híbrido donde joyería conceptual, gastronomía y coctelería de autor conviven. Ideal para un aperitivo, una comida desenfadada o un plan afterwork donde tomar un cóctel, picar algo y descubrir las creaciones de Elena Estaun.



Nuevo punto de encuentro gastronómico

Mercado Madriles Reina Victoria es un nuevo espacio que fusiona tradición, cocina internacional y diseño contemporáneo en pleno corazón de la capital: en la Avenida Reina Victoria. Aspira a convertirse en un punto de encuentro para madrileños y visitantes en cualquier momento del día.

A por el Óscar de los libros de cocina



La Cocina del Éxito. Reflexiones y soluciones para restauradores del asesor gastronómico y colaborador de *Vinos y Restaurantes* Javier Campo González, competirá en la 32ª edición de los premios más prestigiosos del mundo editorial gastronómico que se celebrarán a finales de noviembre, los Gourmand World Cookbook Awards.

46 Gran Bacchus de Oro para España



Un total de 51 vinos han recibido este año la máxima distinción el Gran Bacchus de Oro, y 46 son españoles, síntoma de la excelente calidad de los productores de nuestro país. Todos han sido elegidos por un panel de 100 expertos en estricta cata a ciegas entre 1540 referencias, procedentes de 17 países.

Corpinnat ya cuenta con 22 bodegas



La marca colectiva de espumosos de calidad sigue creciendo como referente de calidad, sostenibilidad y autenticidad en el corazón del Penedès. A Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Huguet de Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí, Can Descregut, Pardas, Bufadors, Cisteller, Viader, Mas de la Basserola, Celler Kripta, Demost, Mas Bertran, AT Roca, Celler Mir y Torné & Bel acaba de sumarse Juvé & Camps.



EL BRUNCH TURCO LLEGA A BARCELONA

Barcelona suma una nueva tendencia gastronómica internacional: el *brunch* turco tradicional. Llega de la mano de Snob (Consolat del Mar, 15) que aterriza en el barrio del Born con una idea clara: transformar el desayuno en un ritual social, abundante y profundamente gastronómico.

Nueva Junta Directiva



La asamblea de Bodegas Familiares de Rioja ha renovado por unanimidad la presidencia de Eduardo Hernáiz (Viñedos Hermanos Hernáiz) al frente de la entidad, a quien acompañarán Ricardo Fernández como vicepresidente (Bodegas Abeica), Juan Carlos Sancha como portavoz (Bodegas Juan Carlos Sancha); Pedro Torrecilla (Bodegas Martínez Alesanco) como tesorero e Inmaculada Escudero (Bodegas Ilurce) como secretaria.



Anecoop celebra su 50 aniversario

Con 50 años cumplidos, Anecoop integra, coordina y comercializa en la actualidad la producción de 61 cooperativas y empresas hortofrutícolas y vinícolas y representa a más de 20.000 agricultores españoles que cultivan más de 61.000 hectáreas repartidas por toda la geografía española.



Nuevo presidente

El viticultor Jaume Balaguer ha sido proclamado presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada (DOQ) Priorat. Balaguer ha asegurado que la organización del Consejo Regulador estará estrechamente vinculada a las diversas comisiones de trabajo y que la figura del presidente tendrá un carácter protocolario.

Malvasía con carácter gastronómico

El primer vino de Son Bunyola Hotel & Villas (Banyalbufar, Mallorca) elaborado con malvasía, se define por su carácter gastronómico, su elevado grado de acidez, su color amarillo limón pálido, sus notas de flor blanca y frutos con hueso, su ligereza y cremosidad y, sobre todo, su salinidad. La mitad de la producción se destinará al consumo en el propio hotel, y la otra mitad se distribuirá en restaurantes de lujo de la isla.





El *spritz* del momento

Croft Twist, de las bodegas González Byass, es una bebida refrescante y de baja graduación (5,5º) que nace de una cuidada combinación de finos elegantes con ingredientes naturales como la hierbabuena y el aroma cítrico a limón. El resultado es una bebida brillante, equilibrada, suave y con una burbuja fina y ligera.



Menú degustación en los jardines

Durante la primavera y el verano en el hotel Anantara Villa Padierna Benahavís Marbella Resort florece una experiencia culinaria que rinde homenaje a la tierra. Muy cerca del huerto, el chef ejecutivo del hotel, Manuel Navarro, propone un menú degustación al aire libre que nace del encuentro entre naturaleza (está elaborado con productos recién cosechados) y técnica.

RENOVACIÓN Y NOVEDAD

Yllera Bodegas y Viñedos ha lanzado al mercado la añada 2025 de sus blancos de la gama 'Vendimia Nocturna' marcada por un doble hito: la renovación completa de la imagen y la incorporación de un nuevo vino de godello, reflejo de la evolución varietal y del momento actual.



Albet i Noya



Especial

Vinos blancos

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

Dúo (Formentera)



Restaurantes de Ibiza y Formentera

En las Islas Pitiusas el sector de la restauración ha desplegado su creatividad sin límites, y lo ha hecho tanto en cuanto a contenidos como a continentes. Por ello, no solo nos sorprenden las gastronomías más diversas, sino también la temática, decoración y singularidad de restaurantes y beach clubs.

DO Montsant



DOQ Priorat
DO Montsant
DO Terra Alta

Estas tres Denominaciones de Origen representan el corazón vinícola del sur de Cataluña (Tarragona), compartiendo variedades de uva pero diferenciándose profundamente por sus suelos y altitud.

InterContinental Barcelona



Terrazas urbanas

Podemos elegir entre azoteas con vistas espectaculares, terrazas con jardín que son auténticos oasis ideales para huir del bullicio de la ciudad o animados enclaves frente al mar con música ambiente. Eso sí, en todas las terrazas los cócteles y las tapas son protagonistas.

Hotel Heritage-M-Yllera



Aperitivo estival: vermut, cerveza…

En verano, disfrutar del aperitivo en nuestra terraza favorita en la ciudad o frente al mar, si estamos ya de vacaciones, es un pequeño placer que prácticamente todos nos podemos permitir.

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



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

@VinosJumilla vinosjumilla @VinosJumilla

info@vinosdejumilla.org

VERMUT
LUSTAU

MÁS QUE



UN APERITIVO

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Disfruta de un consumo responsable. 15º

lustau.es | @vermutlustau