ESPECIAL ECLIPSE SOLAR: LUGARES DONDE VERLO Y VIVIRLO

Nº 288-AGOSTO-6 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

VINOS Y RESTAURANTES





ENTREVISTA AL CHEF

ÁLVARO SALAZAR

Voro Restaurant
(Canyamel, Mallorca)

MALLORCA Y MENORCA

20 propuestas gastronómicas



ENOTURISMO EN VERANO

LAS BODEGAS TE ESPERAN

VINOS PARA BRINDAR EN VACACIONES

Etiquetas que invitan al relax

Pazo Pegullal

NUEVO
GODELLO





RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.pazopegullal.com

VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

Redacción:
Pilar Ansola, Isabel Fernández

Colaboradores:
Miquel Sen, 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

Nikki Beach Marbella



Tiempo de relax

Agosto es el mes de las vacaciones por excelencia en nuestro país y nosotros también nos iremos unos días para relajarnos, desconectar y coger fuerzas para encontrarnos de nuevo con vosotros, nuestros lectores, el próximo septiembre. Eso sí, nos vamos 'con los deberes hechos' y os dejamos un número bien 'fresquito' con numerosas sugerencias.

Recordad que os podéis descargar gratis la revista y leerla durante las vacaciones

Para empezar, os ofrecemos un amplio reportaje sobre nuestro turismo favorito: el del vino, y es que el verano es una época ideal para conocer bodegas en familia.

Por otro lado, nuestro nuevo colaborador, Alfredo Darder, nos habla de dos variedades de uva blancas que actualmente están entre las más admiradas del panorama internacional: albariño y godello, que además dan lugar a vinos frescos, ideales para esta época. Y si queréis conocer más vinos ideales para las vacaciones, no dejéis de leer el reportaje que les hemos dedicado. Un buen ejemplo es el de nuestra portada, un verdejo de la bodega Valdecuvas accesible, refrescante y sin complicaciones. Un vino que comparte protagonismo con Álvaro Salazar, el chef más premiado de las Baleares y cuya entrevista cierra un bloque de la revista en el que seleccionamos una veintena de restaurantes de Mallorca y Menorca que nos os podéis perder si visitáis las islas este verano. Y lo que seguro nadie se quiere perder este mes es el eclipse solar que tendrá lugar el día 12. Bodegas, hoteles y restaurantes han diseñado propuestas especiales para vivir ese momento único. Os ofrecemos una selección. Además, sugerencias de chiringuitos y beach clubs para los que os vayáis a la playa y terrazas urbanas para los que os quedéis en la ciudad.

¡Felices vacaciones!

Laura Curt

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

SUMARIO #288



AGOSTO 2026



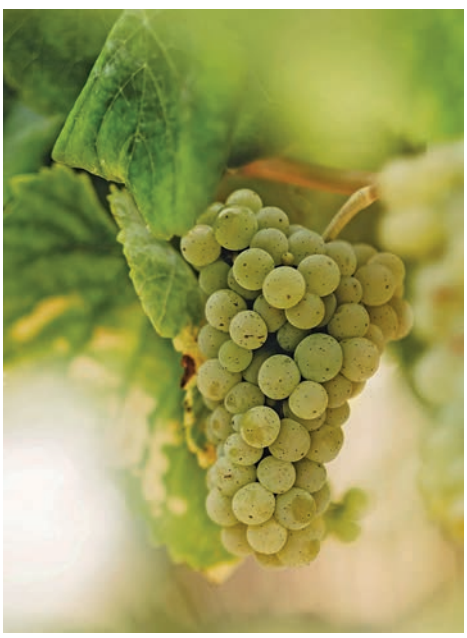
Vino del mes

6



Flor Innata Verdejo

Este verdejo de Rueda es el emblema de la gama Flor Innata, concebida para quienes prefieren vinos accesibles, expresivos y fáciles de entender, pero elaborados con el rigor técnico que caracteriza a la bodega Valdecuevas.



22 Enoturismo en verano

Existen muchos tipos de turismo: el de sol y playa, el rural, el cultural... pero hay uno que puede disfrutarse todo el año y por qué no, también en verano: el turismo del vino, una opción única y diferente para aquellos que buscan disfrutar de las vacaciones de verano de una manera distinta.

34 Albariño y godello

POR ALFREDO DARDER

Hace apenas veinte años pocos imaginaban que dos variedades autóctonas del noroeste español acabarían situándose entre las más admiradas del panorama internacional. Hoy esa realidad es indiscutible.



40 Vinos para descorchar en vacaciones

Las vacaciones de verano son la ocasión perfecta para disfrutar de vinos frescos, ligeros y fáciles de beber, ya sean tranquilos o espumosos, en buena compañía.

44 Mallorca y Menorca

Tradición, producto local y creatividad contemporánea son los tres pilares en los que se sustenta la gastronomía de estas islas. Los restaurantes de Mallorca y Menorca que hemos seleccionado dan fe de ello.

52 Entrevista al chef Álvaro Salazar

Este andaluz de nacimiento y mallorquín de adopción, es conocido por liderar Voro, el restaurante que luce más distinciones de las Baleares, ubicado en Canyamel (Mallorca).

56 Especial Eclipse Solar

El próximo 12 de agosto, España será testigo del primer eclipse solar total visible desde nuestro país en más de un siglo. Bodegas, hoteles y restaurantes ofrecen experiencias especialmente diseñadas para vivir este momento único.

70 Beach clubs y chiringuitos

Ofrecen una experiencia completa, vinculada al disfrute de la playa y del entorno costero.









Todo el mes
Gastrocorales Summer Fest



El mes de agosto traerá dos de los encuentros más importantes de la tercera edición de este festival organizado por Royal Hideaway Corales Resort 5* GL ubicado en Costa Adeje (Tenerife): por un lado, tendrá lugar la cena a cuatro manos entre Borja Marrero y Víctor Bossecker en su restaurante Starfish; y por otro, el restaurante San Hô acogerá un *brunch* único.

Más información: www.barcelo.com/es-es/royal-hideaway-corales-resort/gastrocorales

Hasta el 30/ 08
La Santa Market

Artesanía, rincones gastronómicos, copas, actuaciones en vivo en pequeño formato, DJ's, talleres para niños, actividades… todo eso y mucho más lo encontrarás en el famoso *market* que cada verano desde hace una década se instala en el Santa Cristina Horse Club de Santa Cristina d'Aro (Girona). Esta edición estrena The Horse Club Library Restaurant, que permanecerá abierto gran parte del año.

Más información: www.lasantamarket.com - www.thehorseclublibrary.com



Todo el mes
Palm Market



La localidad barcelonesa de Castelldefels ha estrenado un nuevo espacio de ocio de entrada gratuita ubicado a pocos pasos de la playa, en la Plaza de las Palmeras. Reúne cada tarde a partir de las 17:00h gastronomía, música en directo, cine al aire libre, artesanía, moda y actividades para todas las edades.

Más información: www.palmmarketcastelldefels.es



Todo el mes
Hotel Mongibello Ibiza

Mongibello ofrece una amplia programación cultural y gastronómica: cenas a cuatro manos, cine bajo las estrellas, aperitivos al atardecer, música en directo y experiencias de bienestar convierten al hotel en uno de los puntos de encuentro imprescindibles del verano ibicenco.

Más información: https://mongibelloibiza.com/the-culture/eventos

Todo el mes
The Lunch

The Lunch es la nueva experiencia enogastronómica de carácter efímero creada por Bodegas Ysios y el restaurante Juan Carlos Ferrando de Logroño (La Rioja) para este mes de agosto. De lunes a viernes, únicamente 20 personas podrán disfrutar de esta experiencia en las instalaciones de la bodega situada en Laguardia (Álava).

Más información: https://ysios.juancarlosferrando.com



JOAN JUVÉ SANTACANA



JOAN JUVÉ SANTACANA, PRESIDENTE DE JUVÉ & CAMPS, HA SIDO GALARDONADO CON LA MEDALLA AL TRABAJO PRESIDENT MACIÀ 2025, ENTREGADA POR EL GOBIERNO DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA EL PASADO 6 DE JULIO. EL GALARDÓN DISTINGUE A JUVÉ POR SER UNA FIGURA CLAVE DEL SECTOR VITIVINÍCOLA CATALÁN Y POR SU CONTRIBUCIÓN A LA PROYECCIÓN INTERNACIONAL DE LOS VINOS ESPUMOSOS.

Joan Juvé Santacana (Sant Sadurní d'Anoia, 1942) ha dedicado su vida al vino espumoso, a los valores de su tierra -la comarca del Penedès- y a una empresa familiar, fundada en 1921, que ha sabido avanzar sin perder de vista sus orígenes. En la actualidad, su hija, Meritxell Juvé, es la consejera delegada de Juvé & Camps, pero él, a sus 84 años, continúa formando parte de las decisiones importantes.

A lo largo de su etapa al frente de Juvé & Camps, contribuyó a reforzar el posicionamiento global de la marca, combinando la tradición familiar con una visión empresarial orientada a la calidad, la innovación y el territorio.

Su participación activa en la defensa, promoción y reconocimiento de los vinos espumosos como producto de calidad internacional le ha hecho merecedor de la Medalla al Trabajo President Macià 2025 que otorga la Generalitat de Catalunya. Se trata de uno de los reconocimientos institucionales más antiguos de la comunidad, creado en 1938 para distinguir a personas y entidades que han contribuido de forma destacada al proceso económico y social de Cataluña. ✻



Trayectoria

Juvé Santacana es historia viva del sector. Aún recuerda cuando a los espumosos se les llamaba champán, y es consciente de que desde entonces la evolución ha sido tremenda.

Cuando en 1976 se atrevió a lanzar al mercado su Reserva de la Familia, no había precedentes. Se trataba de un espumoso sin azúcar que, con una crianza de 3 o 4 años, expresaba su manera de entender el Penedès. En aquel momento fue una decisión arriesgada –el consumidor estaba acostumbrado a espumosos con mayor dulzor-, pero el tiempo le dio la razón.

Su compromiso con la tierra le ha llevado, desde 2015, a emplear exclusivamente uva ecológica, proveniente de fincas propias o de confianza. Y aunque valora el trabajo desarrollado por la DO Cava, su búsqueda de reconocimiento y prestigio para el sector de los espumosos fue crucial a la hora de decidir abandonarla para integrar su empresa en el colectivo Corpinnat.

Flor Innata Verdejo

Honesto, refrescante y contemporáneo

Este verdejo de Rueda es el emblema de la gama Flor Innata, concebida para quienes prefieren vinos accesibles, expresivos y fáciles de entender, pero elaborados con el rigor técnico que caracteriza a la bodega Valdecuevas.





Flor Innata Verdejo

Tipo: Vino Blanco
D.O.: Rueda
Variedad: Verdejo y sauvignon blanc
Graduación: 13,5%
P.V.P.: 6,20€

Características: En copa se muestra brillante, con un color amarillo pajizo y reflejos verdosos. En nariz destacan las frutas tropicales junto a los tonos herbáceos y anisados tan propios de la verdejo. En boca aparece uno de sus grandes atributos: el volumen. Gracias a la maceración en frío y al trabajo posterior sobre lías, el vino gana textura, amplitud y una agradable sensación untuosa que lo diferencia de otros blancos más ligeros, manteniendo siempre una frescura equilibrada y un perfil muy fácil de disfrutar.

VALDECUEVAS
Ctra Rueda – Nava del Rey, Km 2,5
47490 Rueda (Valladolid)
Tel.: 983 034 356
www.valdecuevas.es

En pleno corazón de la Denominación de Origen Rueda, entre los municipios de Rueda y La Seca, se encuentra Bodega Valdecuevas, un proyecto familiar que ha sabido hacerse un hueco entre las referencias más interesantes del panorama vitivinícola castellano. Nacida con una clara vocación por la calidad y el control integral del proceso, la bodega trabaja exclusivamente con viñedo propio, situado en el conocido "Triángulo de Oro" de la verdejo, sobre suelos pedregosos y bajo un clima continental que aporta identidad, intensidad aromática y una marcada personalidad a sus vinos.

Frescura, espontaneidad y el placer de disfrutar sin reglas

Aunque Valdecuevas ha construido su prestigio alrededor de vinos de corte más clásico y gastronómico, en los últimos años ha desarrollado una línea pensada para acercar la cultura del vino a consumidores que buscan naturalidad, frescura y disfrute sin artificios. Así nace Flor Innata, una gama integrada por un Verdejo, un Rosado y un Frizzante, concebida para quienes prefieren vinos accesibles, expresivos y fáciles de entender, pero elaborados con el mismo rigor técnico que caracteriza a la bodega. El propio nombre remite a la flor de la vid, origen del fruto y símbolo de una filosofía basada en la espontaneidad y el placer de compartir. Una gama pensada para acompañar el aperitivo, el tardeo o cualquier plan improvisado.



El verdejo, el gran protagonista

Dentro de esta colección, el auténtico emblema es Flor Innata Verdejo. No se trata de un verdejo más, sino de una interpretación contemporánea de una de las variedades más icónicas de España. Elaborado a partir de un coupage de verdejo y sauvignon blanc procedentes de parcelas situadas a menos de cuatro kilómetros de la bodega, busca el equilibrio entre la tradición de Rueda y un perfil más actual, aromático y vibrante.

La clave de su personalidad reside precisamente en esa combinación varietal. La verdejo aporta el carácter que ha convertido a Rueda en una referencia internacional: notas herbáceas, recuerdos anisados y una sensación de frescura muy característica. La sauvignon blanc añade una dimensión más frutal y aromática, con matices tropicales que amplían el registro del vino sin restarle autenticidad. El resultado es un blanco de intensidad notable, capaz de resultar atractivo tanto para el consumidor habitual como para quien se acerca al mundo del vino por primera vez.

Flor Innata Verdejo representa, en definitiva, una de las tendencias más interesantes del vino actual: elaborar productos de gran calidad que no necesitan complicarse para convencer. Es un vino honesto, refrescante y contemporáneo, que conecta con una generación de consumidores que valora tanto el origen y la autenticidad como la facilidad de disfrute. Una puerta de entrada perfecta al universo de Valdecuevas y, al mismo tiempo, una demostración de que la verdejo todavía tiene mucho que decir cuando se interpreta con sensibilidad, conocimiento y personalidad.*





Inspirado en la Ruta de la Seda

Elaborado con uvas de viñas viejas de la D.O.P. Alicante y criado durante al menos 14 meses en barricas nuevas de roble francés, Sericis Monastrell toma su inspiración de la histórica Ruta de la Seda. Combina aromas intensos de fruta madura y un fondo elegante de roble tostado. Gran Oro en la edición de verano del Press Wine Competition 2026 organizado por la AEPEV.

ECOLÓGICO MULTITERROIR



El buque insignia de Bodegas Leda, Leda Viñas Viejas, ha obtenido en su añada 2020 Medalla de Oro en el Concurso Sommeliers Choice Awards 2026. Destaca por su potencia y personalidad, su elegancia, versatilidad, calidad y posibilidades de maridaje, lo que lo hace especialmente adecuado para las cartas de vinos de restaurantes.

El mejor tinto de la Ribeira Sacra

Brancellao 2023 de Pazo de La Cuesta, ha conseguido una medalla de oro y 95 puntos en la 23ª edición de los Decanter World Wine Awards (DWWA). Elaborado con la uva autóctona que le da nombre, es una de las joyas recuperadas del histórico 'château' gallego y recuerda a los grandes vinos de Borgoña.



Suave, fresco y untuoso

Solmayor Tempranillo 2025 de Bodega Soledad ha obtenido el máximo galardón de los Premios Manojo en la categoría de Tintos Jóvenes. Destaca por su color rojo picota, aromas a frutos rojos maduros (frambuesa, fresa, zarzamora) y un paso por boca suave, fresco y untuoso.





APUESTA POR LAS VIÑAS VIEJAS

Noria Tinto de Eufemia con D.O. Utiel- Requena, se elabora con un 80% de bobal de viñas viejas, que aporta profundidad, estructura e identidad mediterránea, complementado con un 20% de merlot, que aporta redondez, fruta brillante y finura. El resultado es un tinto vibrante y expresivo con abundantes frutos rojos y negros, una acidez refrescante y un final suave y equilibrado.



Fórmula renovada

Barón de Ley Blanco se presenta esta temporada con una novedad enológica: por primera vez suma sauvignon blanc y verdejo a su tradicional *coupage* de viura y garnacha blanca. El resultado es un blanco más fresco, expresivo e intenso aromáticamente, sin perder su elegancia característica.



Frescura y expresividad

Bodegas Comenge presenta un verdejo expresivo, fresco y lleno de matices, ideal para disfrutarlo solo o acompañado de los platos más icónicos del verano. Elaborado con uvas procedentes de cultivo ecológico, ofrece aromas de frutas blancas, cítricos, flores y delicados recuerdos tropicales.



Carácter norteño

El nombre de Añadas Frías, de Pujanza Bodegas y Viñedos, hace referencia a aquellos años más fríos, en los cuales es más habitual que se den ciclos de maduración largos. Es entonces cuando se comercializa Añadas Frías, un vino blanco de edición limitada, muy especial y con una acidez propia de regiones más del norte. Resulta sabroso, salino e impactante.



Técnica centenaria

La Cooperativa de Gandesa amplía su gama de vinos con Messerols, un nuevo vino brisado elaborado con Garnacha Blanca 100% que recupera una técnica centenaria propia de la Terra Alta. Su lanzamiento se enmarca en el nuevo posicionamiento de marca "Orgullosamente Inconformistas desde 1919", una forma de entender el vino basada en las raíces y el territorio.

Mediterráneo y de altitud

Entre los vinos de Can Sumoi destacamos Garnatxa Blanca 2025, un blanco mediterráneo que crece a 600 m de altitud, elaborado con garnacha al 100%. Fruto de un año cálido y húmedo, destaca por su madurez y su cuerpo, así como por la vivacidad propia de la zona del Montmell a la que pertenece.





Sofisticado ensamblaje

Aurora d'Espiells 2024 es un sofisticado ensamblaje de pinot noir y sauvignon blanc de viñedo ecológico y viticultura regenerativa con D.O. Penedès. Destaca por un sutil aroma a cerezas silvestres, fresas ácidas, melón cantalupo y violetas, que marida a la perfección con la grasa noble de un tartar de atún o un ceviche.



Inspirado en el clasicismo riojano

Classica Gran Reserva Rosado 2013 es un vino de Hacienda López de Haro (D.O.Ca Rioja) que sorprende por pertenecer a una categoría poco habitual: la de los rosados Gran Reserva. Inspirado en el clasicismo riojano, está elaborado con garnacha y viura. Posee gran longitud y desprende sutileza y elegancia.



Joya de edición limitada

MiraGe 2025 de Edetària es una joya de edición limitada (solo 4.000 botellas) elaborada al 100% con garnacha peluda de viñas ecológicas de hasta 20 años y criado durante 3 meses en depósitos de cemento. Gracias a sus notas de fruta jugosa, hierbas silvestres y un gran matiz mineral, este rosado es ideal para acompañar arroces de montaña o guisos de autor.

Revalida medalla de oro

Arts de Luna Organic Brut, elaborado bajo la D.O. Cava con uvas ecológicas de las variedades macabeo y chardonnay, acaba de revalidar la medalla de oro obtenida en la pasada edición de EcoRacimo. Inspirado en los ciclos de la naturaleza y trabajado bajo los principios de la agricultura ecológica, este cava destaca por su perfil fresco, elegante y de burbuja fina.





NUEVO ROSÉ

Raimat Rosado Garnacha Eco es el primer rosé monovarietal de la bodega Raimat (D.O. Costers del Segre). Elaborado 100% con garnacha tinta procedente de viñedos propios certificados en ecológico, es un vino fresco, equilibrado y elegante, con una acidez viva y un final largo y delicado.



Coñac muy especial

Hennessy Very Special es uno de los coñacs más populares del mundo. Envejecido en barricas nuevas de roble, destaca por su intensidad y carácter aromático. Versátil y fácil de disfrutar, es ideal tanto para cócteles clásicos como para combinados más contemporáneos.



Para una sobremesa pausada

El coñac Rémy Martin V.S.O.P seduce con una armonía perfecta entre notas de vainilla, albaricoque maduro, manzanas asadas y una elegante pincelada floral. Su textura sedosa y la exquisita redondez de su fruta madura ofrecen un trago complejo y potente que transforma cualquier sobremesa en una pausa memorable.

Elixir mexicano

Santo Gusano es un mezcal artesanal sumamente suave. Ofrece una vista cristalina y un gusto con notas de mandarina, lima y naranja con un toque de hierbabuena y menta. Destaca por su versatilidad, ya que se disfruta muy bien solo o en coctelería.





TRIPLE MADURACIÓN

Bushmills 16 Años envejece en una combinación de barricas de jerez oloroso y bourbon, y posteriormente madura durante varios meses en barricas de vino de Oporto. Este proceso único le otorga su característico tono rojo rubí y sus notas de frutas jugosas y especias.



Viaje al Caribe

El ron Santísima Trinidad Ámbar permite viajar al corazón del Caribe sin necesidad de hacer las maletas. Se trata de un destilado ámbar claro, de cuerpo pleno y ligeras notas de roble, que destaca por su absoluta suavidad y cero asperezas en el retrogusto. Ideal para elaborar el auténtico mojito cubano.



JUAN RIOJA
desembarca en Lanzarote

El Grifo Hotel, ubicado en San Bartolomé (Lanzarote) ha fichado al chef Juan Rioja para que se ponga al frente de su restaurante El Grifo Mozaga. Con más de veinte años de experiencia en algunas de las cocinas más prestigiosas de Europa, llega a la isla con una forma de entender la cocina basada en el conocimiento, la técnica y el máximo respeto por el producto.

EDU COLLADO
recupera la carne de reno

La carne de reno salvaje vuelve este verano a Egun-On (Paseo del Zurrón, 31. Madrid) de la mano del chef Edu Collado. Lo hace con un steak tartar de reno preparado al estilo clásico con un sutil chorrito de bourbon que marca la diferencia. Además, a partir de septiembre volverá el Lomo alto de reno con demiglace de Oporto y regaliz, y en otoño el Jarrete de reno cocinado a baja temperatura.



EDU TORRES
lleva sus arroces a Mar de Sazzon

Laguna Beach, el complejo ubicado en el corazón de Playa Padrón (entre Marbella y Sotogrande), sorprende esta temporada estival con la llegada del revolucionario maestro arrocero y divulgador gastronómico Edu Torres a Mar de Sazzon, el restaurante que rinde culto al producto y a la gastronomía española y andaluza. Sin duda, una de las alianzas culinarias más sorprendentes y exclusivas del año.



JAVIER ARANDA
firma bodas con sello Michelin



El servicio de catering de Javier Aranda está ya disponible para las bodas y eventos que se celebren en Finca Aal Cachucho, ubicada en San Agustín del Guadalix (Madrid), ya sean celebraciones íntimas o banquetes de hasta 250 invitados. A los menús, elaborados con producto de temporada y una presentación cuidada, se unen showcookings en directo, buffets temáticos, barras de espumosos y cócteles de autor.



JUAN CARLOS JIMÉNEZ PRADAS
culmina un viaje personal

Azul Mediterráneo, el restaurante vallisoletano con Pradas en los fogones, ha sido incorporado como restaurante recomendado en la Guía Michelin apenas cuatro años después de su apertura. Para el chef, este reconocimiento es fruto del trabajo colectivo y supone la culminación de un viaje personal que comenzó gracias a la confianza de su familia y que ha convertido este proyecto, ante todo, en una fuente de "alegría" en su vida.

ÓSCAR MOLINA
se une a Krug in the Kitchen



La Gaia, el restaurante gastronómico de Ibiza Gran Hotel y una estrella Michelin liderado por Óscar Molina, se convierte en el escenario de un nuevo capítulo de 'Krug in the Kitchen'. El restaurante ofrece dos menús degustación —además de una versión reducida— acompañados por una armonía Krug diseñada específicamente para la experiencia.

MARIO SANDOVAL
propone una experiencia inmersiva



Mario Sandoval se ha aliado con Juan Alfaro, curador internacional de arte contemporáneo, para crear 'Eat With Art', un proyecto que propone un diálogo entre arte y gastronomía a través de una experiencia inmersiva. Se han traído diferentes obras de arte contemporáneo y se han colocado por todo el restaurante Coque (Madrid) y cada una ha inspirado un plato al chef, conformando un exclusivo menú degustación disponible hasta principios de año que viene.

RICARD CAMARENA
cocinará en un nuevo hotel

Intelier Malvarrosa Plaza de Valencia ha confiado al reconocido chef Ricard Camarena la creación y explotación de la propuesta gastronómica de los diferentes espacios de restauración del nuevo hotel, abiertos a locales y visitantes. El cocinero quiere "construir una propuesta hospitalaria, abierta y contemporánea".





Auténtica cocina del Sur de Vietnam

Madame Saigon ha abierto sus puertas en Barcelona con una propuesta inspirada en la cocina tradicional del sur de Vietnam, caracterizada por sus largas cocciones y sus caldos ligeros. El gran protagonista de la carta –donde encontramos *buns*, brochetas y rollitos vietnamitas– es el *pho*, el plato más icónico de Vietnam, del que ofrecen distintas versiones. Destacar que gran parte de la carta es apta para personas que siguen una dieta sin gluten.

MADAME SAIGON Aragó, 238 · Tel.: 932 448 064 · www.madamesaigon.es

El verano en la mesa



Villa Capri renueva su carta ofreciendo platos frescos, ligeros y llenos de sabor. Destacan la Insalata Piccola Nizzarda, los nuevos Spaghettoni al Pesto alla Trapanese y el Carpaccio Caprese. Entre las pizzas sobresale la Pizza Marinara, uno de los grandes iconos de la tradición italiana. Además, durante todo el verano, mantiene su menú del día, de lunes a viernes en horario de mediodía.

VILLA CAPRI Hortaleza, 118 · 28004 Madrid · Tel.: 910 059 113
www.bigmammagroup.com/es/restaurantes-italianos/villa-capri

PRIMER ANIVERSARIO



En apenas doce meses, el proyecto más personal del chef Rubén Hernández Mosquero se ha convertido en uno de los restaurantes de referencia de Madrid y del panorama gastronómico internacional. Aquí la precisión de la Nueva Cocina Nórdica dialoga con técnicas japonesas y coreanas, siempre desde el respeto por el producto de temporada de la península.

EMI
Gaztambide, 64 · 28015 Madrid · Tel.: 638 340 222 · www.emimadrid.com

Productos sin fronteras

Aunque orgullosamente aragonés, el restaurante Gamberro no cree en las fronteras, por lo que siempre busca el producto más especial y exquisito. Franchesko Vera es uno de los poquísimos chefs de España que utiliza la alcachofa girasol, una exquisitez andaluza que con motivo del verano, vuelve a su cambiante menú de 17 pases.



GAMBERRO
Bolonia, 26 · 50008 Zragoza · Tel.: 696 932 781 · www.reestaurantegamberro.es



NEO BISTRO
Aribau, 151 · 08036 Barcelona · Tel.: 722 265 138
www.neobistro.es

NOVEDAD

Primer MENÚ SOLAR de Barcelona

Neo Bistro, con dos años de vida, es un restaurante del Eixample barcelonés con una cocina europea, una estética bien cuidada y una clara alma cultural: durante todo el año acoge exposiciones de arte en sus paredes, con creadores de toda España. Además, dispone de una pequeña biblioteca y presentan la cuenta al comensal dentro de un libro.

Ahora está de actualidad porque hasta el próximo 12 de agosto –día del eclipse– ofrece una experiencia única por la noche: el primer menú solar de la Ciudad Condal. "Aunque en Barcelona apenas se verá en su plenitud, con esta propuesta queremos reivindicar la luz de la ciudad que nos ha acogido tan generosamente y agradecérselo", explican el chef Achraf Rahmoun y el director del restaurante, Aleksandr Peresunko. El menú, creado exclusivamente con ingredientes rojos, naranjas y amarillos, los tres colores del astro rey, incluye platos como tartar de gamba roja con kumquat, carpacho de vieira con emulsión de yuzu y crujiente de tupinambo o tataki de solomillo de vaca vieja con remolacha marinada. "He intentado que fuese un menú de gustos equilibrados, con



ingredientes de temporada y lo máximo de locales –una de nuestras enseñas– y que los colores combinen bien y tengan sentido, una vez cocinados", detalla el chef.



Tapas, vino y música

El concepto más informal de Grupo Fandango es un espacio pensado para disfrutar de la noche de Formentera alrededor de una propuesta gastronómica de tapeo, una carta de vinos dinámica, cócteles y música en directo. Distribuido entre una planta de bar y una azotea para cenas, se ha convertido en uno de los lugares con más ambiente de las noches de verano en la isla.

BOLLO FORMENTERA
Tarragona, 17 · 07871 Sant Ferran de ses Roques (Illes Balears)
Tel.: 680 568 402 · www.bolloformentera.com

Abierto todos los días

Ramón Freixa Tradición abre todos los días de la semana durante todo el verano. Ofrece una cocina abierta ininterrumpidamente de 13:00h a 00:30h, con la carta completa disponible durante todo el horario de servicio. Un espacio pensado para adaptarse a cualquier momento del día: comidas tardías, sobremesas prolongadas, cenas tempranas o encuentros nocturnos.



RAMÓN FREIXA TRADICIÓN
Velázquez, 24 · 28001 Madrid · Tel.: 603 961 293 · www.ramonfreixatradicion.com

Raíces extremeñas y toque mediterráneo



La gastronomía extremeña aterriza en la capital con la apertura de Lumara en el barrio de Chamberí. La propuesta gastronómica fusiona el excelente producto extremeño con la frescura mediterránea. La prioridad de sus propietarios –Sergio Viejo y Paloma Serrano– es ofrecer platos sabrosos y auténticos, de máxima calidad, en un entorno familiar y acogedor.

LUMARA
Raimundo Fernández Villaverde, 34 · 28003 Madrid · Tel.: 915 155 144
www.lumara34.es

ALMA CLÁSICA



Casa Antonio recupera la esencia del bar clásico barcelonés desde una mirada contemporánea, cálida y pensada para quedarse horas. La carta mezcla recetas de toda la vida, como los macarrones de la yaya Roser o el canelón de rostit, en un concepto que reivindica el placer de comer sin prisas.

CASA ANTONIO
Aribau, 152 · 08036 Barcelona · Tel.: 930 467 378 · www.casaantonio.com

Donde la cena se alarga hasta el amanecer



Bonbonniere Marbella convierte la cena en el punto de partida de la noche: una propuesta al aire libre, abierta hasta el amanecer, donde ostras, caviar, sushi, suculentas carnes, coctelería y música conviven en un jardín pensado para compartir y dejarse llevar este verano.

BONBONNIERE MARBELLA
Carretera de Istán, Km 0.8 · 29600 Marbella (Málaga) · Tel.: 679 936 370
www.bonbonniere.club/es/marbella

Los mejores productos de temporada

La Boscana, el reconocido restaurante liderado por Joel Castanyé con una estrella Michelin y ubicado en un entorno natural espectacular en Bellvís (Lleida), presenta de miércoles a domingo el 'Menú Verano en Cosecha', una propuesta que celebra el mejor producto de temporada a través de platos delicados, creativos y profundamente arraigados al territorio.



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

Moda, bienestar y gastronomía



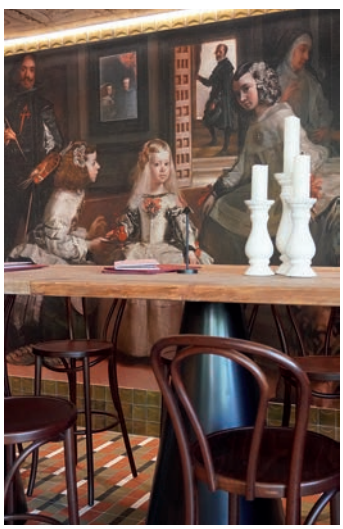




IBIZA GALLERY
Playa d'en Bossa, 10
07817 Sant Jordi ses Salines (Ibiza)
Tel.: 626 384 378
www.thesiteibiza.com
https://streetxo.com/ibiza/es

En un enclave privilegiado frente al mar Mediterráneo, ubicado dentro de The Site Ibiza, Ibiza Gallery propone una experiencia en la que moda, arte, bienestar, gastronomía y entretenimiento se encuentran en un mismo lugar. Uno de los espacios más sorprendentes es Tomorrowland Store. Esta terraza ofrece un ambiente único donde disfrutar de un café o una bebida rodeado de vegetación. Por su parte StreetXO, el concepto más urbano, creativo y transgresor de Dabiz Muñoz es el lugar idóneo en el que recalar al caer la tarde. StreetXO rompe las fronteras entre la alta cocina y el *street food* a través de una carta vibrante, provocadora y llena de influencias internacionales. Técnica, espectáculo y creatividad se combinan en una experiencia gastronómica única donde conviven algunos de los platos más emblemáticos de la casa, como el nigiri croqueta de la Pedroche, el dumpling pekinés o el Curry Azteca de carrillera. La propuesta se completa con AISH Cocktail Bar, el concepto de coctelería de autor de la firma, que invita a descubrir creaciones tan sorprendentes como Kioto Matcha Gin Tonic o Japo-Jerez.

TRADICIÓN ITALIANA





Gruppomimo ha abierto en Madrid su primer local de comida italiana en España. Con 500 m² y capacidad para 200 comensales, el nuevo espacio ubicado en el Barrio de Salamanca combina tradición italiana, elaboración artesanal y una experiencia gastronómica inmersiva. Destacan la pizza napolitana y la Pasta alla Valentina, una receta con trufa preparada al momento.

GRUPPOMIMO
Plaza Manuel Becerra, 17 · 28028 Madrid · Tel.: 919 014 301 · www.gruppomimo.com

Sabor mediterráneo

En pleno Port Vell, con vistas directas al puerto, Brisa ofrece cocina mediterránea de mercado –pescados de lonja, verduras de temporada– en la que los arroces son protagonistas. Desde la clásica paella marinera hasta la singular Paella Brisa, con marisco, pollo y guanciale curado. Todo ello en un ambiente relajado que busca atraer al público local.



BRISA
Plaça de Pau Vila, 1 · 08039 Barcelona · Tel.: 931 311 549 · www.somosesencia.com





TERRUM, AXIS LOUNGE & TERRACE Y FUEGO TERRACE & GRILL



20 años de innovación y excelencia

Hyatt Regency Barcelona Tower celebró el pasado 2 de julio su vigésimo aniversario consolidado como uno de los grandes iconos hoteleros del área metropolitana de Barcelona, con una gran celebración que reunió a representantes del ámbito institucional, empresarial, cultural y social de la ciudad.

Sin duda, una de las grandes bazas del hotel es la gastronomía. El restaurante Terrum es un espacio donde la gastronomía contemporánea y el producto local son los grandes protagonistas, tanto para el viajero como para el residente, con su popular propuesta de menú ejecutivo. Por otro lado, en el corazón del hotel, Axis Lounge & Terrace sorprende con su concepto de cocina mediterránea relajada y una destacada coctelería de autor en un espacio singular en el lobby del hotel. Asimismo, espacios como Fuego Terrace & Grill amplían la propuesta hacia el exterior, especialmente durante la temporada estival.

Hyatt Regency Barcelona Tower
www.hyatt.com/hyatt-regency/es-ES/bcnrb-hyatt-regency-barcelona-tower

PIKES RESTAURANT & THE SUNDAY ROAST



Diversión en el plato

En Pikes Restaurant, el chef Tim Payne vuelve a escena con una carta renovada que equilibra técnica y nostalgia. Su cocina tiene alma de rock'n'roll y reinterpreta clásicos con precisión contemporánea, siempre desde el respeto al producto y la temporalidad. Platos sofisticados a la vez que reconfortantes. The Sunday Roast, por su parte, es un festín sin complejos servido todos los domingos junto a la piscina.

Pikes Ibiza
www.pikesibiza.com

HOTEL MIRAMAR BARCELONA

Verano con nombre propio







Tras su reciente renovación, el Hotel Miramar Barcelona se consolida como uno de los espacios de referencia para disfrutar de la capital catalana en verano, con una programación pensada tanto para huéspedes como para el público local.



El Hotel Miramar se alza sobre la montaña de Monjuïc –con vistas al Mediterráneo y al *skyline* de la ciudad-, y ocupa las instalaciones de un palacio de 1929, situado entre jardines históricos. Gracias a su reciente rehabilitación, ofrece una visión renovada de la hospitalidad, interpretada bajo un punto de vista contemporáneo, cálido y conectado con el estilo de vida mediterráneo. Sus espacios se han redefinido bajo una mirada estética actual, con la impronta del interiorista Jaime Beriestain, cuya particular sensibilidad ha aportado la elegancia intemporal y el carácter que el Miramar requería.

Uno de los atractivos del renovado hotel es su oferta gastronómica, con el restaurante Studio en cabeza, y cuya cocina, de carácter mediterráneo contemporáneo, se basa en el producto, el ritmo de las estaciones y en los ingredientes locales.

Otros espacios clave del hotel, son La Terraza, escenario idóneo para descubrir coctelería de autor y bocados ligeros en una atmósfera de calma absoluta sobre la ciudad, y Martina's Pool Bar que se ofrece como un punto de encuentro estival, donde degustar platos ligeros, cócteles y bebidas junto a la piscina.

Por último, en el Champagne Bar, los comensales encontrarán conservas, platillos tradicionales y recetas mediterráneas reinterpretadas, que conviven con una selección de vinos, cócteles de autor, champagne y otras bebidas pensada para disfrutar a cualquier hora del día.

Ocio estival

En este contexto de renovación, el hotel presenta una oferta de ocio, con iniciativas tan sugerentes como las Piano Nights, unas veladas amenizadas por un pianista en directo, que se celebran todos los jueves en el mencionado Champagne Bar.

Por otra parte, los fines de semana en el Miramar se inician con sesiones de yoga al aire libre, acompañadas de zumo detox y con acceso a la piscina exterior.

Y para los amantes del tardeo, cada sábado, a partir de las 19:00 h, la piscina se transforma en una fiesta con DJ Sessions, música en directo y con una propuesta especial de tapas y bebidas.✻ **Más información: https://hotelmiramarbarcelona.com**



MAYMANTA BARCELONA

Lujo asequible

Tras dos años posicionando la azotea del hotel Grand Hyatt Barcelona como un punto de encuentro clave en la Diagonal, el chef peruano Omar Malpartida consolida el concepto de "lujo asequible", democratizando la experiencia hotelera de cinco estrellas a través de una propuesta culinaria donde los sabores tradicionales peruanos dialogan con el producto de proximidad del territorio que los acoge.

Grand Hyatt Barcelona
www.maymanta.es



THE PINK ELEPHANT

Rincón privilegiado

El restaurante del hotel solo para adultos impulsado por la Baronesa Thyssen, abre sus puertas a quienes desean disfrutar de una cocina mediterránea en uno de los rincones más privilegiados de S'Agaró (Girona). La carta pone el foco en el producto y en el placer de compartir, con entrantes como los tacos de gamba roja marinada con lima, cremoso de aguacate y mayonesa de wasabi, o clásicos como el arroz del señoret o la fideuá marinera.

The Pink Elephant Hotel
www.thepinkelephanthotel.com





EL MIRADOR, EL CORTIJO Y LA JARA

Gastronomía andaluza con raíces

Finca La Bobadilla, ubicada en plena Sierra de Loja, ha reabierto sus puertas bajo el sello de Único Hotels. En esta nueva etapa el premiado chef Óscar Velasco se apoya en el producto andaluz, el respeto por el recetario tradicional y una técnica al servicio del sabor en todos los espacios, entre los que destacan El Mirador, junto a la piscina, con una propuesta ligera; El Cortijo, un bistronómico familiar; y La Jara, el restaurante más elegante pensado para adultos.

Finca La Bobadilla
www.unicohotels.com/es/finca-la-bobadilla





LA TAVERNA DEL MAR

90 años frente al Mediterráneo

La Taverna del Mar de S'Agaró (Girona) celebra su 90 aniversario como referente de una forma de entender la restauración, basada en la continuidad, la excelencia y el respeto por el entorno. En una época marcada por el cambio constante, el restaurante reivindica el valor de la permanencia y de las historias construidas generación tras generación.







La historia de la Taverna del Mar nos traslada a 1936 y a una España muy diferente de la que conocemos en la actualidad. El turismo apenas daba sus primeros pasos, y la Costa Brava todavía era un territorio desconocido. En aquel contexto, Josep Ensesa Gubert soñaba con crear una ciudad jardín abierta al mar, inspirada en la tradición mediterránea y en la arquitectura noucentista diseñada por Frances Folguera, donde paisaje, arquitectura y calidad de vida convivieran en perfecta armonía. En ese proyecto, la Taverna del Mar debía convertirse en el gran restaurante de la playa de San Pol, pero apena unos días después de su inauguración, estalló la Guerra Civil Española, y el restaurante tuvo que cerrar sus puertas. Finalizado el conflicto, La Taverna reanudó su actividad, iniciando una trayectoria que la convertiría en uno de los establecimientos más emblemáticos de la gastronomía catalana.

A lo largo de estas nueve décadas –y aún en las manos de la familia Ensesa-, el restaurante ha sabido evolucionar sin renunciar a su identidad. El pescado y el marisco de la lonja, los arroces, el suquet de pescado, las recetas tradicionales mediterráneas y una cuidada selección de vinos continúan siendo el eje de una propuesta gastronómica que combina memoria, producto y elegancia.

Menú de aniversario

El pasado 26 de junio La Taverna del Mar celebró su 90 aniversario con un menú conmemorativo que se mantendrá toda la temporada, concebido por los chefs José Pulido, Sergio Ártica y Romain Fornell, en el que el gran protagonista es el emblemático suquet. ✻

www.latavernadelmar.cat/es

ENOTURISMO en *VERANO*



Existen muchos tipos de turismo: el de sol y playa, el rural, el cultural… pero hay uno que puede disfrutarse todo el año y por qué no, también en verano: el turismo del vino, una opción única y diferente para aquellos que buscan disfrutar de las vacaciones de verano de una manera distinta.

Disfrutar de las vacaciones de una manera distinta

Bodegas Muga



ACEVIN



Bodegas Muga

El enoturismo es un tipo de turismo integral que engloba no solo bodegas, también hoteles, restaurantes, museos… y que no solo es atractivo para los visitantes, también supone un impacto económico positivo para las bodegas y para los territorios vinícolas.

El papel de las Denominaciones de Origen como impulsoras del enoturismo

La Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), la asociación que representa a las denominaciones de origen de vino



españolas fue invitada por la Comisión Europea y por la EUIPO (Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea) a participar como panelista en el ASEAN Regional Geographican Indications Forum, el Foro sobre Indicaciones Geográficas de los países del Sudeste Asiático, que tuvo lugar en Iloilo (Filipinas) el 13 y el 14 del pasado mes de mayo. El seminario puso el foco en el potencial de las indicaciones geográficas como motor de desarrollo rural, turístico y de identidad cultural.

La ponencia encargada a CECRV por la Comisión Europea llevaba por título "GIs and Tourism: expanding the value of GIs" (Indicaciones Geográficas y Turismo: extendiendo el valor de las IIGG). La intervención, a cargo del coordinador general de CECRV, Jesús Mora Cayetano, sirvió para exponer el papel de las denominaciones de origen del vino como base territorial y elemento dinamizador del turismo vinculado al sector vitivinícola. La presentación se estructuró en tres bloques: el origen de las indicaciones geográficas y su papel como germen del enoturismo; el modelo de las Rutas del Vino de España; y el enoturismo como palanca estratégica para el sector.

Tipos de experiencias

Las propuestas actuales van mucho más allá de una simple degustación e incorporan un fuerte componente de ocio activo y relajación.

- **Mar y vino en combinación:** Si te encuentras cerca de la costa o en las islas, existen opciones exclusivas como el Crucero en velero a los viñedos de Alella, que sale directamente de Barcelona y conecta la brisa marina con una cata ecológica en el Maresme.
- **Pícnics y desayunos camperos:** Muchas bodegas permiten recoger una cesta con embutidos artesanales y pan local para almorzar a tu propio ritmo en medio de las viñas.
- **Enoturismo de bienestar:** Hoteles especializados ofrecen paquetes estivales que unen tratamientos de vinoterapia en el spa, menús maridados de temporada y paseos nocturnos por el campo.
- **Festivales y folclore:** Localidades icónicas de las Rutas del Vino de España aprovechan agosto para organizar festivales de música, catas populares en las plazas y eventos tradicionales en torno al vino.

Consejos prácticos para tu viaje

- **Reserva con antelación:** El verano es época de alta demanda y los grupos para recorridos guiados suelen ser reducidos para mantener la exclusividad.
- **Prioriza el transporte seguro:** Elige opciones de transporte privado, microbuses compartidos o rutas organizadas para evitar conducir tras las catas.
- **Controla la temperatura del vino que compres:** Si compras botellas durante tu ruta, evita dejarlas en el maletero del coche al sol, ya que las altas temperaturas alteran rápidamente las propiedades del vino.



Propuesta singular

La Ruta del Vino Condado de Huelva se consolida como una de las propuestas enoturísticas más singulares del sur de España. Su ubicación privilegiada entre la provincia de Sevilla, la Costa de la Luz y el entorno del Parque Nacional de Doñana, refuerza su carácter como destino enoturístico integral pero no masificado. Las experiencias se desarrollan en contacto directo con bodegueros, viticultores, restauradores y vecinos, permitiendo conocer de primera mano el origen de los vinos y las historias que los acompañan.

El Condado de Huelva es cuna de vinos con una personalidad única dentro del panorama vitivinícola nacional. A su reconocida tradición de vinos blancos frescos y afrutados se suman generosos con cuerpo, dulces tradicionales y elaboraciones singulares como el Vino Naranja del Condado (aromatizado con corteza de naranja), amparado por una Indicación Geográfica Protegida y único en el mundo. Esta diversidad de vinos se refleja en propuestas enoturísticas que van más allá de la cata, combinándose con maridajes con productos del mar y de la tierra, visitas a bodegas centenarias, paseos entre viñedos, atardeceres en las marismas, encuentros culturales en pueblos con un extraordinario patrimonio histórico, rutas cicloturistas, rutas de observación de aves en plena naturaleza… e incluso experiencias inmersivas como actividades de vendimia participativa, trabajando joyas del mundo vinícola como la uva autóctona del Condado de Huelva, la zalema.

En primer lugar, se destacó que las denominaciones de origen surgieron vinculadas al vino y que hoy constituyen mucho más que una herramienta de protección: son instrumentos de desarrollo territorial basados en la identidad, la calidad y la autenticidad. En este sentido, generan valor añadido y atractivo turístico al ofrecer productos con historia y un relato vinculado a factores naturales y humanos del territorio, lo que despierta el interés del visitante por conocerlos y vivir experiencias en torno a ellos. Este proceso ha contribuido a la transformación de las bodegas, que han pasado de ser espacios exclusivamente productivos para convertirse en centros culturales y de experiencias.

A continuación, explicó el modelo en torno al que se ha estructurado el enoturismo en nuestro país: el modelo Rutas del Vino de España, así como la evolución que este modelo ha experimentado en las últimas dos décadas. Detalló como el enoturismo no puede construirse de forma fragmentada en una misma zona, sino como un producto turístico integral, a partir de la coordinación de muy diversos actores público-privados de dicha zona y de unos estándares de calidad y de servicio que garanticen una experiencia satisfactoria para el visitante de la zona geográfica adscrita a la denominación de origen. Además, expuso la relación de mutuo beneficio que se da entre una D.O. y una Ruta del Vino, indicando que, a la vez que las rutas aportan visibilidad, difusión de marca y fidelización de clientes, las DDOO dotan a la ruta de prestigio, calidad y coherencia territorial.

Visitas teatralizadas

Son muchas las bodegas que ofrecen visitas teatralizadas que invitan a conocer de una forma más amena y divertida su historia. Es el caso, por ejemplo, de la bodega El Fabulista de Laguardia (Álava), ubicada bajo el Palacio de los Samaniego (s. XVII), donde nació y vivió el fabulista Félix María Samaniego. A 7 metros de profundidad, en ese lugar se siguen elaborando vinos de forma tradicional y lo muestra de una manera singular la 'Visita de Fábula'. Entre fábulas y cuentos eróticos dos personajes recrean al mismísimo Fabulista y a su esposa, Manuela Salcedo. Esta visita teatralizada, la más especial de la bodega, se realiza los sábados tarde, a las 17:30 y 19:00 horas.



Antes de llegar al destino

Hay quien empieza a disfrutar de las vacaciones nada más subirse al avión. Este verano los que viajen con TAP Air Portugal podrán disfrutar de una experiencia vinícola antes de llegar al destino. La carta incluye referencias de nueve regiones vitivinícolas portuguesas diferentes, ofreciendo así una experiencia completa a bordo que refleja la diversidad vinícola del país.
Una experiencia que se eleva aún más para los amantes del enoturismo. El sistema de entretenimiento a bordo incorpora ahora una funcionalidad totalmente innovadora, convirtiendo a TAP en la primera aerolínea en integrar un mapa interactivo del universo del vino portugués, que permite a los pasajeros descubrir toda la oferta del país luso. Las experiencias de enoturismo aparecen señalizadas en el mapa y, mediante el escaneo de un código QR, es posible acceder directamente a la web del productor sin necesidad de conexión a internet a bordo, y disfrutar de la experiencia una vez en destino.



D.O. Cariñena



Ventajas de las escapadas vinícolas estivales

- **Paisajes espectaculares:** Las vides lucen sus hojas más verdes y los racimos de uva ya están formados y madurando al sol.
- **Planes nocturnos:** El calor del día da paso a catas bajo las estrellas, conciertos entre viñedos y proyecciones de cine al aire libre.
- **Clima controlado:** Las salas de barricas y las bodegas subterráneas mantienen temperaturas naturalmente frescas, ideales para resguardarse de las olas de calor.
- **Wine Bars al aire libre:** Muchas bodegas inauguran terrazas temporales para degustar copas por la tarde con vistas directas al viñedo.

La tercera parte abordó el impacto positivo que el enoturismo tiene para las bodegas, mejorando su rentabilidad y resiliencia, al permitirles incrementar la venta directa, diversificar ingresos y fidelizar a sus clientes. Pero también como herramienta de posicionamiento, ya que a través del enoturismo las bodegas pueden hacer valer su relato, explicar directamente su historia al consumidor, transmitir sus valores y, con todo ello, aumentar el valor percibido de sus productos.

Por qué en verano

Cuando pensamos en unas vacaciones de verano, la playa suele ser el primer destino que nos viene a la mente. Sin embargo, el enoturismo ofrece una alternativa interesante y enriquecedora para aquellos que buscan una experiencia diferente ya que combina exclusividad, naturaleza y desconexión sin salir de España. El verano transforma las bodegas en espacios culturales vibrantes que combinan la frescura de la naturaleza con catas exclusivas, experiencias nocturnas al aire libre y gastronomía de proximidad.

Además, en esta época es posible disfrutar de los viñedos en su máximo esplendor y vivir en primera persona cómo es la vida en una explotación vitícola antes de la vendimia. El sol provoca que las uvas vayan madurando y desprendan un olor muy característico que se apodera del ambiente. El perfume de un viñedo en plena efervescencia es uno de esos olores que se fijan en nuestra memoria y que todo amante del vino debería experimentar. A ello se une que en las bodegas se viven estas semanas a pleno rendimiento porque hay que dejar todo listo para la

De pícnic

Un pícnic entre viñedos es una experiencia de enoturismo al aire libre donde, tras una cata y recorrido por la bodega, recibes una cesta con productos locales. Disfrutas de ellos en un mantel sobre la hierba o bajo pérgolas entre las cepas, siendo una actividad muy demandada por relajar cuerpo y mente en plena naturaleza.

D.O.P. Jumilla





Bodegas Monteabellón

En familia

Aprovechando las vacaciones escolares de los más pequeños podemos visitar destinos vitivinícolas algo más alejados de nuestro entorno. Toda la familia disfrutará de la naturaleza, de los paisajes y de las actividades que ofrecen las bodegas. Así, mientras los padres disfrutan de catas y aperitivos los peques se divierten realizando catas a ciegas de aromas, yincanas o talleres de manualidades acompañados de mosto.

vendimia. Por eso, gozar con una experiencia de enoturismo en verano sirve para observar en primera persona en qué consisten estos preparativos y cómo los enólogos y demás profesionales que trabajan en una bodega ponen lo mejor de sí mismos para que todos los procesos que se desencadenan tras la vendimia se lleven a cabo con precisión. El esfuerzo colectivo que se vislumbra en una bodega antes y durante la vendimia resulta especialmente emocionante.

Otro punto a favor de practicar enoturismo en verano es que nos permite realizar un plan diferente con toda la familia, incluidos los niños, ya que además de disfrutar de planes al aire libre, muchas bodegas ofrecen actividades especialmente diseñadas para los más pequeños o para realizar en familia.

Y para los que busquen desconectar de todo y de todos apuntándose al 'slow travel', decir que más allá de las tradicionales catas, las principales bodegas del país han diseñado para esta temporada una oferta de experiencias que transforman el viñedo en un escenario de bienestar, donde el vino se combina con la gastronomía, la cultura, el descanso y el relax.✻

Rutas del Vino de España

38 destinos entre los que elegir

Pocas propuestas viajeras contienen una oferta tan completa y de tanta calidad como las que plantean los 38 destinos que forman parte de las Rutas del Vino de España, en los que encontrarás costas, ríos, bosques, senderos, montañas, llanuras... Sí, el enoturismo también es para el verano. **FOTOS: ACEVIN**







Y tú, ¿qué Ruta del Vino vas a visitar este verano? Hace unos años esta pregunta hubiera sonado extraña: ¿Ruta del Vino? ¿en verano?... Pero hoy, las Rutas del Vino de España se han convertido en uno de los destinos cada vez más visitados y valorados y, además, en elecciones de viaje también para verano. El abanico de oferta es amplio, pues esta marca que se ha convertido en el referente del enoturismo de calidad de nuestro país engloba ya a 38 territorios de toda la geografía nacional. Según el Observatorio Turístico de Rutas del Vino de España, octubre es el mes en el que más visitas reciben las bodegas y museos de estas Rutas del Vino, algo que se asocia al interés que despierta la época de la vendimia; pero, desde hace ya cuatro años, agosto se sitúa en segunda posición, lo que indica que el enoturismo se ha convertido en una actividad con entidad propia y va más allá de un complemento dentro de otro viaje. "Si agosto, que es el mes en que, de manera tradicional, todo el mundo elige los destinos de sol y playa para sus vacaciones, figura ahora como segundo momento de mayor afluencia a las Rutas del Vino de España, quiere decir que hemos logrado desestacionalizar una parte de la oferta turística", explica Ana Cano, gerente de Rutas del Vino de España y de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN).

El trabajo continuo desde hace más de treinta años, la exigencia de calidad y la configuración de destinos que contienen aspectos culturales, patrimoniales, naturales y gastronómicos de manera hilada y con un nexo que permite conocer la esencia de cada territorio es la clave del éxito del enoturismo promovido desde Rutas del Vino de España; un tipo de turismo al que los visitantes otorgan un valor añadido que crece año tras año y que despierta un elevado interés, pues una vez visitada una Ruta del Vino, la mayoría se plantea seguir visitando otras. Como decimos hay 38 opciones: Alicante, Almansa, Arlanza, Arribes, Bullas, Calatayud, Campo de Cariñena, Cigales, El Bierzo, Garnacha-Campo de Borja, Gran Canaria, Jumilla, La Mancha, La Manchuela, Lleida, Méntrida-Toledo, Madrid, Marco de Jerez, Montilla-Moriles, Navarra, Penedès, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribera de Duero, Ribera del Guadiana, Rioja Alavesa, Rioja Alta, Rioja Oriental, Ronda y Málaga, Rueda, Sierra de Francia, Somontano, Toro, Txakoli, Utiel-Requena, Valdepeñas, Yecla y Zamora. Y tú, entonces, este verano, ¿por cuál empiezas? ❋

Más información: www.wineroutesofspain.com





Bodegas Muga

Gran variedad de experiencias



Bodegas Muga es una empresa familiar fundada en 1932 cuyas instalaciones están asentadas sobre un edificio bicentenario ubicado en el emblemático Barrio de la Estación de Haro (La Rioja).

"Quien nos visita por primera vez puede acercarse a la historia de la familia y recorrer espacios tan singulares como la tonelería-cubería. La experiencia se cierra con una cata comentada. Y para quienes desean profundizar, ofrecemos el curso de iniciación a la cata en el Espacio Torre Muga o la Visita Premium Plus, que incorpora una selección de vinos emblemáticos acompañados de un maridaje con productos locales. Más allá del nivel de conocimiento, nuestro objetivo es que cada visitante comprenda todo lo que hay detrás de una botella de Muga: el tiempo, el oficio y el trabajo que comienza mucho antes de que el vino llegue a la copa, y que comprenda el territorio, el paisaje y la cultura que le da origen".

Muchas de las experiencias –como las que tienen lugar en el viñedo–se desarrollan en grupos reducidos y, en determinados casos, también es posible organizar visitas privadas o personalizadas. Entre las más originales se encuentra el vuelo en globo, que permite contemplar Rioja desde otra perspectiva y finaliza con un almuerzo tradicional. También es posible recorrer algunas de las parcelas más representativas en e-bike o Segway, finalizando con un picnic con productos locales.

Finalmente, aunque ofrecen experiencias enoturísticas todo el año, una época especial para visitar Muga es a finales de verano, cuando empieza la vendimia: "Es uno de los momentos más apasionantes del año en la bodega y una época excepcional para visitarnos".❋

BODEGAS MUGA Av. Vizcaya, 2 · 26200 Haro (La Rioja) · Tel.: 941 306 060 · www.bodegasmuga.com

Bodegas y Viñedos Monteabellón

Un plan para toda la familia



Vuelve a Monteabellón 'Inmersión en el Terroir', una experiencia por el viñedo y la bodega que permite descubrir en primera persona qué es el *terroir* y cómo influye en los vinos.

Pensada para descubrir en familia o con amigos todo lo que esconden los viñedos y la historia de Monteabellón, se plantea como una yincana en la que los visitantes tendrán que ir superando distintas pruebas. Se recorren las fincas en equipos, pasando por seis estaciones donde se pone a prueba el olfato, se identifica el suelo, se conoce la altitud y se descubre cómo se elabora un vino tinto con sus crianzas. Cuantos más aciertos, más puntos. El recorrido incluye cata de varios vinos, paseo por el viñedo y aperitivos. No se necesitan conocimientos previos sobre vino ni una forma física concreta, solo curiosidad y ganas de pasarlo bien.

Además, la bodega cuenta con varias experiencias a lo largo de todo el año, como la 'Experiencia Matambres' donde los visitantes pueden conocer la bodega y disfrutar de una cata de cuatro vinos acompañados de un aperitivo; la 'Experiencia Mirador de la Blanquera', donde se le suma a la anterior una visita al mirador situado a 950 metros de altura e incluso, para aquellos que siempre van con prisas, las 'Catas Exprés'.❋

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

INMERSIÓN EN EL TERROIR

Próximas fechas: 1 de agosto - 5 de septiembre - 3 de octubre
Duración: 150 minutos
PVP: 45€ por adulto / 15€ de 8 a 17 años
Pack familiar (2 adultos + hasta 2 niños) 100€
Reservas: https://tienda.monteabellon.com/enoturismo-monteabellon
**Se recomienda calzado cómodo.*
**La actividad podría cancelarse por motivos meteorológicos. En ese caso, se avisará con antelación y se devolverá el importe íntegro.*

La Rioja Alta, S.A.

Donde el vino se vive

El prestigioso grupo bodeguero La Rioja Alta, S.A. presenta una sugerente propuesta enoturística que invita a descubrir cuatro grandes territorios vitivinícolas a través de sus bodegas: La Rioja Alta, S.A. en Haro, Torre de Oña en Rioja Alavesa, Lagar de Fornelos en Rías Baixas y Áster en Ribera del Duero. Cuatro paisajes, cuatro formas de sentir el vino y un mismo compromiso con la excelencia.







Nuestra experiencia comienza en Haro, donde La Rioja Alta, S.A. lleva elaborando algunos de los grandes vinos de Rioja desde 1890. Además del emocionante recorrido por sus históricas instalaciones, la bodega ha desarrollado una propuesta de visitas singulares y descubrir el legado de más de 135 años de historia. Experiencias que permiten catar añadas únicas o adentrarse en el trabajo artesanal de los tradicionales trasiegos a la luz de una vela. Son propuestas donde el tiempo se detiene y donde cada detalle habla de una manera de hacer las cosas. Tres contundentes ejemplos: sus comedores privados, la nueva vinoteca 'El Laboratorio' o su exitoso winebar 'El Garaje del Club de Cosecheros'.

A apenas unos kilómetros, en Páganos (Álava) Torre de Oña la experiencia se vive rodeados de un viñedo exclusivo. La casa donde nace Finca Martelo invita a descubrir el paisaje desde dentro y tomarse un respiro. Pasear entre cepas, disfrutar de un picnic, degustar un almuerzo en el comedor privado o contemplar el viñedo desde algunos de los rincones más privilegiados de la finca convierte la visita en una auténtica pausa. Un lugar donde el lujo reside en la naturaleza, el silencio y el tiempo compartido.

El viaje continúa hacia el Atlántico. En Lagar de Fornelos, en O Rosal (Pontevedra), el vino se descubre desde una perspectiva profundamente gallega. La visita ofrece una parada en el espectacular mirador de Valdemiñotos, desde donde se contempla el mosaico de viñas que desciende hacia el río Miño y desemboca en el Atlántico. Su enigmático 'bosque de depósitos' o su mágica destilería completan el embrujo. Para quienes desean prolongar el placer, el comedor privado de la bodega ofrece una cuidada propuesta de cocina gallega armonizada con los grandes blancos de la casa.

La última parada nos conduce hasta Anguix (Burgos), donde Áster ofrece una inmersión en la Ribera del Duero más auténtica. El recorrido nos permite, por ejemplo, saborear un almuerzo bodeguero a los pies del primer viñedo en espiral de España, pasear en bicicleta entre sabias cepas o disfrutar de la gastronomía castellana y de la esencia de la Ribera del Duero en el comedor privado de una 'Casa Áster' que embauca a quien necesita respirar.

En definitiva, cuatro destinos, cuatro paisajes y una misma invitación: detenerse, disfrutar y dejar que el vino cuente su propia historia. Porque hay bodegas que se visitan. Y otras que se viven. ❋

Más información: www.riojalta.com

Castilla Termal Burgo de Osma y Huerta Quitapesares

Redescubrir el territorio desde su origen



La Huerta Quitapesares es el nuevo espacio gastronómico al aire libre creado por el hotel Castilla Termal Burgo de Osma, en la provincia de Soria. Este concepto une la esencia del campo con la alta cocina sostenible bajo el formato 'de la huerta a la mesa'. Se ubica a escasos minutos del complejo principal y une bienestar, naturaleza y gastronomía para redescubrir el territorio desde su origen.



Castilla Termal Burgo de Osma, ubicado en la antigua Universidad de Santa Catalina, uno de los edificios más emblemáticos de la arquitectura renacentista en Castilla y León, destaca –además de por su magnífica zona wellness– por su propuesta gastronómica. Una propuesta que se ofrece en el Restaurante Argaela y en el Gastrobar la Universidad, ubicado dentro del patio del hotel, y que constituye todo un homenaje a la cocina castellana desde una mirada actual, sostenible y comprometida con el entorno. Pero la gran novedad es Huerta Quitapesares, un espacio exclusivo en el pueblo de Osma que invita a desconectar y a dejarse llevar por una experiencia única: cenas bajo el cielo de Castilla, aromas a brasas, sabores que evocan la tradición y un paisaje que tiene como telón de fondo la silueta histórica del Castillo de Osma.

Un recorrido que comienza en el campo y termina en la mesa

Durante la visita, los asistentes conocen el origen de los alimentos, descubren cómo influyen las estaciones en los cultivos y entienden por qué la temporalidad determina la cocina del hotel. El visitante observa, toca, huele y recoge algunos de los productos que posteriormente forman parte de la degustación y comprenden que la gastronomía comienza mucho antes de llegar al plato. La experiencia transforma un gesto cotidiano –comer– en una forma de comprender el territorio.



Tras recorrer los cultivos, conocer los productos de temporada y descubrir el trabajo que hay detrás de cada cosecha, la gastronomía toma el relevo alrededor de las brasas que se convierten en el punto de encuentro entre la tierra y la mesa. Verduras recién recolectadas, carnes seleccionadas y productos de proximidad se cocinan lentamente sobre las brasas, recuperando una forma de cocinar ligada a la tradición castellana y al disfrute compartido. El resultado, platos como los Puerros de Ucero a la brasa, la ensalada de tomate de la huerta, la ensalada de codorniz en escabeche con verduritas, o los huevos de gallinas de raza castellana negra con patatas y jamón ibérico. El maridaje de la visita destaca por el vino de la casa, Converso, un tempranillo crianza de la D.O. Ribera del Duero.✻ **Más información: www.castillatermal.com**

Bodegas Martín Códax

Una nueva forma de descubrir el alma de Rías Baixas

Hay lugares que se visitan y otros que se viven. En Rías Baixas, el vino forma parte del paisaje, de la gastronomía y de una manera de entender el territorio que solo puede descubrirse recorriéndolo. Con esa filosofía nace el nuevo centro enoturístico de Pé Redondo, un espacio con el que Bodegas Martín Códax amplía su propuesta para acercar al público al origen de sus vinos.







Inaugurado el pasado otoño, Pé Redondo se incorpora a la oferta enoturística de la bodega como un espacio donde el auténtico protagonista es el viñedo. Situado en pleno corazón del Val do Salnés, el centro se integra en el viñedo de investigación de Bodegas Martín Códax, una plantación de albariño destinada a profundizar en el conocimiento de la variedad y a seguir impulsando una viticultura innovadora y sostenible.

Pé Redondo invita a descubrir todo lo que sucede antes de que el vino llegue a la copa. Un recorrido por el viñedo de investigación permite conocer cómo nace el albariño, comprender la influencia del entorno atlántico en su cultivo y acercarse al trabajo que Bodegas Martín Códax desarrolla para seguir impulsando el conocimiento de esta variedad. Una propuesta pensada para quienes desean disfrutar del vino desde otra perspectiva y descubrir todo lo que hay detrás de cada botella. La visita culmina con una degustación de los vinos nacidos en esta finca, una oportunidad para apreciar cómo el paisaje, el clima atlántico y el trabajo en el viñedo se expresan en cada copa.

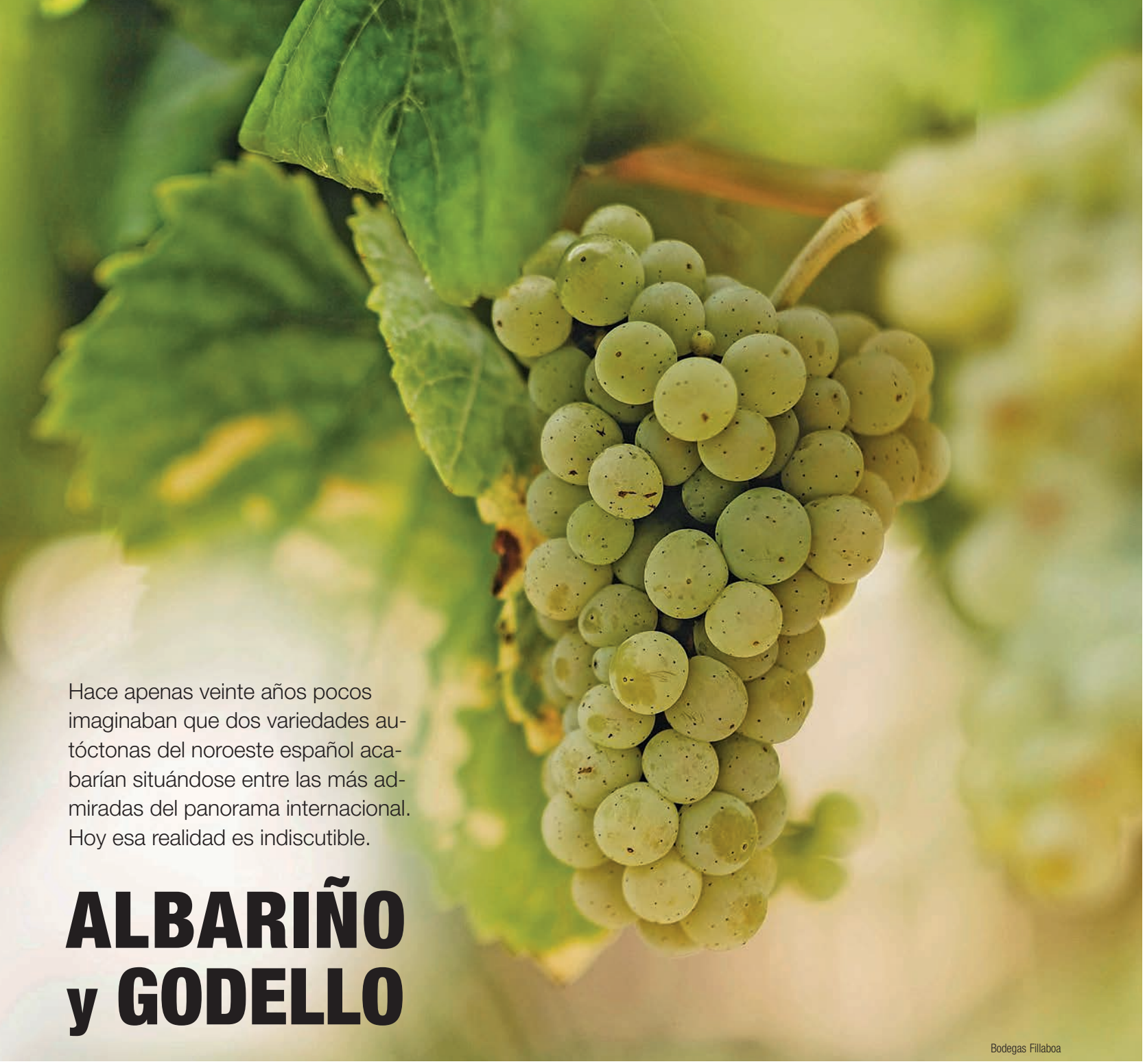
Esta propuesta se completa con las experiencias enoturísticas que Bodegas Martín Códax desarrolla en sus instalaciones de Cambados. Allí, el visitante puede adentrarse en el proceso de elaboración de sus vinos, conocer su historia estrechamente ligada al albariño en Rías Baixas y disfrutar de visitas guiadas, catas comentadas y experiencias pensadas para descubrir el vino desde diferentes perspectivas. Un recorrido que encuentra en Pé Redondo y en la bodega dos escenarios complementarios para comprender el camino que sigue el albariño, desde el viñedo hasta la copa.

Porque conocer una bodega es mucho más que catar un vino. Es comprender el paisaje que lo hace posible, descubrir el trabajo que hay detrás de cada vendimia y disfrutar de una forma única de acercarse a Rías Baixas. Esa es la invitación de Bodegas Martín Códax. ✻

Más información: www.martincodax.com

Propuestas estivales

Durante los meses de verano, la programación incorpora nuevas propuestas que convierten la bodega en un punto de encuentro entre el vino, la gastronomía y la cultura. Ciclos como *As Tardes do Atlántico,* protagonizado por algunos de los cocineros más destacados de Galicia, u *Os Xoves de Códax,* una de las citas musicales imprescindibles del verano gallego, hacen que cada visita pueda vivirse de una manera diferente.



Hace apenas veinte años pocos imaginaban que dos variedades autóctonas del noroeste español acabarían situándose entre las más admiradas del panorama internacional. Hoy esa realidad es indiscutible.

ALBARIÑO y GODELLO

Bodegas Fillaboa

Las dos grandes uvas blancas que están conquistando el vino español



POR ALFREDO DARDER

Durante muchos años, cuando se hablaba de grandes vinos blancos españoles, la conversación giraba casi siempre en torno a unas pocas denominaciones tradicionales. Sin embargo, en la última década el panorama ha cambiado de forma radical. Hoy existe una nueva generación de consumidores que busca vinos más frescos, gastronómicos y con personalidad. En ese escenario, dos variedades han conseguido convertirse en auténticas protagonistas: albariño y godello.

Ambas proceden del noroeste español, ambas ofrecen una enorme capacidad para emocionar y ambas han logrado romper las fronteras de sus territorios de origen para conquistar restaurantes, tiendas especializadas y cartas de vino de medio mundo. Pero, aunque muchas veces se comparan, la realidad es que representan dos maneras muy diferentes de entender el vino blanco.

Bodegas Martín Códax



Albariño: el carácter del Atlántico

Hablar de albariño es hablar inevitablemente de las Rías Baixas. Allí, entre el océano Atlántico, los suelos graníticos y un clima húmedo, nace una de las variedades más prestigiosas de Europa. Con ella se elaboran vinos cuyo éxito no es fruto de una moda pasajera. El Albariño posee un equilibrio muy difícil de encontrar: combina una intensa expresión aromática con una acidez vibrante y una elegancia que lo hace extraordinariamente versátil. En la copa suele mostrar aromas de fruta blanca, melocotón, albaricoque, cítricos, flores blancas y un inconfundible recuerdo salino que refleja la influencia del océano. En boca destaca por su frescura, tensión y un final largo que invita a seguir bebiendo.

Precisamente esa frescura es uno de los grandes motivos de su éxito actual. En un momento donde el consumidor demanda vinos más ligeros, menos alcohólicos y más fáciles de disfrutar, el Albariño responde perfectamente a esas expectativas.

Además, ha demostrado que puede ofrecer mucho más que vinos jóvenes. Cada vez son más las bodegas que elaboran Albariños sobre lías, fermentados en barrica o con largas crianzas, demostrando una sorprendente capacidad de evolución. Estos vinos ganan volumen, complejidad y una textura cremosa sin perder la identidad atlántica que los caracteriza.

El Albariño es capaz de acompañar mariscos, pescados, arroces, cocina japonesa, ceviches o incluso carnes blancas, convirtiéndose en uno de los blancos más gastronómicos del panorama nacional.

Godello: la elegancia del interior

Si la uva albariño representa la costa, la variedad godello simboliza el renacimiento del interior de Galicia. Durante décadas estuvo a punto de desaparecer. Apenas quedaban unas pocas hectáreas hasta que varios viticultores apostaron por recuperarla convencidos de su enorme potencial. Hoy esa decisión ha cambiado por completo el mapa de los vinos blancos españoles.

El Godello encuentra algunas de sus mejores expresiones en Valdeorras, aunque también ofrece magníficos resultados en Monterrei y Ribeira Sacra, donde cada zona imprime su propio carácter.



Santerra - Bodegas Murviedro

A diferencia del Albariño, el Godello suele mostrar una personalidad más sobria y mineral.

En nariz aparecen frutas maduras, pera, manzana, membrillo, hinojo, flores secas y delicados recuerdos minerales. En boca sorprende por su volumen, textura sedosa y una acidez perfectamente integrada.

Muchos profesionales lo comparan con algunos grandes blancos de Borgoña por su capacidad para evolucionar con el paso del tiempo. No busca impactar desde el primer aroma; conquista poco a poco.

Es un vino que gana protagonismo conforme avanza la degustación. Además, admite extraordinariamente bien la crianza sobre lías y el paso por barrica, donde desarrolla una complejidad notable sin perder frescura.

Diferentes territorios, diferentes personalidades

Aunque muchas personas asocian el godello únicamente a Valdeorras, la realidad es que esta variedad ofrece perfiles muy distintos dependiendo de la zona donde se cultiva.

Valdeorras suele producir los Godellos más minerales, profundos y estructurados. La combinación de altitud, pizarra y amplitud térmica genera vinos con gran capacidad de guarda.

Monterrei, situado cerca de la frontera portuguesa, presenta un clima algo más cálido. Sus Godellos suelen resultar más frutales, expresivos y accesibles desde jóvenes, manteniendo una excelente frescura.

Por su parte, Ribeira Sacra, con sus impresionantes viñedos en pendiente junto a los cañones del Sil y del Miño, aporta elegancia y delicadeza. Allí los vinos muestran una interesante combinación entre fruta, mineralidad y finura.

Es precisamente esta diversidad la que convierte al godello en una variedad tan apasionante, pues no debemos olvidar que además de en Galicia, también es la uva blanca predominante en la D.O. Bierzo. De hecho, en los últimos años, los Godellos del Bierzo han ido ganando reconocimiento.

¿Por qué ahora están tan de moda estas dos variedades?

La respuesta no está únicamente en la calidad. También responde a un cambio profundo en la forma de consumir vino.

Hace unos años predominaban los vinos potentes, con mucha madera y elevada graduación. Hoy el consumidor busca autenticidad, origen y equilibrio.

Tanto Albariño como Godello ofrecen exactamente eso. Son vinos donde el paisaje se percibe en cada copa. Transmiten el carácter de Galicia, de sus suelos, de su clima y de una viticultura que cada vez apuesta más por el respeto al viñedo.

Además, la gastronomía actual juega claramente a su favor. La cocina contemporánea utiliza productos frescos, pescados, mariscos, verduras, cocina asiática o platos con mayor presencia de cítricos y hierbas aromáticas. Todo ello encuentra en estas variedades una armonía perfecta.

Otro aspecto importante es el reconocimiento internacional. Numerosos críticos y publicaciones especializadas llevan años situando a Albariño y Godello entre los mejores vinos blancos del mundo, aumentando su prestigio y despertando la curiosidad de consumidores que antes apenas conocían vinos elaborados con estas variedades.

Lookstudio



El futuro habla gallego

Como avanzábamos al principio, hace apenas veinte años pocos imaginaban que dos variedades autóctonas del noroeste español acabarían situándose entre las más admiradas del panorama internacional.

Hoy esa realidad es indiscutible.

El Albariño ha consolidado a Rías Baixas como una referencia mundial en vinos blancos de calidad.

El Godello ha devuelto el protagonismo a comarcas históricas como Valdeorras, Monterrei y Ribeira Sacra, demostrando que la recuperación de variedades tradicionales puede convertirse en una auténtica historia de éxito.

Para el consumidor, la conclusión es sencilla: nunca ha habido un mejor momento para descubrir estos vinos. Ya sea la viveza atlántica de un buen Albariño o la elegancia mineral de un gran Godello, ambas variedades ofrecen una experiencia que va mucho más allá de la copa.

Hablan de territorio, de cultura, de tradición y de una nueva forma de entender el vino, donde la identidad pesa más que las modas.

Y quizá esa sea la verdadera razón de su éxito: no intentan parecerse a nadie. Son dos variedades que han triunfado precisamente por ser auténticas.❋

Dos estilos diferentes, un mismo nivel de excelencia

Comparar Albariño y Godello para decidir cuál es mejor probablemente sea un error. Son vinos diferentes.

El Albariño seduce por su frescura inmediata, su perfil aromático y esa personalidad atlántica que resulta inconfundible.

El Godello enamora por su profundidad, su textura y una elegancia que muchas veces solo se aprecia plenamente después de unos minutos en la copa.

Uno invita a disfrutar del mar.

El otro transporta al paisaje interior de Galicia, a los bancales imposibles y a las montañas donde la viticultura sigue siendo casi artesanal.

Lejos de competir, ambas variedades se complementan y representan el extraordinario momento que vive el vino blanco español.

Casar de Burbia

Los Godellos más seductores





En las montañas del Bierzo, donde el paisaje se pliega entre laderas, silencio y viñas viejas, nace una forma de entender el vino que no responde a la prisa, sino al tiempo. Casar de Burbia ha construido su identidad precisamente ahí, en Valtuille de Arriba (Leon), donde la naturaleza marca el ritmo y el viñedo exige respeto.

Los Godellos de Casar de Burbia nacen en estos parajes altos, de viñedo propio, cultivado con precisión y conocimiento profundo del terreno. Aquí las producciones son bajas, casi contenidas, pero cada racimo concentra la esencia de un lugar único. Los suelos, primitivos y complejos, combinan pizarra y cuarzo en las capas superiores, dando paso a arcillas a medida que la ladera desciende. A ello se suma la influencia de las brisas atlánticas. El resultado es una uva que conserva frescura, tensión y una marcada identidad mineral. Esta materia prima es el punto de partida de una filosofía clara: elaborar vinos blancos que emocionen desde el equilibrio. Godellos frescos, minerales, con volumen en boca y vocación gastronómica. Vinos que acompañan, que evolucionan en la copa y que invitan a compartir mesa, paisaje y conversación.

Casar de Burbia Godello 2025 representa la expresión más directa y placentera de esta filosofía. Es un vino graso, untuoso y goloso, con un gran volumen en boca que envuelve sin pesar. En nariz se muestra muy floral, con notas cítricas nítidas donde destaca el pomelo. La crianza sobre lías durante 8 meses aporta textura y profundidad, mientras que un sutil 5% de paso por madera introduce complejidad sin restar frescura, reforzando su carácter mineral y su perfil gastronómico. Es un vino que seduce desde el primer sorbo y que se adapta con naturalidad a una cocina contemporánea.

En un registro más profundo y reflexivo aparece **Casar de Burbia Valdepiñeiro 2023,** un vino de paraje que nace en uno de los viñedos más especiales de la bodega, situado en la parte alta de Valtuille de Arriba, que destaca por la calidad de sus suelos: arcillosos, ricos en aluminio, hierro y cuarzo. Fermentado y criado durante 12 meses en fudres de roble francés, seguido de una larga estancia sobre lías en acero inoxidable, el vino combina dos dimensiones: la expresión floral y varietal del godello y una profundidad mineral que se despliega lentamente.

Dos vinos, dos miradas, un mismo origen. En ambos, Casar de Burbia consigue trasladar al vino la emoción del paisaje. Beberlos es, en cierta forma, recorrer esas laderas, sentir el viento atlántico y entender que, en estos rincones del Bierzo, el vino no se elabora, se interpreta.❋

Más información: www.casardeburbia.com

NOTA DE CATA

Casar de Burbia Valdepiñeiro
D.O.: Bierzo
Características: En nariz aparecen notas vibrantes de pomelo y mango; en boca es amplio, sedoso y lleno, con un final largo donde la fruta madura y la estructura conviven en armonía. Su final es largo, marcado por su mineralidad y una sutil nota floral que se desvanece lentamente, como un eco lejano en la montaña.



Inspirado en el territorio

La familia Fariña, profundamente arraigada a Meaño y al Val do Salnés, celebra 25 años elaborando vinos que reflejan el paisaje atlántico. Attis Albariño representa la esencia del proyecto y del territorio que lo inspira. Armonioso y elegante en nariz, posee una boca sabrosa y potente, con una magnífica acidez muy bien integrada.

Para inconformistas

Torres Essentials, la división de vinos para el gran público de Familia Torres, ha lanzado Locos del Vino, una nueva gama de vinos de origen para inconformistas en la que se enmarca este albariño con D.O. Rías Baixas. En boca es sedoso, vibrante y con un final persistente. Ideal para maridar con pescados blancos, mariscos, sushi, quesos frescos y verduras.





Homenaje al origen

Godeval, bodega pionera en la recuperación de la variedad godello bajo la D.O. Valdeorras, tiene entre sus referencias más especiales Godeval 1986, concebida para celebrar casi cuatro décadas de dedicación a esta variedad histórica que hoy vive uno de sus momentos más brillantes. En boca sorprende por su frescura vibrante, su textura envolvente y un final largo y elegante.



Vocación gastronómica

Cepas Viejas Godello 2025 es un vino que nace de uno de los viñedos de godello más viejos del Bierzo y de la interpretación de Rafael Somonte, director técnico de Domino de Tares, para trasladar el alma de este paisaje a una copa de vino. Destaca por su elegancia, complejidad, final persistente y una clara vocación gastronómica y capacidad de guarda.



PERSONALIDAD ATLÁNTICA

Loia de Abadía da Cova (D.O. Ribeira Sacra) es un *coupage* de godello (80%) y albariño 20% fruto de viticultura heroica. En nariz encontramos un vino complejo, muy afrutado y potente. Al paladar es fresco y equilibrado, con un final largo y persistente. Combina a la perfección con marisco, pescado, carnes de ave y aperitivos.

Lagar de Cervera 2025

Carácter atlántico



Ubicada en O Rosal (Pontevedra), Lagar de Fornelos pertenece al grupo La Rioja Alta, S.A. y posee 106 hectáreas de viñedos propios, donde el albariño sigue siendo protagonista, acompañado por nuevas plantaciones de variedades autóctonas como loureiro, caiño blanco, treixadura y godello. Actualmente la bodega vive un momento de consolidación marcado por importantes avances en el viñedo, la continuidad de su proyecto técnico y el impulso internacional a sus vinos, que interpretan con precisión el carácter atlántico.

Con una visión clara y coherente, la bodega continúa avanzando como uno de los proyectos más sólidos y dinámicos de Galicia, donde tradición, innovación y paisaje se unen para dar forma a vinos con identidad propia que profundizan en la identidad del territorio. Uno de los hitos recientes es el lanzamiento de Lagar de Cervera 2025, un albariño que reafirma el estilo de la bodega: frescura, identidad varietal y una marcada influencia del entorno. La crianza sobre lías finas contribuye a una textura más envolvente y a una mayor complejidad, consolidando un vino que combina precisión técnica y expresión de origen.❋

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Características: Color amarillo verdoso con reflejos acerados. En nariz destacan la fruta blanca crujiente, la piel de cítrico y ligeros recuerdos de fruta de hueso aún fresca. Aparecen también matices herbales sutiles y un fondo mineral que aporta profundidad. En boca es tenso y preciso en su entrada, evolucionando hacia un paso más amplio y estructurado, sostenido por una acidez bien integrada. Destaca su equilibrio entre frescura y volumen, con un final largo, salino y ligeramente amargo que refuerza su carácter atlántico.

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





Demasiado Corazón Godello

Pionero, explosivo e intenso

NOTA DE CATA

D.O.: Bierzo
Características: Tras una crianza de 9 meses sobre sus propias lías, se obtiene este vino de color amarillo dorado. En nariz es intenso, con aromas a manzana asada, ciruela, y grosella blanca, con toques lácteos, de caramelo, canela y vainilla. En boca es explosivo, intenso, con una acidez marcada que llena la boca. Final largo y goloso que invita a repetir.

Hace más de 20 años a Javier Álvarez se le ocurre la idea de crear una bodega en la D.O. Bierzo y dedicarse a la producción vinícola de alto nivel. Junto con sus amigos Manuel Benito Otero y Raúl García funda en 2002 la bodega Almázcara Majara, nombre que viene del pueblo donde se ubica y de donde es la familia de Javier, y de las primeras letras de los nombres de los socios Ma-Ja-Ra.

Siete años después, en 2009, lanzaron Demasiado Corazón, que se convirtió en el primer vino 100% godello de la región con trabajo en bodega. Fue un vino pionero ya que en esa época nadie en el Bierzo valoraba la godello y tampoco se hacía vino en barrica. Su objetivo era que reflejara la esencia de la región. Desde el cuidado de los viñedos hasta el proceso de vinificación, cada etapa fue llevada a cabo con precisión y compromiso, para obtener un resultado excepcional. Así, cada racimo fue cosechado a mano y seleccionado cuidadosamente, para luego supervisar el proceso de fermentación y crianza en barricas de roble, permitiendo que los sabores y aromas se desarrollaran plenamente. En 2025 *Decanter* le otorgó una medalla de Oro y 95 puntos, la máxima puntuación a un Godello y la máxima puntuación a un vino del Bierzo. Además de Demasiado Corazón, Almázcara Majara elabora Aphrodisiaque Godello y Cobija del Pobre Godello.❋

BODEGAS ALMÁZCARA MAJARA, S.L. Las Eras, 5 · 24398 Almázcara (Léon) · Tel.: 609 322 194 · www.almazcaramajara.com


Nikki Beach Hospitality Group

VINOS PARA DESCORCHAR EN **VACACIONES**

Etiquetas versátiles que invitan al relax

Las vacaciones de verano son la ocasión perfecta para disfrutar de vinos frescos, ligeros y fáciles de beber, ya sean tranquilos o espumosos, en buena compañía.

La Plage Casanis Marbella



Cuando suben las temperaturas pensamos en vinos ligeros que podamos servir muy fríos, como blancos jóvenes, rosados y espumosos. Pero no debemos olvidarnos de los tintos jóvenes, entre los que destacan los de maceración carbónica, así como algunos generosos, como finos o manzanillas, ideales para tomar cuando el calor aprieta.

Los ideales cuando llega el calor

En línea generales los vinos ideales para el verano son aquellos con alta acidez, menor graduación alcohólica y perfil afrutado o floral. Estas características aportan ligereza y una sensación refrescante que contrarresta el calor, resultando fáciles de beber sin saturar el paladar.

Las opciones perfectas serían por ejemplo vinos blancos como Albariño o Verdejo, que destacan por sus notas cítricas, herbales y su marcado fondo salino o mineral. Son perfectos para maridar con mariscos, arroces o sushi en terrazas al aire libre. Vinos Rosados (estilo provenzal): Son los reyes indiscutibles del buen tiempo. Son secos, ligeros y muy versátiles, lo que los convierte en la mejor opción para ensaladas, pastas y picoteos. Vinos Espumosos (Champagne, Cava o Corpinnat): Su carbónico y acidez limpian el paladar de forma brillante. Ya no son solo para brindar, son excelentes acompañantes durante toda una comida veraniega. Tintos Ligeros (Garnacha, Mencía o Pinot Noir): Desmitifican la idea de que el tinto no es para el verano. Al tener menos taninos y cuerpo, se pueden servir ligeramente fríos (unos 14° C a 16° C), siendo ideales para parrilladas o barbacoas.

Maridajes según cuál sea el plan

- **Tapeo, pescadito frito o arroz en el chiringuito: Albariño, espumoso o rosado seco**
- **Comidas o cenas más contundentes en restaurantes: Mencía joven, garnacha o tintos sin crianza.**
- **Terraceo / tardeo: Espumoso o vino blanco muy fresquito.**

En el chiringuito o en una terraza frente al mar

Cuando pedimos un vino en el chiringuito de la playa o en una terraza frente al mar, como la carta de vinos a veces ni existe y el personal no siempre está muy bien formado, no valdrá la pena ponernos sibaritas y pedir una variedad de uva determinada… etc mejor pedir simplemente un blanco con buena acidez, un espumoso ligero o un rosado joven.

Eso sí, para evitar sorpresas, debemos tener en cuenta varios factores que nos permitirán disfrutar de esa copa como nos merecemos.

En primer lugar, al elegirlo en la carta o cuando nos lo traigan a la mesa, deberemos fijarnos en la añada. Para blancos y rosados jóvenes de zonas cálidas, lo mejor es que sea del año en curso o del anterior, especialmente si el vino



A bordo

Nikki Beach Mallorca, uno de los beach clubs de lujo más glamurosos y reconocidos de las Islas Baleares, ubicado en primera línea de playa en Calvià (Mallorca), continúa consolidando una identidad gastronómica propia basada en la calidad del producto, la creatividad culinaria y una visión internacional de la cocina mediterránea.
Esta experiencia gastronómica se completa con una cuidada selección de vinos, champanes y cócteles de autor, así como con propuestas adaptadas a diferentes momentos del día y espacios dentro del establecimiento, desde el ambiente relajado de Es Racó de Mallorca hasta el servicio Tender Service Delivery para embarcaciones fondeadas en la costa.

no ha sido sometido a ningún tipo de crianza; aunque hay excepciones, especialmente de zonas frescas con vinos norteños de albariño, godello u hondarrabi zuri. Y si es un vino con crianza, aunque a priori creas que un roble de Ribera del Duero puede ser una gran elección no siempre lo es: los vinos con crianzas cortas en madera, como la categoría roble, a partir de los 4 años, si no han sido bien conservados, pueden decaer. Lo más seguro es pedir referencias que no superen los 3 de edad.
En segundo lugar, siendo verano y estando en la playa, debemos tener muy pero que muy en cuenta la temperatura. La máxima es que sea cual sea el vino, jamás de los jamases deberá servirse a temperatura ambiente, ya que esa temperatura probablemente sea superior a los 30º. Como no es costumbre llevar un termómetro en la bolsa de la playa, simplificando debemos decir que los blancos y rosados deben estar bien fríos, los espumosos, casi helados y los tintos frescos. Si te sirven el vino a una temperatura superior, pide hielo y sal para enfriarlo rápido en una cubitera y así no tendrás que recurrir a añadir hielo en la copa, lo que afectaría al sabor del vino.

Una vez en la copa, hay que fijarse si el vino tiene defectos porque ha sido mal conservado o por cualquier otra circunstancia. Por ejemplo, si huele y sabe a corcho, pide otra botella. Haz lo mismo si notas burbujas en un vino tranquilo ya que no es buena señal, seguramente ha refermentado.

Las recomendaciones de la sumiller Manuela Cinquegrani

Hemos hablado con Manuela Cinquegrani, sumiller, productora y copropietaria de La Cofra, un espacio en Barcelona especializado en vinos naturales para que, como experta, nos de algunas recomendaciones.
Sobre qué vino elegir para cada momento y cómo servirlo nos dice: "Para esta pregunta no hay una respuesta correcta. El mejor vino es el que tienes ganas de beber. Ahora bien, cuando hace calor, nuestro cuerpo suele pedir vinos más frescos, con buena acidez y menos pesados, como un blanco, un rosado, un espumoso, un orange ligero o incluso un tinto fresco. Para servirlos, pensaría así: los espumosos y los blancos más ligeros, bien frescos; los orange y los blancos con más cuerpo, frescos pero no helados; y los tintos ligeros les metería unos veinte minutos de nevera antes de abrirlos. No hace falta medir la temperatura: si el vino está tan frío que apenas huele a nada, probablemente necesita unos minutos fuera. Y si, al probarlo, se siente caliente o pesado, le falta frío. Lo más importante no es solo cuál eliges, sino cómo lo sirves. Un mismo vino puede parecer completamente distinto si está demasiado caliente o demasiado frío"
Sobre cuáles son los errores más habituales al servir vino en verano Manuela lo tiene claro: "El error más común es pensar que cuanto más frío, mejor. Y no siempre es así. Cuando un vino está excesivamente frío, es como si le pusieras una manta encima: los aromas y los sabores se tapan, se esconden. El otro error es dejar la botella al sol o sobre una mesa caliente. En pocos minutos cambia de temperatura y el vino pierde frescura y equilibrio".
A la hora de enfriar correctamente un vino cuando hace calor apunta: "Lo ideal es poner la botella en la nevera con un poco de antelación. Pero si la necesitas para ya, el truco más eficaz es un cubo con agua, hielo y un puñado de sal. Mucha gente pone solo hielo, pero el



Con los pies en la arena

La mayoría de beach clubs nos ofrecen la posibilidad de degustar una copa en una hamaca con los pies directamente en la arena. Un ejemplo es La Plage Casanis de Marbella, un espacio efímero en colaboración con Veuve Clicquot Sun Club donde se degustan cuvées de la Maison de champagne francesa como Rich o Rich Rosé. La zona cuenta con camas balinesas y tumbonas a pie de playa.

agua es igual de importante, porque rodea toda la botella y enfría el vidrio de manera uniforme. La sal hace que el hielo se derrita más rápido y, al hacerlo, absorbe calor de la botella; por eso el vino baja de temperatura mucho antes.

Otro truco muy útil es envolver la botella en papel de cocina o un paño húmedo y meterla al congelador unos 10 o 15 minutos. El agua del papel se va evaporando y ayuda a extraer calor de la botella, acelerando el enfriamiento.

Y una recomendación importante: es mejor quedarse un poco corto que pasarse. Un vino demasiado frío pierde gran parte de sus aromas y su personalidad".

Sobre si el vino se puede servir con hielo, afirma: "Se puede, claro. Nadie lo prohíbe. Si a alguien le gusta así; lo importante es que disfrute la copa. Pero hay que entender qué pasa. El hielo no solo enfría: también se derrite y diluye el vino. Es como echarle agua a un espresso. Sigue siendo un espresso, pero ya no tiene la misma intensidad, la misma textura ni el mismo sabor. Por eso, si se quiere probar un vino tal y como es, es mejor enfriar bien la botella antes que poner hielo dentro de la copa".

Finalmente, Manuela nos ofrece algunas recomendaciones: "En verano, en La Cofra solemos recomendar y buscar vinos naturales con mucha frescura y buena acidez. Un blanco joven de xarel·lo o macabeo es una apuesta muy fácil de disfrutar. Si se quiere un poco más de textura, un orange también funciona de maravilla. Si se prefieren tintos, elegiría uno joven, con poca madera y servido ligeramente fresco. Mucha gente piensa que el tinto es solo para invierno, pero un tinto ligero a la temperatura adecuada puede ser súper refrescante. Mi consejo es fijarse menos en la etiqueta y más en el estilo del vino: fresco y que invite a seguir bebiendo una copa más. Ese suele ser el mejor compañero para el verano".*

El tinto también es para el verano

Cada verano se repite el mismo gesto: el vino blanco conquista terrazas, aperitivos y comidas al sol, mientras el tinto queda relegado al invierno. Pero ¿y si el problema no fuera el tinto, sino la forma en la que lo servimos?

Con el calor, muchos consumidores descartan los tintos porque los asocian a vinos pesados o a temperaturas poco apetecibles. Sin embargo, un ligero golpe de frío puede cambiar por completo la experiencia y convertirlos en una opción perfecta para cenas de verano.



Hotel Thompson Madrid

Andreu Genestra - Zoëtry Mallorca



MALLORCA y MENORCA

Palma de Mallorca es Capital Gastronómica de las Islas del Mediterráneo este 2026. Tradición, producto local y creatividad contemporánea son los tres pilares en los que se sustenta su gastronomía y por extensión, la de las Islas Baleares. Los restaurantes de Mallorca y Menorca que hemos seleccionado dan fe de ello.

Los restaurantes que no te puedes perder este verano



Pintarroja Menorca



Arrels by Marga Coll

Ubicado dentro del exclusivo hotel de cinco estrellas Hotel de Mar Gran Meliá en Illetas, Arrels está liderado por una de las chefs más reconocidas de la isla. La propuesta de Marga Coll destaca por su enfoque “del mercado a la mesa”, utilizando ingredientes frescos y tradicionales de las Baleares.

Hotel de Mar Gran Meliá
Paseo de las Illetas, 7
07181 Cas Català- Illetes
Tel.: 971 402 511
www.restaurantearrels.com

Beso Beach Mallorca

Este exclusivo restaurante y club de playa de estilo "lujo descalzo" está ubicado en primera línea de mar dentro del hotel Zel Mallorca, en la localidad de Palmanova. Su oferta gourmet fusiona a la perfección lo mejor del recetario vasco con la cocina mediterránea, creando así una gastronomía única y de máxima calidad.

Zel Mallorca
Duc Estremera, 16, 07181 Calvià · Tel.: 600 487 010
www.besobeach.com/beso-beach-mallorca-hotel





Son Molí Country House
Camino Son Fangos, 417 · 07600 Es Pilari - Palma de Mallorca
Tel.: 722 727 326 · www.sonmoli.com/es/gastronomia

Cendra

Ubicado en el hotel rural Son Molí Country House, Cendra propone disfrutar de una cocina de autor firmada por la chef Luciana Cárdenas en plena campiña mallorquina, a tan solo quince minutos de Palma. Platos como el portobello con sobrasada, miel y queso mahonés curado o el patató mallorquí con steak tartar ahumado plasman la tradición culinaria de la isla desde una mirada contemporánea.



Cuit by Miquel Calent



Ubicado en la octava planta del Nakar Hotel, posee unas impresionantes vistas sobre la bahía de Palma, la catedral y la ciudad antigua. Su cocina, artesanal y de temporada, se inspira en la tradición gastronómica isleña, recuperando rectas antiguas pero actualizadas con técnicas actuales como los Tallarines tradicionales de carabinero mallorquín, secreto de cerdo y sobrasada



Nakar Hotel
Avda. Jaime III, 21
07012 Palma
Tel.: 871 510 046
www.miquelcalent.com/cuit-2



Nikki Beach Mallorca

La carta, renovada por el chef ejecutivo Alex Gullberg, combina producto mallorquín, inspiración internacional y platos de temporada. Destaca también el lanzamiento del Healthy Corner, una nueva sección de la carta concebida para quienes buscan opciones equilibradas y nutritivas sin renunciar al sabor. La experiencia se completa con una cuidada selección de vinos y cócteles de autor.



Avenida Notario Alemany, 1
07181, Magaluf, Calvià
Tel.: 697 164 853
www. nikkibeach.com/mallorca/es



Mestis

Desde un ceviche con recado negro hasta una lubina con mango, la chef Vanessa Silva propone una cocina donde la frescura nace del producto, los cítricos y el equilibrio. Una cocina que toma el Mediterráneo como base y se abre a influencias de Baja California Sur y Mar de Cortés, dando forma a una cocina de mestizaje elaborada con producto mallorquín.

Carrer d'Anníbal, 12ª · 07013 Palma de Mallorca
Tel.: 971 933 507 · www.mestis.es



Maricel

El chef José Vicente Tarín lidera el restaurante del Hospes Maricel & Spa con una propuesta en la que el producto local determina una cocina fresca, elegante y profundamente conectada con el entorno. Cada plato busca capturar la esencia del verano mallorquín a través de sabores honestos, ingredientes de temporada y una ejecución maestra.

Hospes Maricel & Spa
Ctra. Andratx, 11
07181 Cas Català- Calvià
Tel.: 971 707 744
www.hospes.com/maricel-spa/gastronomia-mallorca





O96





Situado en primera línea de la Bahía de Pollença, O96 ofrece una propuesta en la que el entorno y la experiencia se entienden como un todo. El espacio combina zona de restaurante y jardín, configurando distintos ambientes a lo largo del día. La propuesta gastronómica une producto local y técnica en platos frescos, arroces y brasas acompañados de cócteles.

Ctra. Port Pollença, 9 · 07400 Alcúdia · Tel.: 871 009 625 · www.o96.es



Sa Vinya d'Es Mayolet

El restaurante del agroturismo Es Mayolet ofrece de lunes a jueves un menú de 3 platos de auténtico kilómetro 0, elaborado por la chef Irene Lluch siguiendo la filosofía gastronómica de Andreu Genestra, director gastronómico de Reserva Rotana, donde está integrado. Para ocasiones especiales, Es Mayolet organiza cenas entre viñedos con los mejores productos artesanales de las islas.



Camí de Sa Vall km 3,4 · 07500 Manacor · Tel.: 971 845 685 · www.esmayolet.com

Zoëtry Mallorca



Andreu Genestra, al frente del restaurante gastronómico de esta histórica finca –distinguido con 1 estrella Michelin y 2 soles Repsol– presenta un nuevo menú que homenajea el producto local con platos como la "raola" de buey de mar o la tortilla de papada de "porc negre". Como gran novedad nace "Mesa a Solas", una cena privada frente a la capilla neogótica del Siglo XIX de la finca.

Camí de Sa Torre, Km 8, 7 · 07609 Llucmajor · Tel.: 603 293 745
www.andreugenestra.com





Es Fum

Galardonado con una estrella Michelin y un sol Repsol, el restaurante liderado por Miguel Navarro ofrece esta temporada el menú degustación Recorrido, una propuesta de inspiración global con raíz mediterránea, y el menú Vegetal, donde la creatividad y la técnica se ponen al servicio de una propuesta sutil, delicada y llena de matices.

St. Regis Marvadall Mallorca Resort
Carretera Palma-Andratx, 19 · 07181 Costa d'en Blanes · Tel.: 971 629 315
www.restaurant-esfum.com/es





The Lodge

Las cenas entre lavandas son una de las experiencias más esperadas de la temporada. Cada jueves, desde las 19:00h, los campos de lavanda de The Lodge –el hotel de lujo ubicado en el corazón de la Sierra de Tramuntana– cobran vida al atardecer con cocina al aire libre, arroces, vinos de la isla, música en directo y una puesta en escena con piezas artesanas.

Salida 37 Autopista MA13 a Alcudia
Vía de servicio a Pollensa Km 1
07420 Sa Pobla (Mallorca)
Tel.: 971 900 108
www.unicohotels.com/es/the-lodge-mallorca



Ópalo by Andreu Genestra

Sarena de Muro Resort Mallorca refuerza su conexión con la isla a través de una cuidada selección de espacios culinarios entre los que destaca Ópalo by Andreu Genestra, un bistró mediterráneo inspirado en el concepto de compartir. Su carta propone creaciones elaboradas con producto local y de temporada desde una perspectiva contemporánea como el atún rojo marinado con trampó, la gamba roja a la sal, el cochinillo mallorquín asado o los pescados locales a la brasa.

Sarena de Muro Resort Mallorca
Ctra. Alcudia Arta s/n Km 1 · 07458 Alcudia
Tel.: 971 071 234
www.hyatt.com/destination-by-hyatt/es-ES/pmidh-sarena-de-muro-resort-mallorca/dining

Mar & Duix

Bajo la dirección del chef Sergi Olmedo, el restaurante del Grand Hotel Son Net, en la Sierra de Tramuntana, evoluciona hacia una cocina cada vez más madura, profundamente ligada al territorio y abierta al diálogo natural entre culturas mediterráneas. Entre las nuevas propuestas destaca un cappellacci de temporada relleno de queso de cabra local, acompañado de guisantes y limón en salmuera, un plato fresco que sintetiza el espíritu de esta nueva etapa.

Grand Hotel Son Net
Castillo Son Net, s/n · 07194 Puigpunyent · Tel.: 971 147 000
www.sonnet.es/es/gastronomia





Carrer de Formentor, s/n · 07470 Port Pollença
Tel.: 971 899 100 · www.fourseasons.com/es-es/mallorca/dining

Shima y Llumi i Sal



La propuesta gastronómica es uno de los pilares de Four Seasons Resort Mallorca en Formentor. Con diferentes opciones y conceptos liderados por Javier Hoebeeck, destacan algunos como Shima o Llumi i Sal, ubicado en la playa, cuya propuesta se centra en pescados, arroces y producto local. Shima, por su parte, que significa "isla" en japonés, es un guiño tanto a Mallorca como al encuentro entre dos culturas gastronómicas insulares: Japón y Perú, ya que la carta gira alrededor de la cocina nikkei.

Son Ganxo







Durante años, este restaurante familiar fue un punto de encuentro para menorquines y visitantes que buscaban disfrutar de una buena comida frente al mar. Hoy, tras una profunda renovación, recupera su esencia: un rincón donde empezar el día con un baño, alargar la sobremesa o despedir la jornada con una cena frente al atardecer. La carta pone en valor la despensa de la isla con elaboraciones como el arroz de gamba de Menorca, los pescados frescos a la brasa según la pesca del día o la ensalada de tomates de temporada.

Passeig de sa Marina, 66 · 07713 Sant Lluís · Tel.: 622 524 192 · www.songanxo.com

Torralbenc

El restaurante de este hotel, ubicado en una finca tradicional menorquina y asesorado por el chef con estrella Michelin Gorka Txapartegi, reinterpreta la tradición culinaria local con técnicas de vanguardia y productos de temporada, algunos de producción propia, como el aceite de oliva, las plantas aromáticas o los huevos. Otros provienen de fincas próximas. Todos ellos son la base de una carta compuesta por entrantes sabrosos, carnes, pescados, arroces y postres artesanales.





Torralbenc · Ctra. Maó, Km.10 · 07730 Cala en Porter - Alaior
Tel.: 971 377 211 · www.torralbenc.com

Pintarroja

El restaurante del chef Eugeni de Diego es una de las direcciones gastronómicas imprescindibles del verano balear gracias a su cocina de plancha, directa y sin florituras, con el producto fresco como único protagonista. Abierto hasta el 15 de septiembre en horario exclusivo de cenas, estrena temporada con la incorporación de Abel Hernández como jefe de cocina y la entrada del local en la Guía Repsol.

Moll d'en Pons, 10
07220 Es Castell
Tel.: 660 259 803
www.pintarrojamenorca.com













Purobeach Menorca Oasis del Mar

Entre las especialidades de este sofisticado beach club se encuentran el arroz "senyoret", el tartar de atún y las zamburiñas a la brasa. La carta se completa con clásicos como las quesadillas de pollo, los tacos de pescado, el Puro Burger o el poke de salmón, junto a una selección de cócteles de autor entre los que destaca el Flor de Menorca Spritz.

AluaSol Menorca · Avda. 2ª s/n · 07713 S'Algar-Sant Lluís · Tel.: 971 055 421 · www.purobeach.com/es/beach-club-menorca





Álvaro Salazar

Chef de Voro (Canyamel, Mallorca)

“Siempre digo que soy el cocinero que soy gracias al lugar donde vivo y la tierra que habito”

Este andaluz de nacimiento y mallorquín de adopción, es conocido por liderar Voro, el restaurante que luce más distinciones de las Baleares, pero nosotros hace casi una década que le seguimos la pista, desde que en 2017 consiguió su primera estrella Michelin. No se prodiga mucho a nivel mediático –nos confiesa que prefiere estar detrás de los fogones que delante de los focos–, así que no os perdáis la entrevista que nos ha concedido. POR LAURA MORALES



Lo entrevistamos por primera vez para nuestro número de junio de 2017 con motivo de la concesión de su primera estrella Michelin por el restaurante Argos y protagonizó nuestras portadas de julio de 2018 y julio de 2020, en este último caso junto a la chef mallorquina Maca de Castro. Este mes, Álvaro Salazar vuelve a nuestra portada. Hemos hablado con él y esto es lo que nos ha contado.

Voro es el único restaurante de Baleares con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol. ¿No supone mucha presión? ¿Te quita el sueño no estar a la altura de lo que los comensales vienen buscando o eres de los que se divierte con su trabajo y no se obsesiona?
Claro que supone mucha presión para mí y para todo el equipo. Somos conscientes de lo que esperan nuestros clientes, pero los más exigentes con el proyecto y con nuestro trabajo somos nosotros mismos. No sentimos demasiada presión externa; somos nosotros quienes nos sometemos a esa exigencia continua para mejorar cada día y estar a la altura de lo que queremos ofrecer. Es mucha presión, pero creo que la gestionamos bastante bien y la sabemos llevar.

Voro está ubicado en Cap Vermell Grand Hotel ¿Influye en algo, para bien o para mal, el hecho de pertenecer a un establecimiento hotelero?
Todo tiene sus pros y sus contras. Estar dentro de Cap Vermell suma, por supuesto; es un complejo destinado al lujo y un espacio maravilloso. Es verdad que estar deslocalizados puede ser un arma de doble filo en ocasiones, pero para nosotros es un motivo más para que la gente emprenda el viaje hacia Voro. La experiencia no empieza cuando se sientan a la mesa, sino cuando hacen la reserva y se trasladan al restaurante. Es una forma de apartarse del ruido de Palma y hacer un viaje a propósito para disfrutar. Siempre hemos pensado que es positivo para el proyecto.

Y hablando de hoteles… Mallorca, como otras zonas de nuestro país, sufre de turismo masivo. ¿Cómo afecta eso a la hostelería? ¿Qué crees que habría que hacer para que ante la amplísima oferta –no siempre de calidad– el turista sepa reconocer dónde se ofrece auténtica cocina mallorquina o española? ¿Crees que Mallorca conseguirá pasar de ser únicamente un destino de sol y playa a convertirse en destino gastronómico?
Creo que estamos en ello. Esto no solo depende de quienes nos dedicamos a la hostelería; son muchas cosas que se tienen que alinear. Estamos en un buen camino y es palpable que la gente incluye cada vez más a Baleares en su ruta gastronómica o cultural para conocer el mundo del vino, los agroturismos y esa vida más lenta que intentamos disfrutar para desacelerar nuestro día a día.

Llevas 15 años viviendo en Mallorca ¿Qué te llevó a trabajar en la isla y qué te ha hecho permanecer en ella?
Llegar a la isla fue casi fortuito. Cuando tenía 19 años iba a trabajar en el hotel Maricel porque íbamos a abrir un cinco estrellas en Córdoba de la misma cadena, Hospes, que destinaba sus hoteles a la gastronomía. Así tuve mi primer contacto con Baleares. A partir de ahí, siempre tuve el pensamiento recurrente de desarrollar aquí mi vida y trabajar con el Mediterráneo como despensa. Lo que me ha hecho mantenerme es la paz y los proyectos en los que he encauzado mi vida. He echado raíces y ya llevo más tiempo viviendo aquí que en Andalucía. Siempre digo que soy el cocinero que soy gracias al lugar donde vivo y la tie-





rra que habito. Mis orígenes son andaluces, pero mi vida profesional y personal adulta la he desarrollado en Mallorca.

¿Cómo definirías tu cocina? ¿Cuál dirías que es tu sello personal?
Sin querer resultar pretencioso, creo que es una cocina tremendamente rica y de fondo tradicional. Es alta cocina con mucha técnica, muy perfeccionista, estética y bella. Pero, ante todo, es una cocina que puedes disfrutar mucho, que es lo más importante en un restaurante de estas características. Voro le da el protagonismo al comensal, no al chef, para que viva una experiencia única y la disfrute al máximo.

Unir sabor, técnica y belleza estética en cada plato debe ser todo un reto. ¿Cuántos ensayos se necesitan/ cuántos platos descartáis para dar con la receta perfecta?
Todo nace de una manera muy natural. No me obligo a crear platos ni a perfeccionarlos forzosamente, sino que con el tiempo busco ser más puntilloso y me hago más preguntas sobre cada producto. En el plato te encuentras esa reflexión. La cocina de Voro es tradicional, aunque visualmente quizás no se perciba así por su limpieza y exactitud; pero cuando pruebas una cucharada, entiendes que hay mucha cocina detrás. Hay platos que diseño y no llegan al menú hasta pasados varios años, porque a puerta cerrada voy probando y aprendiendo del producto. Llega un momento clave cuando lo presento en el menú, pero el plato realmente empieza a madurar cuando lo come el comensal.

"MI COCINA ES TREMENDAMENTE RICA, DE FONDO TRADICIONAL, MUY PERFECCIONISTA Y ESTÉTICA"

Por primera vez desde su apertura, este año ofrecéis un único menú degustación que consta de 28 pases. Últimamente se había generado cierto debate sobre los menús degustación, que si ya ha pasado 'su reinado', que si deberían acortarse… En vuestro caso ha sido al contrario…
Depende del producto y del negocio. Amo las cartas y pedir un par de platos, pero cuando voy a un gran restaurante con un proyecto creativo que tiene algo que contar de verdad, me encantan los menús largos. Voro abre nueve meses al año y la estacionalidad en Mallorca casi nos obliga a dar un solo servicio de cenas debido al calor. Para trabajar con números controlables y cumplir los presupuestos, tiene más sentido ofrecer un menú cerrado. Si ofreces una propuesta atractiva, embarcar al comensal en un viaje de 28 bocados tiene sentido, aunque no siempre sea necesario. Pueden convivir perfectamente una carta y un menú.

Ofrecéis dos opciones de maridaje, Vinívoro y Bacchus ¿Qué tipos de vinos habéis seleccionado?
Antes nos limitábamos más al terreno nacional, pero paulatinamente Carlos ha ido diseñando una bodega más dinámica y viajera. Somos más empáticos con pequeños productores internacionales y le damos luz a grandes cosas que se están haciendo en el mundo. Promocionamos mucho los vinos de Mallorca y de España, pero en un restaurante como Voro, donde viaja gente de todas partes, debes abrirte y ofrecer referencias internacionales de gran nivel.

¿Existe la opción de maridaje sin alcohol, que tanto se está empezando a demandar?
La tendencia de no beber alcohol está en auge y se está asentando como una oferta más. Desde hace dos años tenemos un maridaje sin alcohol que hemos ido afilando. Como el menú evoluciona, este maridaje también tiene que ir adaptándose. Cada día afinamos más este perfil porque es muy a tener en cuenta. Yo mismo



me decanto muchas veces por opciones sin alcohol en restaurantes gastronómicos; me parece muy interesante y es ideal para alternarlo con alguna copa de vino.

No eres un chef mediático y no solo porque no salgas en la tele sino porque tampoco sueles asistir a demasiados eventos, presentaciones o congresos gastronómicos. ¿Por qué te prodigas tan poco? ¿Qué tiene que tener un evento para que te seduzca y te apetezca participar?
No soy el típico chef que prefiere ir a un evento antes que estar cocinando frente a sus comensales. Quien viaja a un restaurante como Voro espera encontrarse al chef cocinando cada noche. Intento con mucho ímpetu que, si un cliente levanta la cabeza, me vea emplatando. Prefiero estar detrás de los fogones que delante de los focos. Voro lleva abierto ocho años y el nivel y la repercusión nacional e internacional que tiene hoy creo que viene de haber estado siempre en la cocina con mi equipo. Ese compromiso es vital; me gusta que mi segundo o los jefes de partida sepan que estoy allí trabajando con ellos.
Acepto si es para hablar meramente de mi cocina, presentar nuestro proyecto y, sobre todo, si es un sitio donde vamos a aprender. Intento siempre que no se solape con un día de servicio en Voro; esa es una premisa. Pero si coincide con un servicio, me tendrían que convencer de otro modo.

Los jóvenes que se quieren dedicar a la hostelería quizá tienen algo idealizada la profesión y no todos acabarán trabajando en un restaurante con estrella Michelin ¿Qué les dirías?
Les recomendaría que cocinen muchísimo, hasta la extenuación. A veces se tiene desvirtuado el concepto del éxito por salir en la televisión o recibir premios, que por supuesto están muy bien y se agradecen. Pero hay que cocinar mucho durante años y no solo en alta gastronomía. Yo empecé en restaurantes estrellados, pero también cociné en colegios mayores, preparé comida para llevar, hice catering y trabajé en bares sencillos haciendo parrilladas. Tienes que tocar todos los palos para aprender de forma humilde. El éxito es ser feliz haciendo lo que haces, pero haciéndolo de verdad. Si montas un local de sándwiches, que sean increíbles. Hay que cuestionarse las cosas, tener paciencia y tesón en esta profesión que es tremendamente dura.✻



APUNTE PERSONAL

Un producto fetiche: El aceite de oliva.
Un tipo de vino: Un vino generoso de la zona de Andalucía, quizás un amontillado o un palo cortado.
Un destino gastronómico: Andalucía. Tiene una riqueza brutal, muchísimo arraigo, recetas muy concretas y locales con solera. Baleares también está muy puntero.
En tu playlist suena: Mounika, Moby... o música variada que me gusta mucho.
En la nevera de casa siempre hay: Comida orgánica, verduras, fruta, hummus, y en estas fechas sopas frías como gazpacho. Cocina muy directa, sencilla y fresca. Nada de alta gastronomía.

VORO RESTAURANT
(CAP VERMELL GRAND HOTEL)
Urbanización Atalaya de Canyamel, Vial A, 12
07589 Canyamel (Mallorca) · Tel.: 871 811 350
www.vororestaurant.com

ECLIPSE SOLAR

Experiencias únicas

El próximo 12 de agosto, España será testigo del primer eclipse solar total visible desde nuestro país en más de un siglo, un fenómeno astronómico excepcional que no volverá a repetirse hasta 2053.
Bodegas, hoteles y restaurantes ofrecen experiencias especialmente diseñadas para vivir este momento único.

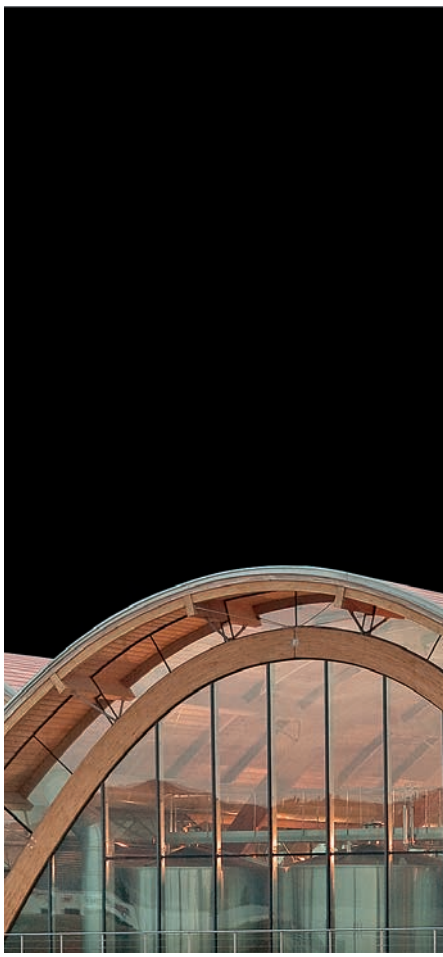






D.O. RUEDA

La escasa contaminación lumínica y el horizonte abierto que dibujan los viñedos convierten a la D.O. Rueda en un escenario privilegiado para contemplar el eclipse solar. Varias bodegas han preparado propuestas especiales como Bodegas José Pariente, Bodega Javier Sanz o Finca Montepedroso. Además, desde la D.O. proponen acompañar el momento con Grandes Vinos de Rueda porque como el eclipse, son el resultado de una combinación excepcional de factores que no se da todos los días.
www.dorueda.com



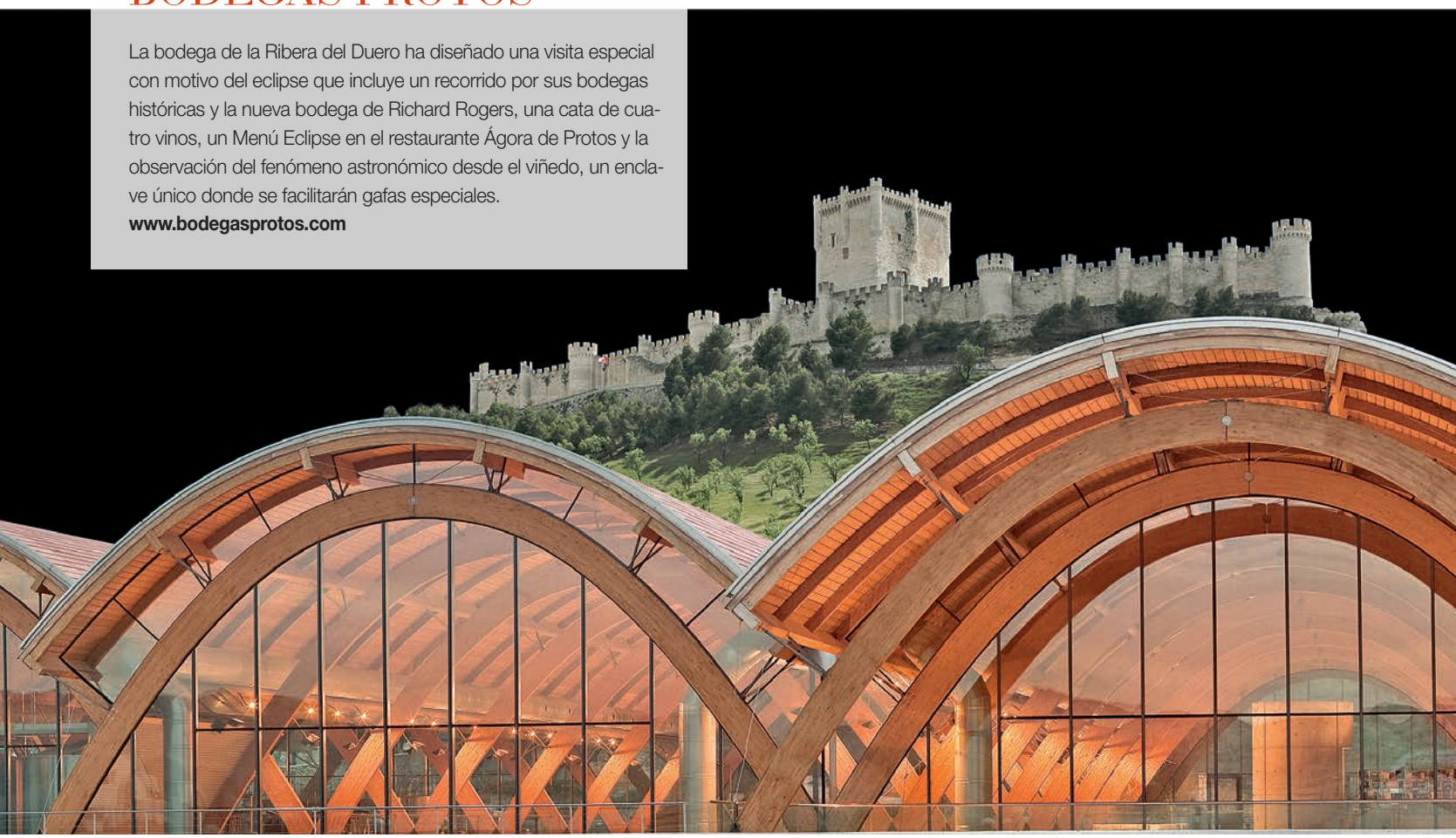
BODEGA PERELADA

La bodega ampurdanesa propone para el próximo 12 de agosto una observación astronómica guiada por un experto junto con una degustación gastronómica y de vinos, y música en directo. La propuesta, que tendrá lugar en varios espacios, permitirá no solo ver el eclipse, sino comprenderlo, sentirlo y celebrarlo. La actividad, abierta a todos los públicos, empezará a las 18:00h con una visita a la bodega y se acabará a las 21:30h.
www.perelada.com



BODEGAS PROTOS

La bodega de la Ribera del Duero ha diseñado una visita especial con motivo del eclipse que incluye un recorrido por sus bodegas históricas y la nueva bodega de Richard Rogers, una cata de cuatro vinos, un Menú Eclipse en el restaurante Ágora de Protos y la observación del fenómeno astronómico desde el viñedo, un enclave único donde se facilitarán gafas especiales.
www.bodegasprotos.com





PALACIO DE LOS ÁNGELES

El hotel de 5* situado en Haro ofrecerá a sus huéspedes la oportunidad de disfrutar del fenómeno astronómico desde uno de los paisajes más emblemáticos de La Rioja. Incluye visitas guiadas al Museo y a la Bodega Vivanco, degustaciones de vino, una charla didáctica sobre el eclipse y un almuerzo de 6 pases maridado con vinos de alta gama. La experiencia se completa con música ambiente en directo, y la visualización del eclipse entre viñedos.
www.palaciodelosangeles.com







CAN SECRET

El restaurante Can Secret, ubicado en el Agroturismo Safragell, en Sant Llorenç de Balàfia (Ibiza) ofrece una experiencia pensada para disfrutar del eclipse desde la calma del campo ibicenco. La velada se plantea como una extraordinaria cita para quienes desean vivir este momento de una forma íntima, sensorial y diferente, rodeados de naturaleza y con una propuesta gastronómica diseñada para celebrar una noche irrepetible en la isla.
www.cansecret.com

GRAN HOTEL MAS D'EN BRUNO

Ubicado en Torroja del Priorat (Tarragona), el hotel boutique tiene preparado un programa de cuatro días (del 10 al 13 de agosto) que une observación astronómica guiada, alta cocina y enoturismo biodinámico en el corazón del Priorat. La noche del 12, tras la observación del fenómeno en un mirador seleccionado en el Parque Astronómico de las Montañas de Prades, tendrá lugar una cena gourmet in situ a cargo de un restaurante con dos estrellas Michelin.
www.masdenbruno.com/es







FOUR SEASONS RESORT MALLORCA

El próximo 12 de agosto, el emblemático refugio de la península de Formentor ofrecerá una colección única de experiencias inmersivas –en tierra y mar– que fusionan astronomía, alta gastronomía y la esencia del paisaje mediterráneo en un entorno libre de contaminación lumínica y con amplias vistas al mar.
www.fourseasons.com/es-es/mallorca



ABADÍA RETUERTA

Reconocido como Hotel Starlight por la excepcional calidad de sus cielos nocturnos, Abadía Retuerta (Sardón de Duero, Valladolid) propone la observación del eclipse guiada por un experto astrónomo desde los jardines de la propiedad, acompañada de un aperitivo y una selección de vinos de la DOP Abadía Retuerta. La experiencia premium culmina con una exclusiva cena al aire libre de la mano de Marc Segarra, chef del Refectorio, restaurante distinguido con una estrella roja y una verde Michelin y dos Soles Repsol. El menú degustación de cinco tiempos estará acompañado por una selección de vinos de la propia bodega.
www.abadia-retuerta.com



HACIENDA ZORITA WINE HOTEL



Este hotel singular, situado en el valle del río Tormes, a pocos minutos de Salamanca, rodeado de viñedos y naturaleza, propone combinar la observación del eclipse con una experiencia ligada al vino, la gastronomía, la naturaleza y la historia.
www.haciendazorita.com



BODEGAS JOSÉ PARIENTE

Los espacios exteriores de esta bodega de Rueda se transformarán en un observatorio natural desde el que descubrir los secretos del firmamento de la mano de una astro guía. La velada arrancará con una visita guiada a la bodega, seguida de la degustación de dos vinos, una selección de quesos artesanos y dos elaborados aperitivos, todo ello en la zona de visionado, mientras se espera ese momento de oscuridad total.

www.joseparient e.com



HANNAH FORMENTERA

El hotel y restaurante situado en primera línea de la playa de Migjorn, considerado uno de los mejores balcones al atardecer de toda la isla, lo convierten en un punto de observación excepcional para quienes buscan vivir el eclipse solar en un entorno privilegiado. Más allá de los fenómenos celestes, Hannah Formentera ha construido su propuesta sobre una base sólida: el mar. No solo como paisaje, sino como origen de cada plato que elabora el chef Alberto Pacheco.

www.hannahformentera.com



LA CASA DEL PRESIDENTE

Con motivo del eclipse solar, el hotel ubicado entre las murallas de Ávila ofrece un plan que une patrimonio, gastronomía y vino. El visionado se hará en Alta Pavina, bodega situada a mil metros de altitud, donde se realizará una cata de vinos y se degustarán platos realizados por el chef Diego Sanz de Caleña, el restaurante del hotel galardonado con un sol Repsol.

www.lacasadelpresidente.es



BODEGAS LA HORRA

Situada en Ribera del Duero, Bodegas La Horra ha diseñado una experiencia exclusiva que combinará vino, gastronomía y naturaleza. Una velada única pensada para compartir con amigos, en pareja o en familia. La experiencia comenzará con una cata guiada de dos vinos y tras el visionado del eclipse continuará con una cena gastronómica servida en mesa y acompañada de música en directo.

www. bodegaslahorra.es



HOTEL DE MAR GRAN MELIÁ

El hotel, ubicado en la zona costera de Illetas (Calvià), propone contemplar el eclipse a bordo de la icónica embarcación italiana Rivamare. Como propuesta gastronómica, un menú degustación creado a medida por la chef Marga Coll inspirado en la tradición culinaria mallorquina, y para una ocasión especial durante la estancia, una cena romántica en una cala de la mano de Bombon by Alberta Ferretti.
www.melia.com/es/hoteles/espana/mallorca/de-mar-gran-melia



VILLA LE BLANC GRAN MELIA

Situado frente a la playa de Santo Tomás, el hotel menorquín propone contemplar el eclipse solar en pleno Mediterráneo a bordo de un llaüt, embarcación tradicional de la isla. La propuesta gastronómica se centra en La Terraza del Balear, el nuevo espacio desarrollado junto al histórico Café Balear de Ciutadella, con una cocina de mercado basada en producto local y vínculo directo con el mar.
www.melia.com/es/hoteles/espana/menorca/villa-le-blanc-gran-melia

NÔMADE TEMPLE IBIZA

Del 9 al 16 de agosto, Nômade Temple Ibiza se convertirá en escenario de una experiencia única: *Sacred Sun*, diseñada para vivir el eclipse solar total. Se ofrecerán almuerzos y cenas ceremoniales junto al mar, acceso a puntos privilegiados para observar el eclipse y la lluvia de meteoros Perseidas, y prácticas de bienestar y conciencia plena alineadas con los ciclos lunares y solares.
www.nomadetemple.com/es/ibiza





CAN LLUC COUNTRY BOUTIQUE HOTEL & VILLAS

Ubicado en una zona alta del centro de la isla de Ibiza, Can Lluc propone actividades que buscan conectar con la naturaleza. A la hora de comer, la chef ejecutiva del hotel, Marga Prats, preparará el menú 'Here comes the sun', inspirado en la mítica canción de los Beatles, y utilizando producto local. Ya por la tarde, los huéspedes podrán acomodarse en las mejores zonas de observación para, protegidos con gafas especiales, ver el eclipse acompañados de una relajante música ambiente y un Tequila Sunrise, el cóctel con el que tradicionalmente se homenajea al sol.
www.canlluc.com

BERONIA

La bodega Beronia (DO.Ca. Rioja) celebrará el próximo 12 de agosto a las 18:00h un evento en sus instalaciones para disfrutar del eclipse solar. La experiencia podrá disfrutarse con una entrada anticipada que da acceso a un kit de bienvenida compuesto por una copa, unas gafas certificadas y tres tickets para pintxos, además de una selección de vinos Beronia Blanco y Beronia Viñas Viejas. También ofrece servicio de autobús desde Logroño y Miranda de Ebro y la opción de visita guiada con degustación.
www.beronia.com/es-es/experiencias/eclipse





BODEGAS OCHOA

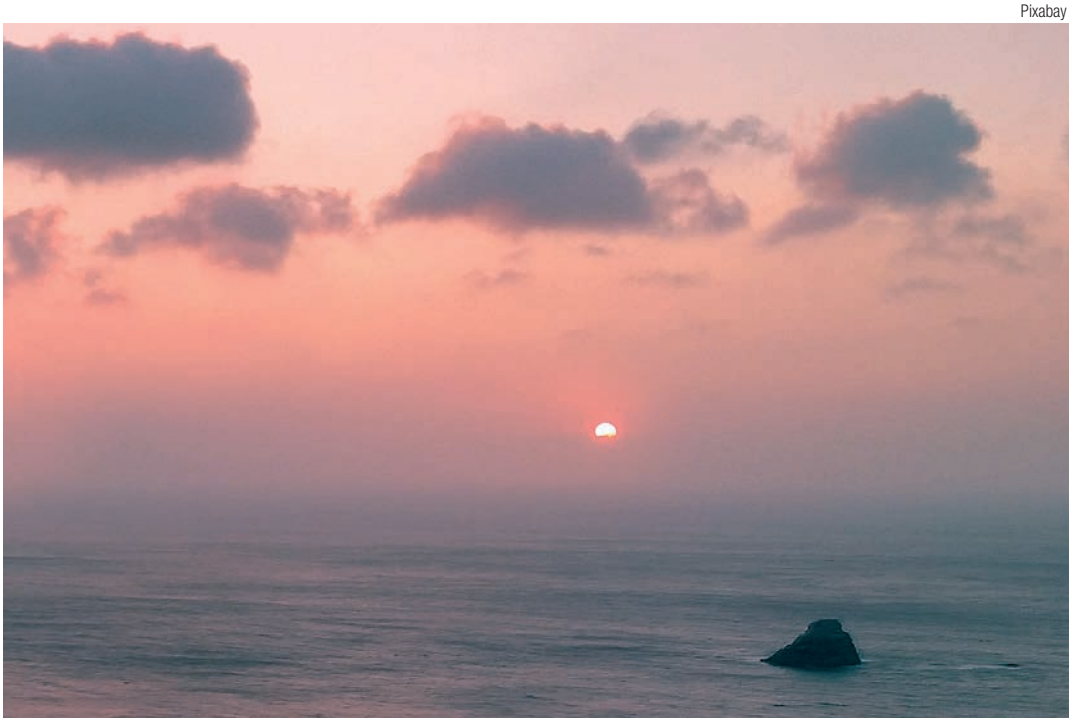
El cielo es uno de esos espacios que la familia Ochoa contempla y retrata a menudo. No en vano, gran parte de su trabajo depende de los que el cielo les traiga. Con motivo del eclipse, el día 12 proponen un tardeo especial en el viñedo de su bodega, situada en Olite (Navarra), para observarlo y celebrar la vida. La experiencia incluye tres vinos, gafas especiales y música en directo con dj bigg3m.
www.bodegasochoa.com/ciclo-de-astronomia/



Comerse el Atlántico gallego

Fiel a las teorías del escritor Álvaro Cunqueiro tengo para mí que existe una mágica taberna llamada de Galiana situada en el océano, en su interior, de clima próximo al de Irlanda, Escocia y Galicia. Galiana tiene fama por sus vinos de Ribeiro y sus fuentes de mariscos caros y exquisitos con los que se regalan unos parroquianos muy especiales. Fundamentalmente los sábados por la noche, cuando se hacen visibles para así poder contarnos sus historias heroicas y pecados inciertos. El sábado es el único día en el que pueden pagar con sus antiguas monedas de plata.

Pixabay



Si encontrar la taberna que cita Cunqueiro es cosa milagrosa, la seguridad astronómica del eclipse de sol tan próximo, nos lleva a las playas de Fisterra, donde muere y renace el sol que marca el inicio y final del Camino más antiguo del peregrinaje europeo. De hecho, Fisterra tiene muchas Galianas. Algunas muy conocidas como *Tira do Cordel,* indispensable cuando imaginamos una parrilla cubierta de grandes lubinas, rodaballos y otras piezas que hace unos momentos acariciaban Neptuno. Esta casa tiene nuevo personal, pero parecen fieles a tan buenas ideas. Ya dentro de la población, *O Centolo* plantea mariscadas de ensueño, por calidad y cantidad (gallega). Sus longueirones son toda una cuchillería. Los puntos de cocción son de Costa da Morte, más largos o hechos que los ahora de moda.

Con mesas para 16 personas, *Terra*, antiguo bar de la playa de A Ribeira, merece reserva. Producto excelente y puntos de cocción milimétricos. La muestra: xarda asada a la vinagreta de kimchi, la lengua en escabeche y manzanas o el pan de Germán (seguro que lo sirven en Galiana). El aceite es de Ribeira Sacra, finca Míllara.

Algo más allá, otro milagro: *Casa Lestón*. Indispensable su tortilla de longueirones. La sencillez y el producto matizada por la inteligencia culinaria de cinco generaciones de mujeres. Es un plato excepcional, único.

Busquemos el eclipse en Camariñas. *Agocho do Bico* es una taberna sofisticada. El proyecto arrancó de un bar de vinos situado en las proximidades. Mismos dueños e idéntico espíritu para lograr la empanada perfecta. Pescados pocos y de primera, como el marisco. En la misma población, *Villa de Oro* es un clásico económico donde darse el placer de mariscadas y caldeiradas tradicionales. Si el día está para el guiso de carne, adelante.

Si se esconde el sol al tiempo exacto, matemático, el fenómeno de mar de ardora es imprevisible: las aguas del océano se transforman en una aurora boreal gracias a noctilucas y otros microorganismos. No tienen horario fijo, pero sí puesto de observación: el restaurante *Mar de Ardora*, en las playas de Cabana. Es el feudo de Marisol Martínez Mato y el lugar ideal para probar los pescados del día y el bacalao en distintas versiones. Entre Camariñas y Laxe, en Ponte do Porto, también tienen su referencia en *La Tavernetta da Ponte,* suma de impulsos italianos y gallegos. Unos se reflejan en pizzas entendidas a la napolitana, es decir, de fermentación corta, potenciadas por el tomate Napoli, y el complementario en una croca (cuadril) fabulosa. No falta un aporte de marisco, tan bien elegido como cocinado.

> "LA SEGURIDAD ASTRONÓMICA DEL ECLIPSE DE SOL NOS LLEVA A LAS PLAYAS DE FISTERRA"

Otros esfuerzos para encontrar a Galiana quizás resulten tan sencillos como olfatear el aroma a salobre y parrilla que surgen de *Sardinas Conchita*, unas brasas a la vista situadas en Malpica en las que se plantean dos opciones: sentarse con el propósito de zampar pan, sardinas y vino, o llevarse esas balas plateadas del Atlántico a su casa. El pan y la sardina forman una unidad de sabores dentro del espíritu veraniego de la cocina mariñeira galega. O quizás la penúltima tentación, la última carta a jugar, sea *Balarés* hotel, que ostenta el premio a mejor desayuno de España. Doy fe, incluida la copa de champagne a las doce.✻

PARA VIVIR EL VERANO EN LA CIUDAD

Aunque agosto suele ser el mes elegido por la mayoría para disfrutar de las vacaciones fuera de las grandes urbes, son muchos también los que permanecen en sus ciudades. Para ellos, las terrazas y *rooftops* se convierten en espacios de disfrute imprescindibles para desconectar de la rutina y sobrellevar las altas temperaturas. Lugares donde el aperitivo se alarga y el tardeo gana protagonismo para enlazar con una cena informal o un cóctel cuando cae el sol. A continuación, nuestra particular selección.

TERRAZAS Y ROOFTOPS





1925 VERMUTERÍA

El arte del aperitivo barcelonés

1925 Vermutería, el nuevo espacio gastronómico del Hotel Mett de Barcelona, recupera el ritual del aperitivo desde una perspectiva actual, sofisticada y conectada con la tradición local. Su carta es todo un homenaje a los bares de la ciudad, con su oferta de gildas, croquetas de jamón ibérico, tortilla española, escalivada y bacalao con garbanzos: clásicos que invitan a compartir y conversar, mientras se saborea la copa perfecta, con unas vistas inmejorables.
www.metthotelsandresorts.com/barcelona

SKY BAR BARCELONA

Ambiente relajado

Entre los espacios gastronómicos del renovado Hotel España Ocean Drive se encuentra el Sky Bar, ubicado en la última planta y concebido como una terraza con piscina exterior, vistas sobre Ciutat Vella y ambiente relajado. Ofrece una cuidada propuesta de coctelería, así como una oferta gastronómica pensada para compartir en cualquier momento del día con platos como la Ensalada de tomates de temporada, stracciatella ahumada, gel de oliva Kalamata y brotes.
www.od-hotels.com/hotel-espana-ocean-drive.





ABYA

Atmósfera única

Abya reafirma su propuesta como uno de los grandes destinos gastronómicos del verano madrileño, combinando producto, creatividad y una atmósfera única en pleno Barrio de Salamanca. Ubicado en el histórico Palacio de Saldaña, el restaurante propone una experiencia capaz de adaptarse a cualquier momento del día: desde un aperitivo al aire libre hasta una comida informal, una cena entre amigos o una larga sobremesa acompañada de coctelería de autor.
https://abya.es

B-HEAVEN BARCELÓ LA NUCÍA LA PALMS

Concepto exclusivo

El hotel Barceló La Nucía La Palms, de Alicante, se ha convertido en una propuesta solo para adultos, que ha evolucionado hacia un concepto más exclusivo, enfocado en la tranquilidad, la sofisticación y las experiencias a medida. En este entorno su B-Heaven Rooftop Bar ofrece un ambiente exclusivo con el mar en el horizonte y se presenta como el lugar perfecto para cerrar el día con una copa y buena música.
https://www.barcelo.com/es-es/barcelo-la-nucia-palms/





BARCELÓ BENIDORM BEACH

Carácter urbano

El hotel Barceló Benidorm Beach - Adults Recommended, de 4 estrellas, es una joya arquitectónica de los años 60 y 70, que destaca por su estética Kitsch renovada. De carácter urbano, cuenta con dos privilegiados espacios gastronómicos: el restaurante con terraza La Santa María Gastro Bar, que ofrece una variada selección de tapas gourmet, y el B-Heaven Rooftop Bar, donde el huésped podrá disfrutar de un aperitivo o una selección de bebidas, con vistas panorámicas al mar y al *skyline* de Benidorm.

https://www.barcelo.com/es-es/barcelo-benidorm-beach



CIELO BY FLORENTINE

Buenas vibraciones

En este espacio de Urban Italian Group, ubicado sobre el restaurante marbellí Florentine, se fusionan gastronomía, diseño y energía vibrante para dar forma a una experiencia pensada para compartir, celebrar y saborear cada instante. Su carta apuesta por platos con guiños italianos y sabores intensos. El corazón de la experiencia en Cielo es una barra de cócteles circular, rodeada de mobiliario diseñado a medida, luces centelleantes y con unas vistas inigualables a la montaña de La Concha.

https://es.florentinerestaurants.com/marbella/cielo



GIARDINO GRAND CAFÉ

Mirando a Italia

Giardino Grand Café, en el centro comercial El Encinar de La Moraleja (Alcobendas, Madrid), propone una forma de disfrutar la gastronomía que encaja especialmente bien con la temporada estival. Se trata de un espacio luminoso, con una terraza que cobra especial protagonismo en verano, inspirada en el estilo relajado de la costa italiana. En su cocina, de estilo contemporáneo, conviven influencias francesas e italianas con una marcada raíz española.

https://ccelencinar.es/directorios/#restauracion

ALBARADA

Esencia mediterránea



Situado en el Tibidabo y con unas vistas exclusivas a la ciudad, el restaurante Albarada –perteneciente al Hotel Mett Barcelona- presenta una propuesta gastronómica contemporánea que reinterpreta la esencia mediterránea desde una mirada local, sostenible y sensorial. El chef Rubén Briones dirige una carta basada en productos autóctonos y de temporada. Aunque su inspiración proviene de todo el Mediterráneo, son evidentes las raíces españolas de sus propuestas.

www.metthotelsandresorts.com/barcelona





CONTRABAN

Inspiración literaria

El restaurante Contraban (Wittmore Hotel), con su encantadora terraza interior, ofrece una carta inspirada en las emociones que surgen durante un proceso creativo. El chef Alain Guiard ha plasmado con sabores y texturas sensaciones como la impaciencia, la libertad, la excitación creativa, la frustración, la sorpresa o la nostalgia. Una propuesta gastronómica diseñada para divertirse a través del atrevimiento y de la conversación.

www.wittmorehotel.com

H10 CASA DE LA PLATA

Alma andaluza



H10 Casa de la Plata es un hotel de nueva construcción inspirado en las tradicionales casas andaluzas. En la planta superior se encuentra su Rooftop Bar, una impresionante terraza con vistas sobre el centro histórico de Sevilla. El espacio cuenta con *plunge* pool acristalada y zona de hamacas, y se ofrece como el lugar ideal para disfrutar de tapas y cócteles en un ambiente relajado. La experiencia se completa con noches de jazz en directo.

www.h10hotels.com/es/hoteles-sevilla/h10-casa-de-la-plata



SUNSET LOUNGE TERRACE

Barcelona a tus pies

El Sunset Lounge Terrace, del H10 Montcada, ofrece unas impresionantes vistas panorámicas sobre Barcelona. Desde esta terraza se pueden contemplar la Catedral, el Barrio Gótico, Santa María del Mar y hasta la Sagrada Familia. El espacio dispone de jacuzzi y zona de hamacas. Su oferta gastronómica incluye aperitivos, tapas, ensaladas, pizzas, hamburguesas y platillos para compartir, además de especialidades como el Costillar de cerdo a la barbacoa.

www.h10hotels.com/es/hoteles-barcelona/h10-montcada

EL CIELO DE LA CASTELLANA

Nuevo menú degustación

Es este el exclusivo *rooftop* del H10 Tribeca de Madrid. El espacio cuenta con una *plunge pool* acristalada y con una amplia zona *lounge*. Su propuesta gastronómica apuesta por una cocina mediterránea con influencias internacionales, basada en el producto local y reinterpretada bajo un enfoque contemporáneo. Este año ha incorporado un nuevo menú degustación, creado por el chef Marlon Morales, pensado para explorar el contraste entre mar y tierra a través de una experiencia diseñada para compartir.

www.h10hotels.com/es/hoteles-madrid/h10-tribeca/restaurantes





CORSARIO

Disfrutar de un buen cóctel



La terraza de Corsario Restaurant & Terrace Ibiza, ubicada en el exclusivo Hotel La Torre del Canónigo, se presenta como uno de los escenarios más privilegiados para vivir la magia de las sobremesas con el Mediterráneo como telón de fondo. Digna de mención es su carta de cócteles de autor, que combina creatividad, técnica y destilados de primera calidad en elaboraciones diseñadas para acompañar el ritmo pausado de las noches ibicencas.

www.corsarioibiza.com

INHALA TERRAZA

Espacio único

Al mediodía, Inhala Terraza (Inhala Hotel Garden, Madrid) se traslada al Cielo, un acogedor espacio con vistas al Palacio Real, donde seguir disfrutando de su amplia oferta gastronómica, con varios menús, una carta llena de propuestas ligeras y su completo *brunch* de los domingos. Al caer el sol, las cenas están disponibles en la sala semiacristalada Cielo y en la terraza sobre el techo de la piscina, junto al imponente jardín colgante, con más de 2500 plantas y una cascada de 20 metros.
https://inhalaterraza.com/es





EL CIELO DE ALCALÁ

Experiencias para compartir

Ubicado junto al Parque del Retiro, el H10 Puerta de Alcalá invita a descubrir Madrid desde su terraza El Cielo de Alcalá, un espacio que combina zona *lounge* con *plunge pool* acristalada, hamacas y un mirador con vistas privilegiadas a la Puerta de Alcalá. Su propuesta gastronómica gira en torno a experiencias creadas para compartir. Tapas mediterráneas, cócteles de autor, música en directo y sesiones de DJ acompañan a los tradicionales tardeos madrileños.
www.h10hotels.com/es/hoteles-madrid/h10-puerta-de-alcala

SOFIA BAR & TAPAS

Disfrutar de la dolce vita

Sofia Bar & Tapas, restaurante insignia del hotel Grand Hyatt Barcelona, reinventa su terraza con “Bravissimo”, una propuesta fresca, sofisticada y social donde la música, la gastronomía y la coctelería se fusionan para rendir homenaje al arte italiano de disfrutar la *dolce vita*. Cada jueves y viernes hasta el final de la temporada estival, la terraza se convierte en un escenario vivo donde las sesiones de DJs en directo acompañan una propuesta gastronómica inspirada en Italia y pensada para compartir.
www.grandhyattbarcelona.com





Beach clubs y chiringuitos

Paraísos junto al mar

Son los mejores representantes del verano, con sus ubicaciones privilegiadas, sus magníficas instalaciones, su cuidada gastronomía, sus cócteles y sus espectáculos en vivo. Ofrecen una experiencia completa, vinculada al disfrute de la playa y del entorno costero.



SOLEO MARBELLA

Soleo Marbella se reafirma como uno de los *beach clubs* de referencia en la Costa del Sol. Ubicado en El Fuerte Marbella, el espacio invita a vivir la gastronomía mediterránea contemporánea desde la calma, el entorno y el disfrute sin prisas. Esta temporada, presenta una carta actualizada, honesta y basada en el producto. Arroces, frituras y mariscos conviven con propuestas más actuales, en una oferta que equilibra tradición y creatividad.

Playa de El Fuerte Marbella · Avda. Duque de Ahumada, s/n
29602 Marbella (Málaga) · Tel.: 951 562 887
www.soleomarbella.com



BESO PEDRALBES

Beso Pedralbes se ofrece como un oasis de diversión que integra gastronomía, música y bienestar al aire libre, en medio de Barcelona. Su cocina, de inspiración vasco-mediterránea, trabaja la materia prima de calidad y de proximidad, en busca de los sabores más puros. Su carta está pensada para distintos momentos y situaciones, pues resulta adecuada tanto para comidas relajadas como para encuentros de tarde y fin de semana.



Av. Diagonal, 671 · 08028 Barcelona · https://besobeach.com/beso-pedralbes





SALDUNA BEACH



Salduna Beach, es un restaurante de playa con *rooftop* situado entre Estepona y Marbella, donde disfrutar de un día completo de mar, relax y gastronomía. Ofrece una exquisita cocina mediterránea, basada en una despensa escogida con mimo, con los mejores productos frescos y de temporada. Una oferta completa, perfecta para compartir, con guiños andaluces y toques internacionales. Destaca, asimismo, su amplia oferta de coctelería.

Avda. de la Playa, s/n,
Urbanización Benamara Dos Hermanas
29680 Estepona (Málaga) · Tel.: 648 648 002
www.saldunabeach.com



TIBU-RON BEACH CLUB

Tibu-Ron Beach Club es un clásico frente al mar, famoso por su ambiente *lounge*, sus terrazas, su oferta gastronómica y sus tardes de música y cócteles junto a la playa. Su diseño elegante junto con las increíbles vistas a la playa, lo convierten en el lugar ideal para todo tipo de comidas. No hay que perderse su fideuá o su bogavante con patatas y huevo frito.

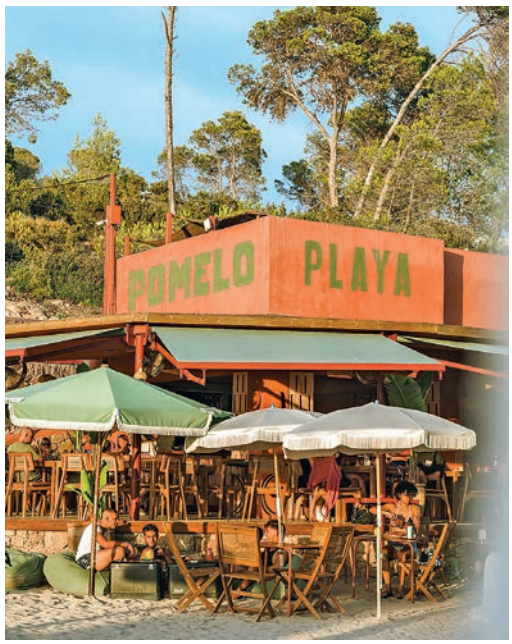
Masteler, s/n · 08860 Castelldefels · Tel.: 671 810 552
https://chiringuito.tibu-ron.com



POMELO PLAYA

Este chiringuito de playa de Grupo Mambo propone una experiencia gastronómica mediterránea junto al mar, pensada para alargar el día hasta la noche con calma, sabor y una atmósfera única. Con una carta centrada en el producto, los platos para compartir, los pescados, las carnes y la coctelería, se consolida como una de las grandes apuestas gastronómicas del grupo en Ibiza. Entre sus platos, destacan las croquetas de mar, los calamares a la andaluza y ensaladas como la de sandía, hinojo fresco y espinacas.

Crta. De Cala Gració, 11
07820 Sant Antoni de Portmany (Ibiza)
Tel.: 616 388 333
https://pomeloplaya.com



MOMENTO CLUB

Momento Club se presenta como un auténtico templo del ocio nocturno y de la gastronomía, donde la arquitectura y el diseño se convierten en protagonistas de una experiencia que trasciende la simple salida nocturna. Los comensales pueden disfrutar de una deliciosa velada gastronómica en el entorno más sofisticado y, a medida que se acerca la medianoche, el ambiente se transforma en una fiesta hasta altas horas de la madrugada.

Urbanización de la Villa Parra Palomeras, 67.
29602 Marbella (Málaga) · 653 677 644
https://momentomarbella.com





PÉNDULO BEACH CLUB

Es este un sofisticado *beach club* gastronómico, donde los arroces, los cócteles y el tardeo se viven con esencia mediterránea y alma internacional. La carta es una oda a la gastronomía de playa, aunque en ella también se encuentran platos típicos de otras latitudes, como por ejemplo el tartar de gamba roja. Entre sus propuestas destacan, asimismo, el rodaballo, ostras Poguet o el tiradito de atún Balfego. Digna de mención es su carta de arroces.

Ribera de sant Pere, I · 08860 Castelldefels (Barcelona)
Tel.: 608 075 447 · www.pendulobeachclub.com



MANERO



La marca de restauración de lujo Manero ha abierto sus puertas en el renovado Hotel Don Carlos. De momento, se han inaugurado los espacios La Terrace + Campari Bar - con un plan completo de activaciones semanales y con una carta liderada por la Paella Mediterránea al estilo Manero-, el Bar Manero y el Bistró Manero. Este último constituye la pieza de alta restauración del proyecto, con su carta de autor de guiño afrancesado e italiano.

Hotel Don Carlos Marbella
Avda. Zurita, s/n · 29604 Marbella (Málaga) · Tel.: 951 053 333
https://doncarlosresort.com/es/restaurantes-bares/manero-marbella



NIDO BEACH CLUB

Situado en primera línea de mar e inspirado en el movimiento orgánico de las olas, Nido Beach Club se concibe como un espacio donde la serenidad del paisaje y la sensibilidad del diseño dialogan en perfecta armonía. Su chef, Franco Franceschini, ha ideado una carta de sólidas raíces mediterráneas, compuesta por platos de gran calidad elaborados con producto local, que aportan valor, sabor y autenticidad. Carnes, pescados, arroces y propuestas de temporada son sus platos estrella.

Urbanización The Edge Chiringuito Costa Natura
Autovía del Mediterráneo, km 151 · 29680 Estepona (Málaga)
Tel.: 616 50 87 22
https://nidoplayaestepona.com

NIKKI BEACH MARBELLA





Este emblemático *beach club* cuenta por primera vez con el liderazgo del Chef Ejecutivo Santiago Zucchi, anterior Sous Chef de Nikki Beach Mallorca. Bajo su dirección, Nikki Beach Marbella apuesta por una cocina que dialoga con el territorio sin perder la vocación internacional. Su propuesta combina excelencia técnica, producto local de temporada y una mirada contemporánea que fusiona sus raíces andaluzas con las tendencias culinarias del resto de destinos Nikki Beach en el mundo.

Playa Hotel Don Carlos · Ctra- de Cçadoz. L, 192 · 29604 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 836 239 · https://nikkibeach.com/marbella/es





Haydée by Víctor Suárez

Sabor gomero

Aunque está ubicado al sur de Tenerife, los sabores de La Gomera están muy presentes en este restaurante liderado por Víctor Suárez que consiguió su primera estrella Michelin hace dos años y que ahora recupera tras su traslado. **POR LAURA MORALES**



Víctor Suárez nos describe en primera persona cómo se siente tras recuperar la estrella: "El traslado de Haydée al sur de Tenerife, al Hotel Gran Tacande, ha supuesto una etapa muy especial y emocionante para nosotros. Veníamos de una trayectoria consolidada en La Orotava, pero este cambio nos ha permitido crecer, abrirnos a un nuevo público y seguir defendiendo nuestra cocina canaria desde un entorno privilegiado. Recuperar la estrella Michelin, en tan solo cinco meses desde nuestra llegada al hotel, ha sido una enorme alegría y, sobre todo, una confirmación del esfuerzo de todo el equipo. Para mí, como chef, es un auténtico orgullo ver cómo el proyecto mantiene su identidad, su raíz y su nivel de exigencia en esta nueva casa".



Lo que dicen los inspectores de la Guía Michelin

"Se encuentra dentro del edificio Casa Fuerte, el más llamativo dentro del Hotel Gran Tacande al estar inspirado en la antigua fortaleza que permitía el desembarque en zona segura. Tras pasar el moderno patio, donde ya nos van explicando el concepto culinario de la experiencia, se accede en la 1ª planta a una agradable y diáfana sala de estilo actual, con una buena bodega acristalada y agradables vistas al mar desde algunas mesas. El chef defiende su creativa visión de la cocina canaria a través de dos menús degustación (Atlántico y Raíz). ¿Un plato con historia? El Cabrito embarrado envuelto en hoja de plátano, una especialidad que la abuela Haydée siempre hacía en Navidad y que requiere 24 horas de maceración"

Y añade: "Estamos muy felices de formar parte del sur de la isla y de hacerlo desde un hotel como el Gran Tacande, que nos ha acogido con muchísima ilusión. Esta estrella nos motiva a seguir trabajando con humildad, constancia y ambición, siempre con Canarias como punto de partida y con el objetivo de seguir emocionando a quienes nos visitan".

La propuesta gastronómica

El restaurante propone una mirada contemporánea a la alta cocina canaria y gomera a través del mimo a sus productos y productores y a sus tradiciones revisitadas. Víctor Suárez lo define con estas palabras: "En Haydée, los sabores de La Gomera y los recuerdos de mi abuela cobran vida. Nuestra cocina es un homenaje contemporáneo a la tradición canaria y gomera, a los ingredientes de proximidad y a los pequeños productores que mantienen vivas nuestras raíces. Cada plato cuenta una historia; cada bocado despierta un recuerdo. El nombre Haydée lo heredamos de mi abuela. Ella fue la principal responsable de mi amor por la cocina, y cada rincón del restaurante conserva algo de su esencia. Haydée significa respetar, acariciar, mimar… y eso es precisamente lo que intentamos hacer cada día con cada persona que se sienta a nuestra mesa".

Nos sentamos a la mesa

Podemos elegir entre dos menús: Atlántico y Raíz. El menú Atlántico lo componen 10 pases que hablan de corrientes, de tradiciones compartidas y de la herencia que dejó Haydée, la abuela del chef. Una cocina insular, viva y salada, tejida entre el recuerdo y el presente. El menú Raíz, por su parte, de 15 pases, nace de la memoria y del paisaje de La Gomera, de los fuegos lentos, los sabores transmitidos, y los productos autóctonos. "A través de cada plato, miramos hacia adelante sin perder de vista la grieta que conecta el pasado con el futuro. Porque volver a la raíz no es quedarse, sino entender para seguir creciendo", afirman desde el restaurante.*



El chef: Víctor Suárez

Víctor Suárez (Tenerife, 1987) antes de abrir Haydée trabajó con chefs de la talla de Martín Berasategui y los celebérrimos hermanos Ferran y Albert Adrià, por eso asegura que su estilo "navega en el eclecticismo", entre la practicidad que aprendió del primero y la inmersión en el mundo de los sueños que pudo vivir junto a los segundos.

Comenzó sus prácticas en el restaurante Martin Berasategui, en Lasarte (Euskadi), y en el restaurante La Alquería (Hacienda Benazuza-elBulli Hotel, Sevilla). Regresa a Tenerife de la mano de Berasategui para trabajar como jefe de partida de diferentes áreas en el restaurante MB, en el Hotel Ritz Carlton Abama. Al poco tiempo, recibe la llamada de los hermanos Adrià para que regresase a su equipo, esta vez para confiarle la tarea de ser jefe de producción para el estreno del espectacular Heart Ibiza (restaurante que los Adrià comparten con Le Cirque Du Soleil), en el verano de 2015. Éste fue un gran año para Víctor, porque en mayo resultó ganador del XI Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias.

Su deseo de seguir formándose lo ha llevado también, en estos últimos años, a realizar *stages*, durante su tiempo libre, en grandes restaurantes como el Azurmendi de Eneko Atxa (Larrabetzu, Vizcaya), o el Nerua de Josean Alija (Bilbao).

HAYDÉE BY VÍCTOR SUÁREZ
Calle Unterhaching, s/n
38670 Costa Adeje (Santa Cruz de Tenerife)
Tel.: 822 680 048
www.restaurantehaydee.rest/es

DÉCIMO ANIVERSARIO



La Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros celebró en Madrid la X edición de los Premios Cubí, una cita que distingue el compromiso de profesionales, organizaciones e instituciones con un fuerte compromiso por impulsar la gastronomía española y su papel social, cultural y económico. Entre los premiados de esta edición, Carme Ruscalleda y Toni Gerez.

Próxima apertura

El nuevo hotel Bless Barcelona –cuya inauguración está prevista para este verano– contará con la presencia de Hofmann, que dispondrá de un espacio dedicado a la pastelería artesanal, el café de especialidad y una cuidada selección de propuestas tanto dulces como saladas.



ALTA PUNTUACIÓN



Oinoz Crianza 2022 y CM Matarromera Prestigio 2017, elaborados por Bodega CM Matarromera, han recibido de *Decanter*, una de las publicaciones especializadas más influyentes y respetadas del sector vitivinícola internacional, 95 puntos, consolidando la excelencia de la bodega en la DOCa Rioja.



Para aliñar platos veraniegos

Las ensaladas, los gazpachos y los platos fríos se convierten en protagonistas de nuestras mesas en verano y su secreto está en el aliño. Olis Bargalló reivindica la elección del aceite y el vinagre adecuados: Aove Arbequina, Aove Picual, Aceto Balsámico de Módena, el Vinagre de Vino Tinto, el Vinagre de Cabernet Sauvignon, el Agridulce de Merlot, el Agridulce de Riesling, el Vinagre de Jerez, y la Vinagreta con Vinagre Balsámico de Módena.

Nueva incorporación



Mas Vilella es la nueva incorporación de la marca colectiva de espumosos Corpinnat, que ya suma 23 bodegas comprometidas con el territorio, la calidad y la excelencia del Penedès. Los espumosos de Mas Vilella son singulares e intensos gracias a la baja producción de la viña y a su crianza en ánfora, barrica y depósito.



Finca Valeria desembarca en Ibiza

Ibiza ha sido el nuevo escenario elegido para dar a conocer en las Baleares la gama de vinos premiun Finca Valeria, nacida de la colaboración entre Félix Solís Avantis y Valeria Mazza. Una colección –compuesta por un vino blanco y un rosado– pensada para quienes buscan vinos frescos, elegantes y versátiles, capaces de acompañar momentos de disfrute.



ALTAS PUNTUACIONES

La Guía Peñín 2027 ha reconocido con altas puntuaciones a los vinos blancos de Bodegas Murua (DOCa Rioja), otorgando 96 puntos a su Murua Blanco Reserva Fermentado en Barrica 2018, y a dos vinos blancos de Bodegas Fillaboa (DO Rías Baixas) en concreto La Fillaboa 1898 2020, con 95 puntos, y Fillaboa Selección Finca Monte Alto 2023 con 93 puntos.

Recomendado a nivel internacional

Mont Bar pasa a formar parte de la plataforma de recomendaciones de *50 Best Discovery,* una cuidada selección de restaurantes, bares, hoteles y bodegas elegidos por los expertos de The World's 50 Best. Ubicado en el corazón de Barcelona (Diputació, 220), Mont Bar es la evolución del bar de barrio donde el producto, la técnica y el servicio alcanzan el máximo nivel sin renunciar a la cercanía.



Cuatro nominaciones



El sumiller, asesor gastronómico, escritos y colaborador de *Vinos y Restaurantes,* Javier Campo, ha sido nominado en cuatro categorías de los *Mentoryx Awards 2027:* Conferenciante Revelación del Año, Coach del Año, Escritor Inspiracional del Año y Mentor del Año, en reconocimiento a su trayectoria formativa y divulgativa en el sector de la gastronomía. Los ganadores se darán a conocer en la gala de la edición 2027, cuya fecha se confirmará próximamente.

Desvelados los finalistas españoles

Israel Moreno (Ayalga*), Ariel Munguia (Canfranc Express*), Luca Perna (Enigma) y Alberto Montes (Atrio***), ganador de la edición de 2023, son los cuatro finalistas españoles que competirán en la gran final internacional de Chef Balfegó 2026. La competición contará con una semifinal en Le Cordon Bleu París el 26 de octubre y la gran final el 30 de noviembre en Le Cordon Bleu Madrid.**



RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL



El Lomo Doblado de Bellota 100 % Ibérico de Señorío de Montanera ha sido reconocido por Taste Atlas como el mejor lomo curado del mundo. Un reconocimiento que pone en valor una elaboración artesanal recuperada de las tradicionales matanzas extremeñas y que continúa llevando la gastronomía de Extremadura al panorama internacional.



Entre los aceites más saludables

Evooleum, el concurso internacional que escoge cada año los 100 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, ha incluido en su edición 2026 dos de los aceites elaborados por Dehesa El Molinillo en su destacado *Top 10* de los más saludables del mundo: Dehesa El Molinillo Coratina y Dehesa El Molinillo Tradición Cornicabra.



Vinos sin alcohol premiados

En el prestigioso certamen francés Gilbert & Gaillard Wine Challenge 2026, LIX Sparkling Rosé, LIX Sparkling White y Murviedro 0% Espumoso Rosado han sido distinguidos con la medalla de oro en la categoría No & Low Alcohol. Este reconocimiento refleja el auge de un segmento impulsado por un consumo más consciente y por la innovación.

Para el aperitivo y el tardeo

A base de vino espumoso y sin azúcares añadidos, Lolea Spritz es una de las opciones más *trendy* para el aperitivo y el tardeo, ideal para disfrutar con hielo. El sabor Citrus es refrescante y vibrante, con notas cítricas y un sutil toque de albahaca.





Sabores refrescantes

Fermentada de manera natural y sin azúcares añadidos, Spraga es una kombucha no pasteurizada elaborada de forma tradicional, 100% natural, rica en probióticos y con certificación ecológica que satisface las necesidades del consumidor actual. Se presenta en 4 refrescantes sabores: Original, Manzana & Pera, Jengibre & Limón y Granada.

PARA DAR SABOR A DIARIO



Las especias ya no son patrimonio de recetas clásicas, se han convertido en una herramienta diaria para personalizar platos, dar intensidad a elaboraciones sencillas y descubrir sabores internacionales. Carmencita, en sus cien años de vida, no ha parado de crecer elaborando sus propias mezclas.

Modelo de negocio regenerativo y resiliente



Las bodegas de Familia Torres en España y Chile obtienen la certificación B Corp con una puntuación de 121,3 puntos, muy por encima del mínimo requerido (de 80). Es así como Torres se incorpora al movimiento global de más de 10.000 empresas que impulsan una economía inclusiva, equitativa y regenerativa.



MURVIEDRO REINVENTA EL APERITIVO

Expresión Spritz, la nueva gama de Bodegas Murviedro, incluye cuatro sabores inspirados en cócteles clásicos como Mimosa, Mojito, Paloma y 'Apperitif'. Esta propuesta está pensada para el nuevo consumo de verano: más social, más relajado y ligado al disfrute al aire libre.

Sabores gallegos en Madrid



Grupo Ogrelo presenta una experiencia gastronómica muy especial que invita a recorrer sus tres espacios ubicados en Madrid, a escasos metros entre sí: La Barra de O'Grelo (Fernán González, 48), Ogrelo (Menorca, 39) y Olar by O'Grelo (Menorca, 44). Más que una ruta gastronómica, es una invitación a dejarse llevar por los sabores del norte, a desconectar del ritmo cotidiano, a disfrutar de cada bocado y de cada conversación.

El mejor bartender de España

Andrea Civettini, al frente de la barra de La Dama (Barcelona), es el nuevo Mejor Bartender de España. El coctelero italiano se ha coronado campeón nacional de la decimoséptima edición de World Class en la final europea, celebrada en Róterdam. Nos representará en la gran final mundial que se celebrará en Escocia el próximo octubre.





En los vinos aragoneses se revela la esencia de una tierra que es como un pequeño continente en miniatura donde el paisaje, la memoria y la emoción se transmiten en cada copa.

VARIEDAD MENCÍA

Aunque durante mucho tiempo fue ignorada o encasillada, hoy está resurgiendo como una de las variedades más interesantes para quienes buscan autenticidad.



RESTAURANTES PARA LA 'RENTRÉE'

En septiembre la mayoría vuelve a la rutina, al trabajo... pero aún hace buen tiempo y aunque regresemos a la ciudad podemos seguir disfrutando de las terrazas y de las sabrosas novedades que ofrecen los restaurantes.



Circolo Popolare Barcelona - Jerome Galland

Le Naturel Zero Zero



VINOS SIN ALCOHOL

El mercado europeo de bebidas está atravesando una transformación estructural impulsada por una nueva generación de consumidores que se aleja del alcohol en favor de alternativas innovadoras y más saludables.

ANDORRA TASTE

El Encuentro Internacional de Cocina de Alta Montaña, llega a su quinta edición del 16 al 20 de septiembre con el foco puesto en el producto. Chefs, productores y defensores del territorio volverán a reunirse en el municipio andorrano de Escaldes-Engordany, donde se desarrollarán tanto las jornadas profesionales como la feria popular.



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