CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

La mayoria de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descarge el software

Adobe Acrobat Reader DC

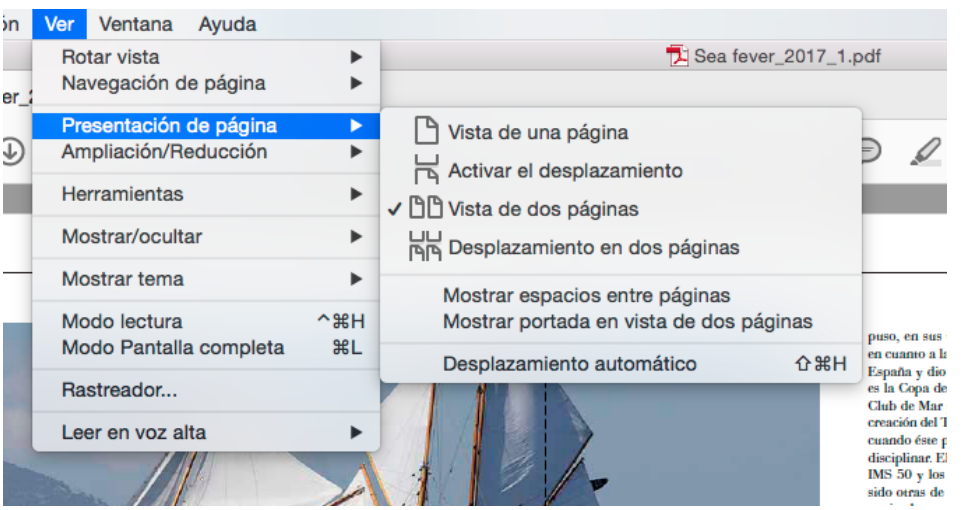
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscriberse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O. Costers del Segre: Diversidad y sostenibilidad

CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €

Nº 223-MARZO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

REGALOS PARA EL DÍA DEL PADRE



ENTREVISTA AL CHEF

Cristóbal MUÑOZ

Restaurante Ambivium
Peñafiel (Valladolid)

VINOS ECOLÓGICOS
Un plus de calidad

GARNACHA
La variedad española que triunfa en el mundo

ESPUMOSOS ANCESTRALES
Burbujas que son tendencia


Presente en más de 35 países
HARPERS DESIGN
AWARDS 2020
SILVER
EXCLUSIVE RECIPE
SELECTED
BOTANICALS
ATLANTIC SOUL
GASTRONOMIC, IDEAL FOR FOOD PAIRINGS AND COCKTAILS
WORLDWIDE UNIQUE
ASTOBIZA
VERMOUTH
PROUDLY BASQUE MADE
EXTRA
PREMIUM
GASTRONOMIC VERMOUTH
ASTOBIZA
VERMOUTH
Special for cocktails
www.astobiza.es
HAND MADE
ASTOBIZA
ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD

VINOS Y RESTAURANTES

Director: Enrique Curt
Directora: Laura Curt
Redactora Jefe: Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com
Directora de Arte: Imma Párrizas
Colaboradores:
Xavier Agulló, Pilar Ansola, Javier Campo
Joan Capell, Meritxell Falgueras, Isabel Fernández, Enrique García Albelda, José María Gaudamuro, Alfred Peris, Enric Ribera, Miquel Sen

Departamento Publicidad:
Sonia García
soniavinosyrestaurantes@curtediciones.com

Mª José Giménez
mjvinosyrestaurantes@curtediciones.com

E-mail publicidad:
publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com

Distribución y suscripciones:
Encarna Rubia.
Tel.: 934 121 177
Suscripción anual: 40 €
Precio ejemplar: 4 €
Canarias y aeropuertos: 4,20 €
Impresión: Litografía Rosés
Distribución España: Sgel
Depósito Legal: B-26373/2002
Distribución Portugal: Logista
Se solicitará

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES, S.A.
Consell de Cent, 398, bajos
08009 Barcelona.
Tel.: 933 180 101**. Fax:** 933 183 505.
www.curtediciones.com
Presidente Fundador:
Enrique Curt Gómez
Editora: Laura Curt Iborra

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

Apoyo a la hostelería

Arrancamos el mes de marzo con un pequeño respiro para la hostelería en algunas zonas, aunque sin duda insuficiente para el sector. Un sector que como venimos diciendo estos meses, está muy tocado. En este sentido, una de las campañas que más está sensibilizando a la población porque realmente llega al corazón es la que ha lanzado Estrella Damm. La marca cervecera ha logrado reunir a 42 chefs con estrella Michelin que reivindican su oficio y quieren transmitir el compromiso del sector de seguir haciendo las cosas como las ha hecho siempre, para continuar siendo la gastronomía más reconocida del mundo.

Nosotros desde aquí, como cada mes, intentamos poner nuestro granito de arena.

Otro motivo esperanzador es el que nos trae HIP. Si la situación no empeora, durante tres días –del 22 al 24 de marzo–, la capital española acogerá de nuevo la celebración de esta feria para profesionales de la hostelería y la restauración de forma presencial, en una edición sin precedentes para apoyar a la recuperación de la hostelería española.

Por otro lado, no nos olvidamos del sector vinícola, este mes les hablamos de los vinos de la D.O. Costers del Segre, de los espumosos ancestrales, de los vinos ecológicos y de los monovarietales de garnacha, la variedad que sigue de moda.

Y si unimos vino y restauración, un buen ejemplo lo encontramos en el restaurante Ambivium, ubicado en una bodega en la Ribera del Duero. Hemos entrevistado a su joven chef para que nos cuente todos los detalles.

Finalmente, este año en el que la familia está tan presente, no podemos pasar por alto el Día del Padre así que hemos seleccionado algunos regalos con los que acertar, aunque nuestra compañía será sin duda lo que mas valore.

Laura Curt

Restaurante Ambivium



Del 22 al 24 de marzo Madrid acogerá de forma presencial la celebración de Horeca Professional Expo

Nuestra publicación está también disponible en la web www.curtediciones.com de forma gratuita.

SUMARIO #223



MARZO 2021







26 Garnacha

POR JAVIER CAMPO

Con cerca de 200.000 hectáreas plantadas en todo el mundo, esta variedad española, es la más internacional y allá donde va, triunfa.

34 Vinos ecológicos

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Desde 2013, la producción de vino ecológico ha aumentado más de un 70% en los principales países de elaboración, países como España (que posee la mayor bodega biodinámica de Europa, en La Mancha, con 500 ha) Francia e Italia.





42 D.O. Costers del Segre

Una de las mejores maneras de descubrir las tierras leridanas es hacerlo a través de sus vinos. Unos vinos que se caracterizan por su calidad, diversidad, sostenibilidad y por su elaboración en bodegas con encanto ubicadas en bellos parajes naturales.

50 Espumosos ancestrales

El vino espumoso ancestral, también conocido internacionalmente como Pét-Nat –la abreviatura para la palabra francesa Pétillant-Naturel (espumoso natural)–, se caracteriza por finalizar la única fermentación del vino en la botella. Ahora, impulsados por los vinos naturales, son tendencia.

56 Entrevista al chef Cristóbal Muñoz

Nos confiesa que se siente afortunado y que disfruta cada día con su trabajo, en el que se divierte y aprende. Elabora platos en los que los vinos son la inspiración, un tipo de cocina que no ha pasado por alto a los inspectores de la Guía Michelin, que han concedido una estrella al restaurante que lidera, Ambivium, enmarcado en las instalaciones de la bodega Pago de Carraovejas, en la Ribera del Duero.





62 Ideas de regalo para el Día del Padre

Este año, más que nunca, debemos decirle a nuestro padre que lo queremos y agradecerle todo lo que nos ha enseñado y sigue enseñando cada día. Y podemos hacerlo con un detalle que podamos compartir con él, aunque lo importante no es solo el regalo sino el tiempo que le dediquemos.



25 Otros tiempos

POR MIQUEL SEN

En mi segundo y definitivo matrimonio entré en contacto directo con la maravilla del foie gras en origen. Resulta que en la Gran Guerra un bisabuelo de Bernadette había salvado la vida a un camarada agricultor en las Landas.

Hasta el 11/ 03

IX Premio Promesas de Le Cordon Bleu Madrid



Hasta el día 11 pueden votarse las vídeo recetas de los aspirantes nacionales seleccionados a través del perfil de Le Cordon Bleu Madrid en Facebook. Participan un total de 50 alumnos de 30 escuelas repartidas en 22 provincias.

Más información: https://es-es.facebook.com/lcbmadrid



22- 24 / 03

HIP 2021

Madrid reunirá a los profesionales de toda la cadena de valor del sector Horeca en una edición sin precedentes para ayudar a la recuperación de la hostelería española. El congreso acogerá por segundo año varias sesiones dedicadas al *Delivery* y al *Food on Demand* tras la explosión de esta tendencia a raíz de la pandemia y que ha llegado para quedarse.

Más información: www.expohip.com

Hasta el 31/ 03

Inscripciones para Grenaches du Monde

El concurso está abierto a todas las categorías de vinos (con un mínimo de 51% de garnacha): espumosos, tranquilos, fortificados, dulces, vino de licor... y a todos los países y productores del mundo.

Más información: www.grenachesdumonde.com

Hasta el 15/ 03

Jornadas de matanza en Villoldo

El restaurante madrileño propone un menú de 6 platos más postre, a un precio de 47 €. También está la opción de pedir alguno de los platos sueltos como la Prueba de matanza, las Jijas de casa con huevo de corral y patata agria o la Ensalada templada de patas, manos y morro.

Más información: www.villoldomadrid.com



Hasta el 31/ 03

XI edición de la Ruta del Cocido Madrileño

Un concurso que reúne a más de 40 establecimientos de la Comunidad de Madrid, Toledo y Segovia.

Se trata de una propuesta para degustar diferentes recetas y votarlos a través de la web oficial.

Más información: www.rutadelcocidomadrileño.com



RICHARD YEOMANS

CORAVIN, INC., LA PRINCIPAL EMPRESA MUNDIAL DE TECNOLOGÍA DEL VINO, HA ANUNCIADO EL NOMBRAMIENTO DE RICHARD YEOMANS COMO VICEPRESIDENTE Y DIRECTOR GENERAL DE CORAVIN EUROPE BV.



En su cargo, Yeomans reportará al CEO de Coravin,Christopher Ladd, y administrará un equipo responsable de ejecutar un agresivo plan de negocios de varios años para hacer crecer la región. Dirigirá un equipo de más de 20 profesionales para orientar todos los aspectos del negocio europeo de Coravin.

"Estamos encantados de dar la bienvenida a Richard a nuestro creciente equipo europeo", explica Christopher Ladd, CEO de Coravin. "Aporta el tipo de liderazgo estratégico que llevará a Coravin al siguiente nivel en esta región. Espero con interés las contribuciones que sé que hará para ayudar a establecer a Coravin como líder mundial en tecnología del vino".

"Coravin es una empresa que he admirado durante muchos años", asegura Yeomans. "Estoy encantado de unirme al equipo en un momento tan crucial en la industria del vino y de participar en su próxima etapa de crecimiento en el mercado europeo. La tecnología altamente innovadora y transformadora que han desarrollado tiene el poder de revolucionar la forma en que el mundo bebe vino, lo cual es realmente emocionante".

Coravin abrió su oficina europea en Ámsterdam en septiembre de 2014 y sus productos se venden a minoristas de vinos *premium* y generalistas en más de 50 mercados, incluidos el Reino Unido, Francia, Italia, España, Alemania y Suiza*

TRAYECTORIA

Tras 16 años en Moët Hennessy en diferentes roles, Yeomans aporta una amplia experiencia global en vinos y licores *premium*, a través de múltiples canales, incluidos *on* y *offline*. También comparte su experiencia en la construcción de marcas de lujo, habiendo dirigido varios negocios internacionales con la compañía de vinos y licores más prestigiosa del mundo.

Fresco, amable y honesto

Con estas tres palabras se resume la esencia de Bardos Romántica 2018, un Ribera del Duero creado a partir de uva tinta del país de viñedos de altura y una crianza de 14 meses en barrica. Elaborado de forma artesanal, posee el certificado vegano.





La fruta es la protagonista

Iceni 2019 –llamado así en honor a una tribu que habitó Gran Bretaña entre los siglos I a.C. y el I d.C.– es un *coupage* de tintilla de Rota y syrah. Destaca por su aroma intenso a fruta fresca y flores blancas. En boca es sabroso, fresco, rico y con abundante fruta roja. Su paso, suave y elegante, deja un grato recuerdo. Este un vino muy versátil, ya que puede acompañar cualquier comida de principio a fin.



Reconocimiento internacional

Juan Gil Etiqueta Azul está elaborado principalmente con uvas monastrell de viñedos muy viejos, de más de 60 años. Equilibrado, sabroso, con un largo y elegante final de boca. Ha conseguido el número 38 de la "2020 Top 100 Wines" de la revista *Wine Spectator.*



Calidad-precio inmejorable

Montecillo Crianza 2016 es un tempranillo con cuerpo, muy equilibrado y armonioso, que destaca por su intensidad, frescura, equilibrio y su carácter riojano. Es ideal para maridar con tapas y pinchos, carnes rojas, embutidos y platos de cuchara. Ha sido recomendado por la revista *Decanter* como uno de los mejores vinos de crianza de Rioja, considerando su calidad-precio.

NUEVA IMAGEN

Quinta Quietud Reserva 2016, un 100% tinta de Toro con 30 meses de crianza, estrena etiqueta con la nueva imagen corporativa de la marca. Un tinto complejo y elegante, con gran potencial de guarda.



Cuestión de tiempo.



VIÑA ARDANZA

riojalta.com

PRODUCCIÓN LIMITADA

En años excepcionales Bodegas Irache elabora Prado de Irache, un vino Denominación Protegida Pago (D.O.P.). La añada 2018 –elaborada con tempranillo, cabernet sauvignon y merlot– se presenta con una producción limitada de 4.177 botellas.



De viñedos centenarios

Matsu El viejo 2018 refleja la extrema complejidad que solo aportan los viñedos centenarios. Elaborado 100% con tinta de Toro y criado 16 meses en barricas nuevas de roble francés. En boca es muy amable y destaca su suavidad, plenitud y voluptuosidad.





Recuperando los orígenes

La bodega Raimat (D.O. Costers del Segre) fue la primera en introducir la variedad cabernet sauvignon en España hace más de medio siglo. Ahora presenta el nuevo Raimat Cabernet Sauvignon, en honor a su primer monovarietal elaborado 100% con esta variedad, y totalmente ecológico. Un vino amplio, sedoso, fresco, equilibrado y muy complejo.



Ribera soberbio

En Malleolus de Valderramiro 2016, que sale ahora al mercado, se reconoce la esencia de esta icónica etiqueta, sus aromas maduros propios de la tempranillo, pero también la particularidad de una añada marcada por el equilibrio que ha aportado amabilidad, acidez y viveza a este soberbio tinto de la Ribera del Duero.

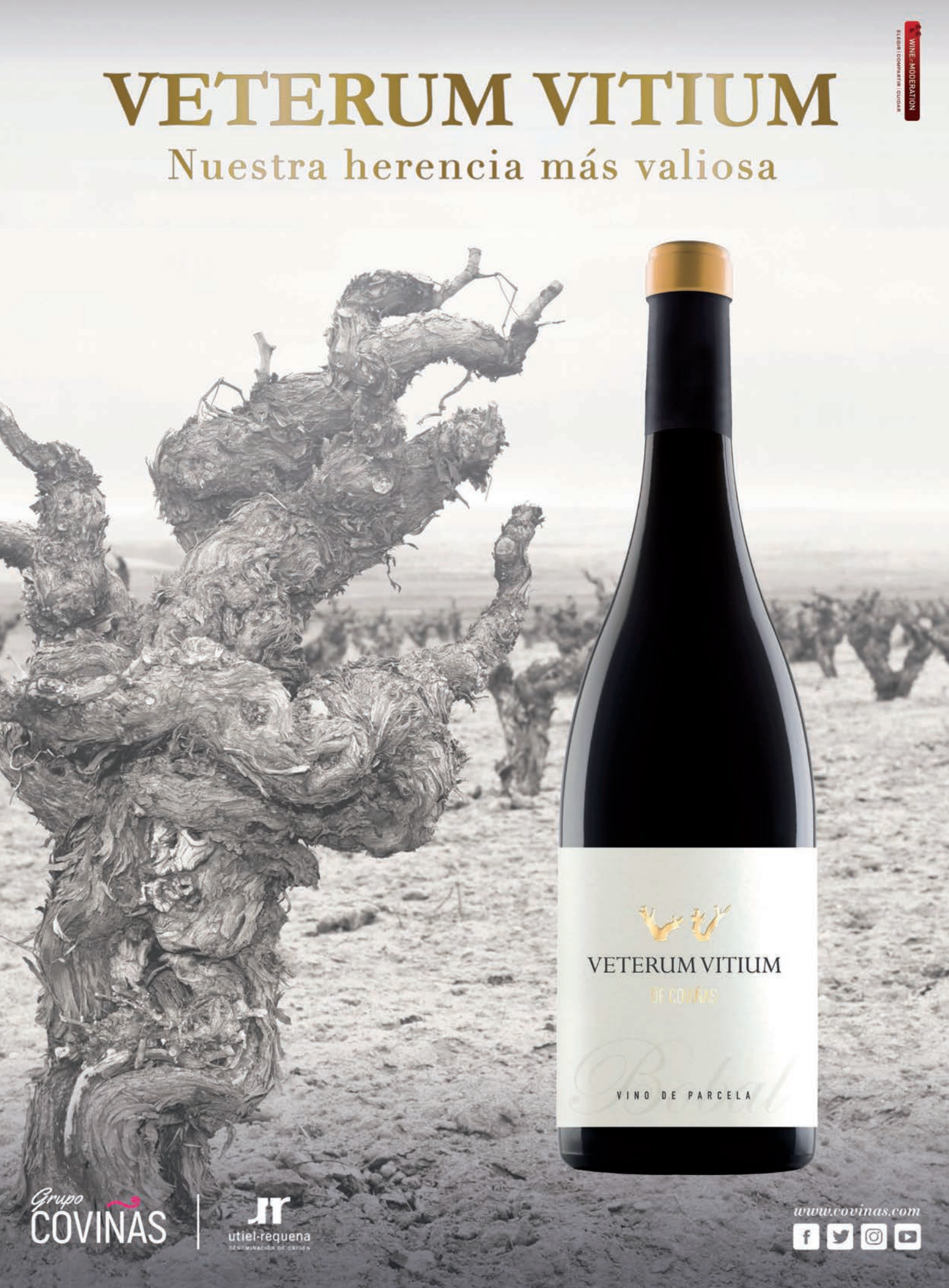


Imagen y elaboración renovadas

La añada 2017 de Perpetual (D.O.Q. Priorat) se muestra ahora en una botella borgoñesa y con un diseño actualizado basado en la simplicidad y la elegancia. Además, también presenta novedades en su elaboración. La cariñena vieja, que transmite claramente la expresión de los suelos de *llicorella* de la región, está ahora todavía más presente en el *coupage* y se reduce el tiempo de maceración de las pieles para realzar el carácter fresco y floral de la variedad.

VETERUM VITIUM

Nuestra herencia más valiosa



WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Grupo COVIÑAS

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.covinas.com



Premiado en Japón

Medianiles Tempranillo Ecológico de Bodegas El Progreso ha obtenido una medalla de oro en los *Japan Awards 2021*. Sus matices a frutas rojas Lo hacen ideal para acompañar asados, aves, quesos y patés.



Diseño vanguardista

La bodega navarra Pagos de Araiz lanza una nueva añada de su vino más *premium*, Blaneo Syrah 2018, con una nueva imagen más moderna y vanguardista. Diseñada con tonos rojos en honor a la variedad syrah, dorados y ocres que representan el suelo y los blancos y grises del clima, esta etiqueta simboliza el dinamismo de la bodega, su pasión por el *terroir*, por el mundo del vino y la excelencia.



LEGADO CENTENARIO



Bodegas Montecillo continúa celebrando sus 150 años de historia y lanza su Edición 150 Aniversario Gran Reserva 2005 Selección Especial, una joya que representa la perfecta fusión entre lo mejor de la tradición con la modernidad. 2.798 botellas que pueden adquirirse en la web de Osborne o en tiendas especializadas por 120 € la botella.



Símbolo de una nueva etapa

La tercera generación de Tinto Pesquera continúa consolidándose en el mercado y lo hace gracias a MXI 2018, la segunda añada de un 100% tempranillo que representa el cambio de rumbo que el grupo vitivinícola Familia Fernández Rivera puso en marcha hace tres años. Afrutado y sabroso, es perfecto para acompañar arroces con caza menor, risottos, carpaccio, carne a la brasa o unas chuletillas al sarmiento.

La esencia de Pago Guijoso

Finca La Sabina Tempranillo 2018 es la segunda añada de esta referencia de extraordinaria relación calidad-precio (10€ la botella) elaborada por Familia Conesa-Pago Guijoso en la comarca de Campo de Montiel (Albacete). Expresa la singularidad de uno de los viñedos más especiales de España.

Profundo e intenso



Pago de los Capellanes Crianza 2018 es un tempranillo de la Ribera del Duero que ofrece unos limpios e intensos aromas a frutas rojas y negras bien maduras, con matices especiados. En boca se muestra amplio, fresco, equilibrado, sedoso, pero con mucha estructura y potencia, con un largo final pleno de aromas y sabores.



CARÁCTER AVENTURERO

El Grifo, la bodega más antigua de las Islas Canarias, elabora el tinto dulce George Glas en homenaje a un aventurero escocés que escribió sobre su estancia en el archipiélago. Se elabora con la variedad autóctona listán negro recuperando el asoleado, una práctica ya perdida en las islas.



Monovarietal de Alta Costura

Habla Nº20 es un nuevo vino de Edición Limitada. Se trata de un syrah de 2016 con 12 meses de crianza en barrica. Pertenece a la colección Alta Costura, compuesta por vinos de añadas excelentes, que no se ciñen a las exigencias de ninguna denominación de origen.



La frescura de un Gran Reserva

Hacienda López de Haro Gran Reserva 2011 es un coupage de tempranillo y graciano. De color rojo teja, presenta notas vivaces en el ribete que denotan su frescor a pesar de su larga crianza, tanto en barrica como en botella. En nariz ofrece un auténtico mosaico de especias, mientras que en boca exhibe una enorme persistencia.



Homenaje al Duero

La bodega Finca Villacreces continúa con su serie "Los Secretos de Villacreces" y anticipa la añada 2019 de su vino Pruno con una edición especial tamaño *magnum* que pone en valor el río Duero, sobre cuyo meandro se asienta.

Con este *packaging* especial, Pruno celebra su undécima cosecha como vino referente para los *winelovers* y seguidores de la *Prunomanía* que buscan calidad, precio y particularidad.

Cremoso y agradable

Rioja Vega Tempranillo Blanco Reserva 2017 ha obtenido 93 puntos en el Rioja Report 2021 de Tim Atkin. El prescriptor alaba la frescura y armonía de este blanco reserva en el que además de describir las notas de pomelo y lima afirma que es un vino cremoso y agradable.





DELICIOSO VIURA

El blanco fermentado en barrica de la Bodega Pago de Larrea, Caecus Verderón, ha sido definido así por Tim Atkin: "Este delicioso viura fermentado en barrica y de buena acidez, es fresco y concentrado, sabores concisos de limón y pomelo y mineralidad pedregosa". Además, ha sido reconocido por el prescriptor como el blanco de Rioja con mejor relación calidad-precio en su Informe 2021 de Rioja.

En el 'top 10' de tendencias

Verum Las Tinadas Airén figura en el Top 10 tendencias de vino que comprar en 2021 de la revista *Decanter*. Se trata de un vino blanco muy singular y exclusivo que definen así: "Este vino muestra lo que esta uva humilde puede lograr. Su paladar es fresco y sabroso destacando la textura, resultado de un largo envejecimiento en viejas ánforas de arcilla".



Para paladares inquietos

Izadi recupera la garnacha blanca en este delicioso monovarietal: Izadi Larrosa Garnacha Blanca 2019. Se trata de un blanco nacido de una selección de viñedos viejos que muestra el gran potencial de esta uva plena de estructura, con mucho frescor y un perfil muy gastronómico. Marida a la perfección con un arroz meloso con almejas o con un salmón al horno.





NUEVA AÑADA

El joven monovarietal Castelo de Medina Verdejo – buque insignia de la bodega– presenta un color amarillo pajizo con tonos verdosos. Ofrece aromas a hierba cortada, anisados, hinojo, heno y manzana. En boca es amplio, potente, fresco y muy equilibrado.

Puro verdejo

En Bodegas Bardos elaboran los vinos de forma artesanal, tratando que sean el reflejo del paisaje y el clima castellanos. Y un ejemplo de ello es Bardos Verdejo, procedente de viñedos ubicados en Rueda y La Seca, a más de 700 m de altitud. Se caracteriza por su sabor envolvente, aterciopelado y largo, con intensos aromas a frutas tropicales y con notas vegetales propias.





Cosechas extraordinarias

La bodega Nadal elabora su gama de vinos tranquilos de Xarel·lo rojo ecológicos Nadal X con uvas procedentes, exclusivamente, de cosechas calificadas como extraordinarias. Esta nueva línea de trabajo responde a la voluntad de dar un paso adelante por la calidad en esta gama, tal y como ya se hizo en el pasado con los espumosos.



Homenaje a la tradición

Aula, un verdejo de Grupo Coviñas, rinde homenaje a los agricultores de la cooperativa. La botella en la que se ofrece incluye en su diseño la huella de una viticultora de Coviñas, llamada Belén Pedrón. Ella representa a generaciones de viticultores que dedicaron su vida a la viña y al desarrollo económico de la comarca Requena Utiel.



Un vino de altura

Finca Río Negro, con viñedos situados a 1.000 m de altura, ha presentado recientemente sus nuevas añadas, entre las que se encuentra Finca Río Negro Gürztraminer 2019, el único blanco de su colección. De color amarillo dorado, destaca por su intensidad aromática, exuberante y compleja. En boca es seco, fresco, untoso y con volumen.



Nueva añada de La Emperatriz

Sale al mercado la nueva añada de El Jardín de la Emperatriz Blanco, segunda etiqueta de la finca más afamada de los hermanos Hernáiz. Se trata de un blanco joven, realizado con uvas viura, que presenta aromas a flores blancas y notas cítricas, predominio de fruta blanca madura y con una acidez fresca y persistente.

Inspirado en el Renacimiento

Castelo Rosé (100 % garnacha), con una estética inspirada en el cuadro *El nacimiento de Venus,* de Sandro Botticelli, es un vino bajo la IGP Vinos de la Tierra de Castilla y León. Con una luminosa capa rosa palo y reflejos salmón, presenta una nariz elegante y limpia, con finos aromas a frutos rojos y una sorprendente frescura. Armónico y sabroso, el paso por boca es fluido y equilibrado.





Espumoso singular

Hiruzta Rosé Basque Brut Nature es un original vino espumoso que procede de uvas autóctonas de las variedades hondarrabi zuri y hondarrabi beltza. Elaborado por el Método Tradicional botella a botella en la misma bodega. Se muestra muy equilibrado y fresco, con una agradable sensación picante intensa producida por el gas carbónico.

Juventud y frutosidad



OT de Vins El Cep Rosado de Terroir 2020, es 100% pinot noir. Posee un color piel de cebolla y aromas a frutos rojos maduros y recuerdos de violeta. El paso en boca es fresco con un volumen delicado y cautivador, con un posgusto interesante.



Sabor e identidad

Lalomba Finca Lalinde Rosado ha sido el Rosado joven mejor puntuado del '2021 Rioja Special Report'. Compuesto en un 90% garnacha y en un 10% viura, es profundo, sabroso y de una finura envolvente. Su personalidad floral traslada a su entorno de origen, las suaves laderas enmarcadas por el ambiente agreste de la sierra de Yerga, en Rioja Oriental.

ATREVIDO E IRRESISTIBLE

Pét-Nat AA Aaus Rosé 2020, presenta un color rosa claro brillante y ligeramente turbio debido a su método de elaboración. Bouquet intenso de aromas de frutas frescas rojas y notas florales. En boca es expresivo con sabor predominante a fruta roja, con agradables notas cítricas de pomelo y una pincelada salina.



Horeca Professional Expo (HIP) 2021

Abre la temporada de ferias y congresos en Madrid

Durante tres días –del 22 al 24 de marzo–, la capital española acogerá de nuevo la celebración de esta feria para profesionales de la hostelería y la restauración de forma presencial, en una edición sin precedentes para apoyar a la recuperación de la hostelería española.



Una vez valorada la situación epidemiológica, los organizadores, IFEMA y NEBEXT, han decido llevar a cabo HIP 2021 con el objetivo compartido de impulsar la recuperación de uno de los sectores más perjudicados por la pandemia. "La hostelería de nuestro país ha luchado cada día por levantar la persiana, mantener los puestos de trabajo o contribuir con sus impuestos, y es momento de que obtenga su reconocimiento. Desde toda la comunidad Horeca hemos preparado una cita para ayudarles, para reconocer su labor. A finales de marzo tendremos una mayor movilidad entre comunidades autónomas que aseguran la celebración de HIP con las máximas garantías", ha señalado Manel Bueno, director del evento.

Además de todas las medidas sanitarias adoptadas desde la organización del evento, que van mucho más allá de las dictadas por los diferentes organismos estatales e internacionales, las condiciones del recinto de IFEMA también aseguran un espacio ultraseguro para todos los asistentes.

El evento cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Madrid, la Comunidad de Madrid y el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo para su celebración.

Hospitality 4.0 Congress

HIP acogerá un año más el Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso mundial de innovación Horeca, que dará las claves sobre como afrontar el año 2021 y descubrir las estrategias y casos de éxito de empresarios, hoteleros y restauradores que han conseguido reinventarse y sobrevivir a todas las dificultades de este último año tan atípico.



La cita clave para impulsar la recuperación de la hostelería española

Al cierre de esta edición, HIP 2021 cuenta ya con más de 9.000 profesionales inscritos del sector de la hostelería y la restauración que no quieren perderse esta cita única en la que descubrir estrategias y la hoja de ruta para la reactivación de sus negocios. Además, HIP ha preparado una acción sin precedentes para ayudar a remontar los negocios de hostelería a través de tres iniciativas: un paquete de ayudas y promociones directas; unas aulas con más de 100 horas de formación estratégica a través del Hospitality 4.0 Congress; y unos bonos regalo con 300€ en compras.

Durante tres días, HIP se convertirá en la cita clave para impulsar la recuperación de la hostelería española a través de las últimas innovaciones que presentarán las más de 300 firmas expositoras con soluciones en el ámbito de la alimentación y bebidas, maquinaria, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, tecnología, higiene, packaging y nuevos conceptos para cualquier negocio Horeca (hotelería, restauración, bar y cafetería, delivery, colectividades, catering, ocio y sociosanitario). ❋

Más información: www.expohip.com



Rompiendo las reglas

Yellow Rose Outlaw, fiel a su nombre, rompe con todas las reglas tradicionales del bourbon, ya que todos los bourbons deben estar hechos con al menos un 51 % de maíz y Outlaw se elabora con un 100 %.

Para compartir momentos especiales

Ya sea a la manera más tradicional o innovadora, después de una comida o durante una reunión por la tarde, tomar un Pacharán Zoco – elaborado macerando las endrinas en anís– siempre supone compartir un momento especial.



Un ron que parece vino

Así es Insótlito, un ron elaborado como si de un vino se tratase, ya que reposa durante tres años en barricas de roble que contuvieron antes vinos de variedad tempranillo. Después, el licor se mezcla con Ron Matusalem Gran Reserva 15 Solera, que se usa como núcleo, otorgándole todo su sabor.





Ginebra revolucionaria

Corteza de cassia, iris de Florencia y raíz de cilantro, ésa el la fórmula de Martin Miller's Gin. Tras su elaboración viaja más de 3.000 millas para mezclarse con la que es considerada el agua más pura del mundo, la de Islandia.

Osborne nos trae un bourbon multipremiado

Osborne será el encargado de la distribución, por primera vez en España, de la marca de bourbon 'Evan Williams' en sus distintas variedades, uno de los bourbon más premiados de Estados Unidos.



NUEVO LOOK

Beefeater, la London Dry Gin por excelencia, da la bienvenida a una nueva era con un nuevo diseño de botella atemporal y *premium* que coincide con sus 200 años de herencia en la destilación. Además, el vidrio utilizado para la nueva botella es 100% reciclable.



Gin infusionada con moras y frambuesas

Bombay Bramble® es una exclusiva ginebra que combina su icónico destilado al vapor con una infusión de moras y frambuesas 100% naturales. Su toque de color carmesí y su exquisito sabor y dulzor, sin azúcares añadidos, hacen de este gin una de las bebidas más versátiles.





Brandy artesano

Carlos I 1520 es un brandy que ha sido creado artesanalmente y procede de la fusión de tres soleras centenarias de la reserva privada de Osborne. Se caracteriza por un perfil seco, con presencia de madera vieja y especias que se expresan con una destacable amplitud y con la enorme persistencia de un larguísimo final.



IMAGEN RENOVADA

Raffles London Dry Gin, la ginebra inglesa *premium* de doble destilación distribuida en España por la bodega La Rioja Alta, S.A. acaba de presentar la nueva imagen que viste desde este 2021. Su receta exclusiva es un secreto pero entre sus ingredientes se encuentran más de una docena de especias exóticas del lejano oriente. Es perfecta para la elaboración de combinados.

Tequila ideal para el 'Margarita'

Curado, el primer tequila con infusión de agave cocido, es un producto exclusivo con el que preparar las más deliciosas margaritas, el cóctel mexicano por excelencia. La receta clásica lleva una onza de tequila, una pizca de triple seco y el jugo de medio limón.





QUIQUE DACOSTA
recibe una medalla de oro

Quique Dacosta ha recibido del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, la Medalla de Oro al Mérito de las Bellas Artes. Se trata de un galardón que premia la labor de personas, instituciones, organismos o entidades que han destacado en el campo de la creación artística y cultural o que han prestado un buen servicio en el fomento, desarrollo o difusión del arte y la cultura o en la conservación del patrimonio artístico.



JORDI CRUZ
crea dos recetas de salmón marinado

El mediático chef ha trabajado mano a mano con La Sirena para ampliar la gama de Salmón Marinado de la marca de congelados, que ahora incorpora dos nuevos sabores: Barbacoa y Naranja con Pimienta. Dos productos que se suman a los ya existentes, para completar un total de 4 propuestas diferentes de salmón noruego.



JOAN ROCA
anima a consumir pescado

Chefs de nueve países europeos –entre ellos Joan Roca– han sido escogidos por la Unión Europea para promocionar a través de sus recetas el consumo responsable de pescado. El nombre de esta campaña que se lleva a cabo a través de redes sociales es *#tastetheocean*. La intención es que a lo largo del año vayan rotando los países y chefs que participen en esta iniciativa.



ROBERTO RUIZ
abre Barracuda MX

El chef mexicano afincado en Madrid ha abierto un nuevo restaurante que cubre de alguna manera el hueco dejado en la capital por el cierre de su estrellado Punto MX. Barracuda MX está "centrado en la cocina del Pacífico, con una propuesta muy ligera, orientada al pescado y al marisco", en palabras del propio Ruiz. Además, las brasas y las tortillas hechas a mano estarán muy presentes. El chef también ha ideado una línea de coctelería para maridar su propuesta.

XANTY ELÍAS
se despide de Acánthum



Elías ha decidido bajar la persiana del único estrella Michelin de Huelva tras las dificultades derivadas de la pandemia y la imposibilidad de la renovación del alquiler del local. Ahora se centrará en otros proyectos ubicados en la provincia como Finca Alfoliz –en Aljaraque– donde está elaborando un concepto de cocina de proximidad, y en un nuevo proyecto de restaurante sostenible que tiene para el Puerto de Huelva.



DABIZ MUÑOZ
crea un edición limitada de Donuts

La nueva variedad –llamada Donuts XO– cuenta en su receta con texturas y sabores de los más originales e inesperados. Un lanzamiento que ratifica la apuesta de la marca por seguir innovando y por satisfacer las necesidades de sus consumidores, que anhelan disfrutar de Donuts distintos, originales, y, sobre todo, deliciosos.



ÓSCAR CALLEJA
dice adiós a sus estrellas

El chef cántabro no ha reabierto este año su biestrellado restaurante Annua, situado en San Vicente de la Barquera, debido a que la concesión de Costas que tenía finalizó el pasado mes de diciembre. Por este motivo Calleja ha decidido trasladarse junto a gran parte de su equipo a Salamanca, donde abrirá el restaurante Ment en el mes de junio dentro del Hotel Don Gregorio y donde desarrollará el mismo concepto gastronómico.

ADRIÁN BOSCH
lidera la propuesta de San Hô

El restaurante San Hô ha reabierto en el hotel Royal Hideaway Corales Resort 5* GL, ubicado en Costa Adeje (Tenerife), con la nueva propuesta gastronómica de Adrián Bosch. Ofrece una cocina nikkei con acento canario. En la carta destacan platos como el tiradito de lubina y emulsión de ají amarillo, jengibre tostado y yuzu o la causa limeña de gamba canaria, crema acevichada con ají limo y cilantro.





PROPUESTA SALUDABLE

Doñaluz cuenta en su carta con una propuesta de platos frescos y saludables, pero con todo el sabor, que ayudan a llevar una dieta sana. Como ejemplo, la Ensalada de burrata ahumada sobre cama de tomates y pesto de albahaca, ideal para eliminar toxinas gracias al poder diurético de esta hortaliza.

DOÑALUZ
Azotea B&B Hotel Madrid Centro Puerta del Sol
Montera, 10-12 · 28013 Madrid
Tel.: 917 316 757 · www.donaluzmadrid.com



Reconocido como Patrimonio Cultural de Madrid

El Viajero, construido en 1924, fue salvado del desplome y rehabilitado en los años 90, convirtiéndose en uno de los destinos más carismáticos de la capital. Ahora el Ayuntamiento lo ha reconocido como Patrimonio Cultural de Madrid. No hay que perderse su mítica tortilla de patata, su fabulosa hamburguesa, tanto en su versión normal como vegana, y su fantástico chuletón



EL VIAJERO Plaza de la Cebada, 11 · 28005 Madrid · Tel.: 620 638 159 · www.elviajeromadrid.com

Tardeo a la mexicana

El único mexicano de la capital con el sello Bib Gourmand de la Guía Michelin, estrena para el aperitivo una nueva carta de cócteles de autor (como el Bloody mezcalita o el vermú preparado a la mexicana) y, por las tardes, catas guiadas de mezcal de la mano de su barman, Javier Quiñones. Los tragos se pueden acompañar de los platillos de su chef, Sara Herrera.

TEPIC
Ayala, 14
28001 Madrid
Tel.: 915 220 850
www.tepic.es

PUCHERO Y CHAMPAGNE



En el madrileño El Jardín del Alma nos proponen para comer de martes a viernes un puchero diferente cada día acompañado de dos copas de champagne. Una combinación original y sorprendente. Por supuesto, el cocido madrileño (en dos vuelcos) no falta y además tiene día fijo: los miércoles.

EL JARDÍN DEL ALMA Arturo Soria, 207 · 28043 Madrid · Tel.: 918 9659 25 / 910 669 192 · www.eljardindealma.com

TRÍOS DELICIOSOS

Las tres tapas de siempre de la madrileña taberna dNorte –Ensaladilla rusa con piparra, Croquetas de jamón y parmesano y Bravas–, son un *must* de las comandas. A ellas se suman ahora cinco tríos más: vegetal, del norte, de clásicos, de huevos y de tostas. Pueden disfrutarse en el local o en casa (*take away* o *delivery*).



DNORTE
Mesonero Romanos, 8 · 28013 Madrid · Tel.: 911 101 324 · www.tabernadnorte.com



Salud, sabor y creatividad

Con estas tres palabras podríamos definir la filosofía de Honest Greens, que acaba de abrir dos nuevos locales en Barcelona –en las calles Tuset y Pla de Palau–, que se suman al local ya existente en Rambla Catalunya y a los 7 restaurantes operativos en Madrid y Lisboa. Todos ellos tienen como objetivo democratizar el *healthy lifestyle* gracias a un servicio rápido, comida saludable sabrosa tratada con técnicas similares a las que se usan en restaurantes de alta cocina y precio muy competitivo.

HONEST GREENS www.honestgreens.com

CATERING A MEDIDA



Tras 3 años de trabajo apostando por un concepto honesto en el que el sabor es el protagonista, el restaurante marbellí Rosas Café pone en marcha un servicio de catering a medida con el que hacer llegar su esencia a cualquier hogar. Propone desde picoteos a cenas o comidas más formales con un menú de varios platos en los que el factor sorpresa es importante.

ROSAS CAFÉ Av. Playas del Duque, 3 · 29660, Marbella · Tel. 951 56 93 92 · www.rosas.cafe

Platos artesanos en casa

Taberna Pedraza ofrece una cocina tradicional y casera que ha sido modernizada sin excentricidades. Sus platos –entre los que se encuentran el afamado "Cocido de Carmen" o su inigualable tortilla española –, se encuentran disponibles ahora en formato *delivery* o *take away* para agrado de todos aquellos que por un motivo u otro no pueden disfrutarlos en el restaurante.

TABERNA PEDRAZA
Recoletos, 4 · 28001 Madrid · Tel.: 913 428 240· www.tabernapedraza.com



HISTORIA VIVA DE MADRID

Ninguna crisis ha podido con este restaurante que ha sido testigo de hitos como la celebración de la última reunión de la Generación del 27 en sus salones. Y es que con 127 años a sus espaldas es historia viva de la capital española. Ahora ha sido proclamado de interés turístico y cultural. Imprescindible su cocido madrileño en puchero de barro.



LOS GALAYOS
Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1 · 28012 Madrid · Tel.: 913 663 028 · www.losgalayos.net



Hasta finales de mes es posible disfrutar del tercer y último menú inspirado en las célebres novelas del Comisario Montalbano. Livia & Salvo (42 € por persona) es un homenaje a la pareja formada por el comisario y su novia, y está formado por cuatro platos: semisalazones, linguine con erizos y botarga de múJol, pulpo a la napolitana y salami de chocolate negro.

PREMIATA FORNERIA BALLARÒ
Santa Engracia, 90 · 28010 Madrid
Tel.: 915 939 133
www.forneriaballaro.com

Platos llenos de sensaciones



La cadena de restauración especializada en gastronomía japonesa Miss Sushi ha ampliado su carta, que puede disfrutarse en la sala de sus 26 restaurantes o a través de *delivery* y *take away*. Para los vegetarianos y veganos ha creado una carta especial con elaboraciones vegetales, algunas compuestas por proteína vegetal Heura®.

MISS SUSHI www.misssushi.es



TAPEO A DOMICILIO

Patio de Leones estrena su servicio a domicilio y para llevar. Incluye los platos más populares de su carta (como los buñuelos de bacalao, los mejillones tigre, las rabas de calamar, los chipirones encebollados o el pollo picantón a la brasa con sus patatas) y una amplia selección de vinos y cervezas. Opera todos los días, de 12:00 a 21:00, a través de su web.

PATIO DE LEONES
Serrano, 1 · 28001 Madrid · Tel.: 651 555 000
www.patiodeleones.es



EL SABOR DE GALICIA EN CASA

El emblemático restaurante madrileño Portonovo, tras más de 50 años de historia, mantiene su esencia, ofreciendo una cocina que conecta con sus raíces gallegas. Eso sí, ahora se ha adaptado a las actuales circunstancias y también se puede disfrutar desde casa con su propuesta *delivery*, que incluye una selección de sus platos más representativos.

PORTONOVO Aguaron, 7 · 28023 Madrid · Tel.: 913 070 173 · www.restauranteportonovo.com

Los mejores sandwich de huevo

Ha nacido el primer local dedicado al *egg sandwich* en Barcelona, un plato del *fast food* americano que aquí se convierte en *fast good* pues lo elaboran con huevos de gallinas camperas y pan del famoso Forn Sant Josep. Oriol Martínez y Guillermo Torras, sus ideólogos, proponen viajar con el paladar a través de ocho versiones: Frida nos transporta a México, Shiva a Mumbai, Tuk Tuk a Singapur... Enfocado a *take away* y *delivery*, también dispone de una pequeña barra exterior.



THE EGG LAB STREET
Ciutat de Balaguer ,14 · 08022 Barcelona · Tel.: 934 105 381
www.the-egglab.com



Todo en uno gastronómico

En D.Origen –tienda física y *online* de productos artesanales, chacinería con obrador y cafetería/restaurante– situado en el madrileño barrio de Chamberí, todo es 'de origen gourmet' ya que se apoya en proveedores de gran calidad. Hay que probar sus tortillas, sus carnes y sus tortas de aceite. Casi todos los platos se pueden pedir a domicilio.

D.ORIGEN Gaztambide, 62 · 28015 Madrid · Tel.: 915 023 626 · www.deorigengourmet.com

POLLO GOURMET

El punto diferenciador de este asador de pollo gourmet que firma paco Pérez radica en macerar los pollos durante 24 horas con hierbas frescas y vinos del litoral catalán. Atención a su menú de mediodía por 11,95€ que incluye entrante, pollo o picantón al carbón, acompañante, bebida y postre. Opción de *take away* y *delivery*.

CHICKOA Comte Borrell, 85 · 08015 Barcelona · Tel.: 934 225 156 · www.chickoa.com





Homenaje a la tortilla de patatas

El 9 de marzo es el Día Internacional de la tortilla de patatas y uno de los lugares de Madrid donde la bordan es Colósimo. Destaca el equilibrio perfecto entre una buena patata bien confitada, al igual que la cebolla –ya que las hacen siempre juntas– y el huevo poco cuajado. Sin duda, es la estrella de la casa. Puede pedirse para llevar.

COLÓSIMO
Ortega y Gasset, 67 · 28006 Madrid · Tel.: 914 531 425
https://restaurante-colosimo.negocio.site/



Diez años de éxito

Desde su inauguración en marzo de 2011 en Barcelona, el Restaurante Teresa Carles ha recibido más de 1 millón de comensales. Este restaurante ovolácteo-vegetariano lleva una década demostrando que comer sano no tiene por qué ser aburrido. No hay que perderse la sopa de crema inglesa, los rollitos de berenjena rellenos de champiñones, requesón *plant-based* y tomate seco; los corazones de alcachofa con boletus, cebolla caramelizada y mozzarella *plant-based* y la *cheesecake* a la catalana.

TERESA CARLES
Carrer de Jovellanos, 2 · 08001 Barcelona
Tel.: 933 171 829
www.teresacarles.com



Viaje a China

Hutong recorre distintas regiones de China de una forma auténtica, apetecible y asequible. El espacio nos hace viajar por paisajes orientales, pero quienes prefieran disfrutar de sus platos en casa pueden hacer el encargo y pasar a recogerlo. Imprescindible el Pato Laqueado– no hay otro igual en Madrid–, elaborado al estilo pekinés.

HUTONG
Lagasca, 81 · 28006 Madrid
Tel.: 915 789 542 · www.hutong.es

RESPETO A LA TRADICIÓN

Prístino se inspira en las casas de comida de toda la vida. En estas fechas en su carta destaca el cocido madrileño en tres vuelcos. Lo elaboran con buenos ingredientes y largas horas de cocción. Probar esta receta clásica permite, además, conocer el buen hacer del nuevo jefe de cocina: Roberto Serrano.

PRÍSTINO
Pº de Eduardo Dato, 8 · 28010 Madrid · Tel.: 917 373 640
www.restaurantepristino.com



Otros tiempos



En mi segundo y definitivo matrimonio entré en contacto directo con la maravilla del foie gras en origen. Resulta que en la Gran Guerra un bisabuelo de Bernadette había salvado la vida a un camarada agricultor en las Landas. Le había alcanzado un fusil y sobre el arma se estrelló la bala alemana que hubiera dejado al colega por un par de eternidades en el barro de la Marne.

Desde esa lejana fecha se celebraba un encuentro estacional en tierras landesas en el que iban apareciendo y desapareciendo protagonistas, esta vez muertos por causas naturales. La vejez plantea determinados ajustes. Un acontecimiento en el que mi familia de Burdeos se trasladaba a la granja de Rolande para hacerse con el lote anual de foie gras. La entrega se hacía con un ritual particular, delicioso, inamovible. Imaginen por una parte a la familia de Burdeos, asentada durante un siglo en la nobleza vinícola del Quai de Chartrons, por otra los rústicos paisanos. Entre ambas una mesa situada bajo el auvent, recubierta por un mantel de cuadros. Sobre ella las terrinas de Micuit, la vajilla de fiesta en tierras gasconas, las copas, los vasos, el salchichón de cuello de pato y el cuchillo inmenso propiedad del heredero del abuelo milagrosamente salvado de las iras de la bala prusiana, con la que se cortaba un pan pantagruélico.

Los comienzos eran discretamente cordiales. Luego conseguían las historias, los cuentos, las recetas, en un marco en el que podía haber plantado la cámara el genial Claude de Chabrol, maestro en el arte de filmar el contraste entre estas dos Francias en trance de desaparición. Ardía el fuego en la chimenea alta, como el año pasado. En otra, frente a la parrilla, la dueña decía a los herederos de la historia del proyectil: yo sigo fielmente la receta de terrina de canard que me dio Mimi. No hay otra. Primero los patos deben engordarse con maíz de la cosecha anterior. Maíz seco. El del año les da humedad. Nada de máquinas, hay que gabarlos a mano, cuidando que el ave no coma ni mucho ni muy deprisa. Tiene que pasar del regazo al suelo ligero, no aturdido. Si, como ha pasado este año, no los sacrifico a todos, los que quedan vivirán como príncipes y tendré que cortarle las plumas de las puntas de las alas de las hembras para que no se escapen cuando lleguen las grandes bandadas salvajes del norte. Sobre todo, al llenar la terrina hay que colocar en la parte superior el lóbulo más grande: seis gramos de sal para un foie de 600, o doce para un quilo, tres de pimienta y media de café de cuatro especias. Mezclarlas bien y repartirlas con los dedos con toda tu paciencia. El calor de la mano os ayudará.

Ya estaba el horno encendido cuando colocaba las futuras conservas al baño maría en agua hirviendo, mientras volvía a aullar (Rolande se estaba quedando algo sorda) ahora entre quince y veinte minutos según el foie. Eso solo se sabe con la práctica. Desde los sarmientos en brasas surgía el chirriar de la grasa noble de los entrecots mientras que, en fuego aparte, acariciados por las alegres llamas de pino, se doraban las carcasas de los patos que habían entregado su vida en el altar del foie, el confit y el magret. Era hora de las rillettes, de las ceps fritas en aceite de oliva, con los sombreros enteros por supuesto, de las patatas, también fritas, pero en grasa de pato, aptas solo para apetitos de rugbymen. Se cortaban las porciones de foie gras de la hecatombe anterior, marbreado, exquisito y se abría el Sauternes mientras Rolande recordaba en voz bien alta "el día en que se impongan las máquinas para hacer foie gras, los patos no dispongan de mucho campo, un buen estanque y del cariño de sus dueños, las conservas serán una miseria enlatada".

Seguidamente, aparecía una botella gigante de Armangnac Dartigalongue de una vejez acrisolada.✻



Foie Gras de las Landas francesas poêlé con micro zanahorias en escabeche y puré a la vainilla

Restaurante Beat (Calpe, Alicante)

La variedad española que triunfa en el mundo



POR JAVIER CAMPO

Con cerca de 200.000 hectáreas plantadas en todo el mundo, esta variedad española, es la más internacional y allá donde va, triunfa. Los diferentes tipos de vinos elaborados garnacha están en lo más alto del palmarés de premios a nivel mundial y su posicionamiento en el mercado internacional es desde hace un tiempo, una realidad y no simplemente una tendencia pasajera.



Garnacha



D.O.P Cariñena



Abadal

Dependiendo de donde procedan las voces, la garnacha es aragonesa o catalana. No vamos a entrar en esta larga contienda pues lo mejor es pensar que es un regalo que llega desde nuestro país y que se ha extendido por todo el mundo de tal manera que es la variedad española que más superficie ocupa en el planeta.

De rústica a joya

Relegada a un segundo plano y despreciada por muchos, la garnacha fue una de las variedades usadas para añadirlo como variedad que diera alcohol y estructura a los vinos de poca graduación y sin cuerpo. Pero hacer un vino solo de garnacha equivalía a hacer un vino rústico, oxidativo y destinado a las garrafas del grane. Esto ocurría entre los años 70 y 90 del siglo pasado, pero la cabezonería de algunos y la visión de otros hizo que, en lugar de arrancarse cepas viejas, se conservasen y, gracias a ellos, hoy podemos disfrutar de joyas de viña muy vieja.



Bodegas Torres

D.O. Calatayud





La garnacha ha demostrado ser versátil y multidisciplinar



La climatología mediterránea es propicia para la garnacha en casi todas sus variantes, aunque es una variedad muy versátil que se adapta muy bien a todo tipo de suelo, incluidos los pobres. Aguanta muy bien el calor y la podemos encontrar a bajos niveles o a casi 2000 metros de altitud. En Aragón, la garnacha tinta campa a sus anchas y en Cataluña, especialmente en la Terra Alta, es la garnacha blanca la que se ha convertido en la reina y abanderada por encima de cualquier otra.

No solo la garnacha tinta y la blanca son protagonistas de vinos de primer nivel. La garnacha peluda, roja y la tintorera son variedades con las que se elaboran enormes vinos en muchos lugares. Quizás estas tres ultimas variantes sean las menos conocidas y de las que podemos disfrutar sorpresas más que agradables.

Aunque las etiquetas sean odiosas, si preguntamos por la variedad de Campo de Borja, nos responderán la garnacha tinta y si hablamos de Gandesa, las miradas se irán hacia la garnacha blanca. Pero en Navarra, y desde hace mucho, se elaboran vinos con garnacha y, probablemente los más conocidos, sean los vinos rosados, aunque lo cierto es que existen tintos de esta variedad desde hace mucho pero que no han despuntado en el mercado o lo han hecho tímidamente.

Quizás una de las zonas donde la garnacha está emergiendo sea La Rioja. En una tierra de tempranillos, la garnacha se está haciendo hueco y no solo como uva complementaria, sino como actriz principal en muchos vinos varietales. Y aunque pensemos en La Rioja como la madre de los vinos tintos por sus excelentes tempranillos o gracianos, los vinos blancos habitualmente elaborados con viura se han decantado también hacia la garnacha blanca con resultados excepcionales.

Si seguimos avanzando hacia el centro de España, vamos a encontrar deliciosas opciones en la pequeña Denominación de Origen de Méntrida y no podemos dejar de nombrar tampoco las garnachas de altura de Madrid con la que se elaboran delicados vinos que recuerdan a los sutiles Pinot Noir

Concurso propio

La garnacha tiene su propio concurso y Les Granaches du Monde, nacido en Perpiñán (Francia) pero de carácter itinerante, pasó por nuestro país en 2018 y ha dejado el pabellón español bien alto, con elaboraciones únicas en el mundo que pudieron probar expertos llegados de todo el mundo. Ahora, en su edición del 2021 repite como anfitriona compartiendo evento con Francia e Italia dadas las circunstancias actuales debidas a la pandemia.



Barceló Montecastillo

según algunos expertos amantes de ambas variedades. Pero si llegásemos hasta algunas zonas de La Mancha, como Albacete o Almansa, nos daríamos cuenta de que existen vinos de garnacha tintorera o de garnacha blanca que pueden competir con cualquiera de los muy buenos vinos de otras zonas más vinculadas a la variedad que hoy nos ocupa, como Cataluña o Aragón.

Dejar dos zonas aragonesas para nombrar casi al final no es casualidad ya que en Calatayud podemos encontrar lo que todos esperan, es decir, vinos muy estructurados y con mucha fuerza y, vinos de altura, frescos y sutiles a los que nunca pondrías la etiqueta estereotipada del rústico esperado. Y si el nombre es cierto que confunde, en Cariñena, además de la variedad tocaya, encontramos garnachas espectaculares y domadas por la edad de las cepas con las que elaboran creaciones aun por descubrir para muchos.



Ponant

Versátil y multidisciplinar

Tanto para *coupages* como para monovarietales, la garnacha ha demostrado ser versátil y multidisciplinar y con ella se elaboran no solo vinos tranquilos, sino que también podemos encontrar espumosos excepcionales, vinos dulces naturales, mistelas o vinos fortificados por su alto nivel de azúcares y sus propiedades oxidativas. Y sí. He dicho propiedades oxidativas, ya que, para muchos, ven una debilidad en la garnacha cuando hablamos de que es oxidativa en su elaboración.

Unos de los vinos elaborados con garnacha blanca que más sorprenden últimamente son los denominados orange wines o vinos brisados como se llaman en Cataluña. La técnica consiste básicamente en elaborar vinos blancos con el mismo proceso que si fuesen uvas de variedad tinta. No lo confundamos con un noir de blanc (por su viceversa) porque no lo es. No se separa el mosto del resto y se fermenta, sino que al igual que en el tinto, el zumo convive con las pieles, con las semillas, con la raspa en muchas ocasiones y se impregna de todo ello en una fermentación lenta y larga, hasta su prensado, obteniendo blancos tánicos y oxidativos que, para algunos, los convierten en joyas únicas e incomparables. Suelen acabarse en crianzas con maderas viejas o con ánforas, pero podemos encontrar muchas variantes.❋

Terrai Roble OVG



Bodegas Covinca está situada en la D.O.P. Cariñena, en un pequeño pueblo llamado Longares. Aquí los duros inviernos y cálidos y secos veranos, ligeramente moderados debido a la influencia del Cierzo y el río Ebro, son determinantes para el cultivo de la garnacha, la variedad reina del lugar. Una uva que se ha cultivado en la zona durante cientos de años. El vino Terrai está elaborado con uvas de las viñas de garnacha más antiguas de España, sin emparrar, sin regadío y sometidas a estrés por falta de lluvias, con suelos pobres de arcilla, caliza y grava que permite el drenaje. Se busca así la concentración y la frescura de la fruta, que es vendimiada a mano. Para elaborar Terrai se manipula la uva lo mínimo posible: simplemente la prensan y fermentan para mantener la expresión del terruño.

En Covinca creen en el clima, el suelo y las variedades autóctonas. Se trata de una cooperativa que trabaja como una gran familia. Terrai es un vino para personas hecho por personas.❋

NOTA DE CATA

D.O.P.: Cariñena
Características: Crianza de 3 meses en barrica de roble americano y francés. Capa media de color rojo con tonos violáceos. Aroma complejo e intenso a frutos rojos con toques balsámicos y tostados.
Buena entrada y amable paso por boca, con cuerpo y recuerdo a frutas rojas con una agradable sensación de acidez. Un vino con carácter varietal y complejo.
Marida tanto con arroces como embutidos y perfecto para carnes rojas cocinadas con salsa o a la parrilla.



BODEGAS COVINCA Ctra. Valencia, s/n · 50460 Longares (Zaragoza) · Tel.: 976 142 653 · www.covinca.es

Perlat Garnacha

Complejo y actual, Perlat Garnacha es un vino que demuestra todo el potencial de la garnacha en un *terroir* tan rico y variado como el Montsant. El vino está elaborado en la bodega de Els Guiamets, perteneciente al grupo Cellers Unió. Esta bodega se encuentra en el sur de la Denominación de Origen Montsant y cuenta con el enólogo Àngel Teixidó al frente.

Esta elaborado con garnachas de diferentes suelos y altitudes

NOTA DE CATA

D.O.: Montsant
Características: Color grana intenso. Nos ofrece un elegante aroma de frutos rojos frescos (fresas, frambuesas…) y frutos negros (moras) con toques balsámicos de hierbas aromáticas y aromas especiados, que culminan con notas retronasales de compota de frutas.
En boca tiene una entrada ligera y un paso largo. Es untuoso, carnoso y redondo, con toques de regaliz, unos taninos delicados y un sabor afrutado agradablemente persistente.



Teixidó es un gran conocedor de los distintos *terroirs* del Montsant. Para Perlat Garnacha, selecciona garnachas viejas de diferentes suelos y altitudes y las elabora por separado, resaltando las virtudes de cada una de ellas: las garnachas crecidas sobre panal aportan dulzura, las de suelo calcáreo frescor y las que crecen sobre pizarras aportan color y estructura. La crianza en barrica, de un mínimo de 10 meses, también se lleva a cabo respetando al máximo la delicadeza de esta variedad.❋

CELLERS UNIÓ
Joan Oliver, 16-24 · 43206 Reus (Tarragona) · Tel.: 977 330 055 · www.cellersunio.com

Bodegas Aragonesas

Mimo a la garnacha

En Bodegas Aragonesas miman la garnacha. En el campo y en la bodega. Forma parte esencial de su patrimonio y se afanan en perfeccionar su cultivo y elaboración. Coto de Hayas Garnacha Centenaria 2019 y Aragonia Selección Especial 2018, son buenos ejemplos.





Bodegas Aragonesas se fundó en 1984 y desde entonces su pasión por la elaboración de vinos que reflejen su entorno no ha decaído, según cuentan en primera persona: "El equipo de expertos enólogos, maestros en la elaboración de nuestra afamada garnacha, y el equipo humano que integran los diferentes departamentos de la bodega consiguen el resultado final de unos vinos de prestigio internacional. La extensión de nuestro viñedo, la riqueza de variedades y el trabajo de nuestros enólogos nos permite proporcionar a todas y cada una de las marcas que comercializamos sus propias características y personalidad. Desde vinos ecológicos y afrutados, hasta vinos complejos, de alta expresión y de autor; pasando por jóvenes, crianzas, reservas, blancos, tintos, rosados, monovarietales, multivarietales. Una gama de vinos variada y extensa, plena de profesionalidad, pensada para dar satisfacción a todos lo mercados pero, sobre todo, llenos de vida".

En Bodegas Aragonesas llevan toda una vida forjada entre garnachas

Coto de Hayas Garnacha Centenaria 2019
Se elabora con uva procedente de viñedos muy antiguos, de secano, cultivados por el sistema tradicional de vaso, de los pagos de Monte Alto y La Sarda. Situados sobre suelos en las laderas de la Cordillera Ibérica, en las estribaciones del Moncayo. El vino es criado en barrica de roble francés durante cuatro meses. El resultado es un tinto color rojo guinda intenso. Aroma frutal y floral, de marcado carácter varietal con tonos leves tostados y especiados aportados por la crianza en madera. Ataque suave en boca, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto.

Aragonia Selección Especial 2018
Uva procedente de viñedos de más de 50 años, con una producción media inferior a 2 kilos por cepa. Situados a una altitud de 600 m y enclavados en las laderas de la Cordillera Ibérica, cercanos al Moncayo. Crianza mixta en barrica bordelesa de roble francés y americano durante ocho meses. Tras su embotellado se procede a una crianza en botella durante seis meses antes de su comercialización. Posee un bonito color rojo cereza con tonalidades ocres debido a su crianza. Aroma varietal a frutas roja muy madura, monte bajo y cierta mineralidad con leves tostados y especias. En boca es voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto.*

Más información: www.bodegasaragonesas.com

Anayón

La marca premium de Grandes Vinos

La garnacha es, junto con la cariñena, la variedad de uva que mayor prestigio y satisfacción está dando a Grandes Vinos en la última década y ambas variedades encuentran su máxima expresión en Anayón, la marca *premium* de la Bodega líder de la D.O.P. Cariñena.



Anayón representa la máxima selección de su viñedo, dentro de su enorme variedad y diversidad, elegido por sus extraordinarias condiciones. Vendimia manual en cajas, elaboración y vinificación artesanal e individualizada y una selección de barricas que dan lugar a vinos de producciones limitadas y botellas numeradas.

Dentro de la gama destacan los Anayón Garnacha y Anayón Cariñena, premiados y reconocidos internacionalmente por su calidad, a los que recientemente se les han unido otros dos vinos con los que comparten protagonismo en sus variedades, Anayón Parcela 15 Cariñena y Anayón Parcela 81 Garnacha. Estos dos últimos sin embargo suponen otro paso adelante de Grandes Vinos en la búsqueda de la excelencia, son vinos elaborados de una única parcela y elaborados en colaboración con Joey Tensley, el "enólogo estrella de la región de California Santa Bárbara" según le describe la prestigiosa revista *Wine Spectator*, dentro de la colección de la Bodega "Enólogos del Mundo".

La Parcela 81, se ubica en el Paraje de Calares, en Tosos a 687 metros de altitud, con una superficie de 1,27 hectáreas. Las viñas viejas plantadas en vaso tienen una antigüedad de 64 años y además de su extraordinaria calidad poseen otra característica especial, aunque se considera mayoritaria la garnacha con un 87,8% de la parcela, también se plantaron en la parcela cariñena y macabeo. Las tres variedades se vendimiaron y vinificaron conjuntamente, para que estas dos últimas aportaran su acidez y frescura a la garnacha, respetando el concepto de "vino de Parcela", en barricas de roble abiertas y con remontados a mano para potenciar al máximo la esencia del *terroir*, que se complementa posteriormente con un ligero paso por barrica de roble francés de segundo uso durante 3 meses.*

Más información: www.grandesvinos.com



NOTA DE CATA

Nombre: Anayón Parcela 81 Garnacha
D.O.P.: Cariñena
Variedad: Garnacha
Características: Color rojo cereza. Aroma a frutos rojos maduros con notas florales y hierbas del monte. Taninos suaves y persistentes. Versión elegante de la garnacha y su expresión madura realzada por la acidez. Envolvente, golosa, floral.



Celler Piñol

Vinos con gran personalidad

Esta bodega familiar dedicada a la elaboración de grandes vinos situada en Batea (D.O. Terra Alta), posee viñedos propios en cultivo ecológico y potencia al máximo las variedades autóctonas de la zona entra las que se encuentra la garnacha blanca y tinta.

La pasión y el amor por la tierra y los viñedos de la familia Piñol empezó en los años 20 cuando l'Avi Arrufí decidió elaborar un vino de sus propias fincas. 4 generaciones más tarde, Juanjo Galcerà Piñol (enólogo y gerente) sigue con el legado de su bisabuelo aplicando la experiencia adquirida y respetando los valores transmitidos pero incorporando la más moderna tecnología con el fin de innovar y ser pionero en el sector.

Gran parte de las marcas de los vinos de Celler Piñol son un reconocimiento al trabajo y al esfuerzo que un día llevaron a cabo las generaciones pasadas. Así, vemos que los vinos más emblemáticos representan a aquellas personas que un día se sacrificaron trabajando duro y lucharon para que hoy Celler Piñol pudiera reconocerse en todo el mundo como un símbolo de vinos de calidad.



Expresión del terroir

Más de 85 ha forman las fincas de Celler Piñol, ubicadas a unos 400-500 metros de altitud, bajo el territorio municipal de Batea (Tarragona).

Desde la bodega trabajan para construir vinos que reflejen las raíces y el cuerpo de la Terra Alta. Para ello se basan en las variedades locales, como la garnacha blanca, la tinta, la cariñena y el morenillo. El resultado son vino únicos en este mundo tan globalizado.

En la copa se puede percibir la peculiaridad de aromas, amplitud de matices en gusto y color... y sin duda la uva de cada cepa, la mano que lo mima y corta, la bodega donde fermenta... resultado del trabajo y compromiso con la calidad y de la obra bien hecha.

El reto de Celler Piñol es conseguir unos vinos de alta expresión con una personalidad única y es por ello que miman todo el proceso: desde la vid a la botella.

Entre las referencias que comercializan encontramos vinos tintos y blancos como Finca Morenillo, Mather Teresina, L'Avi Arrufí, Sa Natura, N. Sra Portal, Raig de Raïm y los dulces Josefina Piñol.

Destacar que además de trabajar para elaborar unos grandes vinos, se preocupan también del respeto al entorno natural, de la presentación del producto y de transmitir la cultura del vino en cada una de las botellas. Una producción limitada que los convierte en vinos singulares para paladares exquisitos y sibaritas. ✻ **Más información: www.cellerpinol.com www.casapinol.com**

A destacar...

- **Viñedos propios en cultivo ecológico.**
- **Trabajan principalmente con las variedades garnacha blanca, garnacha tinta, cariñena y morenillo.**
- **Combinan tradición y tecnología puntera para elaborar vinos con gran personalidad**
- **Exportan a 24 países, destacando EE.UU, Suiza y Japón.**
- **Sus vinos están presentes en las mejores guías especializadas y reciben multitud de premios internacionales.**
- **Pioneros en enoturismno en la D.O. Terra Alta, ofrecen cuatro apartamentos totalmente equipados para disfrutar de la cultura del vino, uno de ellos con un jacuzzi para hacer vinoterapia.**

VINOS **ECOLÓGICOS**

El término ‘ecológico’ parece establecer una brecha entre los vinos que ostentan esta calificación y deja malparados a los que no lo son, ubicándolos en un lugar aparte, un limbo, en un supuesto desprecio al respeto por la naturaleza. En realidad, no necesariamente el obtener una certificación ecológica o por el contrario no querer optar por ella, no marca un aspecto de calidad diferenciadora, sino una posición y una concienciación menos convencional.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Lógica y simbiosis

Aunque actualmente se hable de ser vinos de moda, o recién llegados, ya hace muchos años que están cómoda y discretamente instalados entre nosotros.

Estos vinos son obtenidos a través de procesos naturales, empezando por usos de abonos diferenciados; todos los elementos presentes en las vides son orgánicos (compost y estiércol), traduciéndose en unos resultados más beneficiosos para nuestro organismo; claro que sin olvidar que el resultado es idéntico en cuanto al contenido de alcohol que puedan contener otros vinos no ecológicos, así que ser más “saludable” respecto al resto, en este caso sería por la vinificación libre de SO2, que se traduciría en evitar molestias como el dolor de cabeza para los consumidores sensibles a sulfitos.

Los principios de un vino ecológico

Analizamos los principios de un vino ecológico, el término o definición de este tipo vino, también llamado orgánico en los países anglosajones, implican una serie de prácticas y de cuidados que comienzan en el origen, el viñedo, para posteriormente seguir en la elaboración y más tarde en la guarda y embotellado, con lo que se persigue que los vinos sean lo más “naturales” posibles. Uno de los elementos clave de esta ecuación cuando se habla de esta tipología de vinos es el sulfuroso, la palabra “tabú”, sustancia que se añade a la gran mayoría de vinos, que deben expresar obligatoriamente por ley en su etiqueta “contiene sulfitos”; pero, contrariamente a lo que gran parte del consumidor piensa, los vinos ecológicos tienen permitidos la adición de ácido sulfuroso, pero eso sí, en menor concentración que los que denominamos convencionales. La base, el origen del que comenzábamos a hablar, es el viñedo, aquí para dar los primeros pasos a cultivo ecológico es imprescindible la ausencia, además de estar taxativamente prohibida, la adición de productos químicos y determinados; se usan prácticas tradicionales y productos naturales para el abonado, no se queman rastrojos, etc. aproximándose al radical y extremo concepto biodinámico, basado en las teorías del filósofo austriaco Rudolf Steiner, quien en 1920 estableció las bases de la “antroposofía” que plantea una explotación de la naturaleza en correcta armonía entre el mundo animal, vegetal y mineral, incorporada al cosmos e influenciada por los pla-



netas; para estos agricultores, el calendario lunar cobra una importancia máxima para cada una de las fases de la intervención vinícola y enológica. Los viñedos deben pasar un control inicial de aproximadamente dos años para obtener la denominación de cultivo ecológico, durante los cuales al suelo se le purga de cualquier resto no orgánico. En la elaboración entran en juego varios factores, desde el mencionado suelo, que con el tiempo genera sus propias defensas, pasando por la cepa, que debe demostrar su capacidad autónoma de resistencia a plagas, y por supuesto el fruto, la uva, que debe demostrar optimas muestras de buena salud fitosanitaria, y que ya en bodega debe someterse a criterios diferenciadores, como el uso de levaduras y bacterias seleccionadas, pero con la objeción y freno de selección genética; es decir, no pueden ser levaduras modificadas genéticamente, optando por las indígenas, autóctonas o propias naturales. Está permitido el uso de ácido tartárico natural cristalizado, procedente de las propias uvas, para corregir o modificar la acidez de los vinos. De vuelta al sulfuroso, se permite un máximo de 100 mg/l. mientras que en los convencionales se extrapola hasta un máximo de 150 mg/l. (ejemplo en vinos tintos) o 150 mg/l máximo aplicados en vinos blancos ecológicos frente al resto que se limita a 200 mg/l. y en cuanto a azucares residuales se refiere, el contenido en estos vinos,





Certificados, sellos y etiquetas

En todo el mundo existen ya más de 1036 bodegas acogidas a estos parámetros y certificaciones. En España existen empresas de control y certificación, siempre de contratación externa y a cuenta del propietario; los sellos Demeter o Biodyvin, entre otros. Una de las que gozan de mayor fama y prestigio es WfCP (Wineries for Climate Protection), y las etiquetas estarían diferenciadas en tres bloques o grupos.

- **Ecoetiquetas tipo I.** Distinción de calidad ambiental
- **Ecoetiquetas tipo II.** Autodeclaraciones ambientales
- **Ecoetiquetas III.** Declaraciones ambientales de Producto (DAP)



El consumidor está dispuesto a pagar un plus por un vino de calidad en el que hay detrás un viticultor concienciado





ya sean blancos, tintos o rosados, la cantidad máxima debe establecerse en un máximo de 4 gramos/litro.

Para regular o intervenir, artificialmente en la modificación de la acidez de los vinos ecológicos, se puede hacer uso de ácido tartárico natural cristalizado, como avanzábamos anteriormente, procedente de las propias uvas. Vamos a tratar de explicar un poco más en profundidad la importancia de este elemento clave: puesto que la acidez es tan esencial en la elaboración del vino, ya que el resultado final de este factor es primordial para su crianza y envejecimiento. La uva y su jugo se compone de varios ácidos que provienen de estos y los procesos de fermentación, tales como el ácido tartárico, el ácido málico y el cítrico, que pertenecerían al primer grupo, y el succínico, el ácido acético y el láctico que pertenecen al segundo grupo.

El ácido tartárico sería uno de los más importantes, puesto que dentro del sabor del vino, su gusto, es el "culpable" del aporte de frescura y sabor a fruta, especialmente madura; aparte de que su relevancia va más allá, ya que es el responsable de la conservación natural de esta bebida milenaria. Durante la fermentación se forman cristales, que pasaremos a llamar "cristales tartáricos o tártaros", que en el proceso final, durante la conservación en botella aparecen en forma de posos, considero esencial explicar que mu-





chos consumidores lo identifican coloquialmente como la "madre del vino", mientras que otros poco avezados se refieren a estos posos como un defecto… y en referencia hay que matizar que son totalmente inócuos e insípidos, es resultado y claro indicador de su pureza y mínima intervención agresiva.
Las uvas provenientes de viñedos ecológicos deben separarse del resto de las uvas tradicionales, desde su vendimia, en instalaciones bien diferenciadas, en embalajes adecuados y siempre siguiendo una especial trazabilidad en bodega, especialmente en el caso de instalaciones comunes compartidas como puede ser la opción del estilo cooperativista, que gestiona distintos suelos y propietarios; al igual que en su crianza y almacenaje, que debe ser imperativamente en recintos separados de los vinos tradicionales. Incluso para





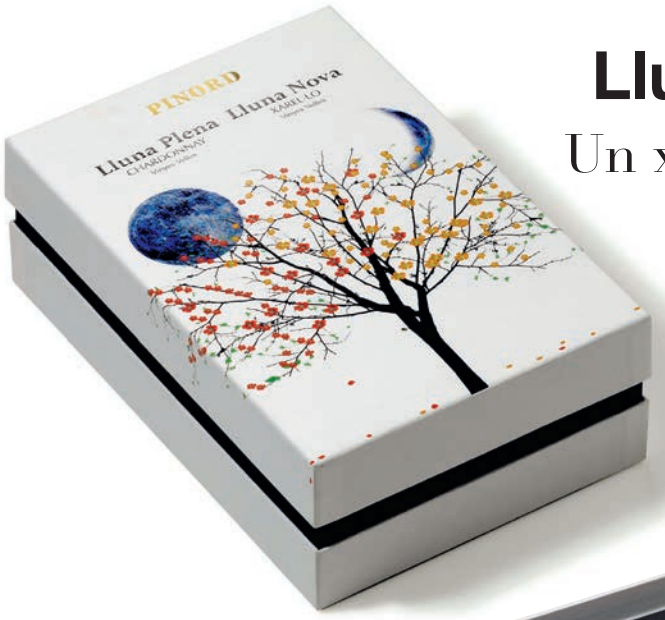
Los viñedos deben pasar un control inicial de aproximadamente dos años para obtener la denominación de cultivo ecológico

su embotellado, se aplican peculiaridades, puesto que debe ser en cristal, y con un cierre de botella con corcho natural, alejado de otras tendencias, aunque el Consejo Regulador tiene la capacidad de variar y permitir otro tipo de cierres.

Regulación

España empezó a regular legalmente este tipo de agricultura en 1989, aprobándose la denominación genérica "Agricultura Ecológica" y su Consejo Regulador. Sin embargo, con datos actuales, hay que hacer especial incidencia en su crecimiento, pues desde 2013, la producción de vino ecológico ha aumentado más de un 70% en los principales países de elaboración, países como España (que posee la mayor bodega biodinámica de Europa, en La Mancha, con 500 ha) Francia e Italia. Así como los viñedos poseedores del certificado ecológico en Europa, en general, que se han multiplicado casi por cuatro desde 2008, situándose por encima del 10% de la totalidad de viñedo ecológico. Este cambio y aumento ha reafirmado el pensamiento de algunos productores y ha permitido la reconsideración de otros muchos, a nivel mundial, haciendo que reaccionen y adapten a este movimiento a costa del vino convencional, con un tipo de requerimiento de un consumidor que está dispuesto a pagar un plus por un vino de calidad en el que hay detrás un viticultor concienciado. Aparte del afianzado argumento esgrimido de la seguridad de que los pesticidas no solo acaban, temporalmente, con enfermedades de hongos, malas hierbas y organismos en el viñedo, sino que largo plazo influyen en la salud, cambio climático y sostenibilidad.

El resumen final, aunque no menos importante que el resto, es la defensa milenaria del vino, su cultura, preservando a esta tipología de elaboración, paralela a la que hacían nuestros más lejanos antepasados, mostrando un aprecio de lo orgánico frente a la masificación del producto industrializado que en muchas ocasiones lleva al agotamiento de la planta, la vid y el suelo.❋



Lluna Plena y Lluna Nova

Un xarel·lo y un chardonnay únicos

Pinord, en su constante apuesta por obtener vinos varietales con mucha personalidad que muestren todo el potencial organoléptico, ofrece la premiada colección Llunes. Las dos vinos que componen la gama –un chardonnay y un xarel·lo– han sido elaborados a partir de agricultura ecológica y biodinámica con certificación Demeter y producción muy limitada.



La Colección Llunes, presentada en una caja ilustrada, está formada por dos vinos 100% varietales de gama alta: Lluna Plena y Lluna Nova. Las uvas de xarel·lo y chardonnay respectivamente con las que se elaboran provienen de viñas viejas y fermentan en barrica para aumentar el potencial de los aromas de estas variedades.

Además, han sido premiados en la 54 edición del Concurso Tastavins de la D.O. Penedès, el concurso más antiguo de España, donde se reconocen la calidad de los vinos elaborados dentro de la D.O. Penedès. Así, en la categoría de vinos blancos con crianza, Lluna Plena recibía la medalla de plata. Por su parte, Lluna Nova, elaborado con la variedad insignia del Penedès, ganaba la medalla de bronce en la categoría de vinos xarel·lo D.O. Penedès. Este último además, ha recibido un Vinari de Plata dentro de la categoría de vinos blancos con crianza.

Lluna Plena, Chardonnay: De color amarillo con reflejos verdosos, en nariz destaca el aroma de fruta de hueso, como el melocotón y el albaricoque, así como el de frutas blancas, la piña y un toque final de vainilla procedente de su crianza en madera. En boca tiene una entrada suave y untuosa muy agradable, con notas cítricas. Muestra un buen equilibrio entre la acidez y el cuerpo del vino, fresco y muy elegante. Su persistencia es larga, con una muy buena combinación entre la madera de la barrica y la fruta. Marida con arroces de pescado, pescados , marisco, carnes blancas y quesos.

Código animado escaneable

Os animamos a escanear el código QR que se encuentra en sus etiquetas desde donde descubriréis a través de unos vídeos animados, la historia de cada vino, desde su nacimiento en la viña hasta llegar a la copa, y también una pequeña nota de cata.

Lluna Nova, Xarel:lo: De color amarillo pálido, con reflejos verdosos y aspecto brillante. En nariz destaca la mezcla de fruta blanca, fruta cítrica como la manzana verde, retama, romero, frutos secos y con un sutil toque de madera que nos recuerda la canela. En boca es amplio y estructurado, pero al mismo tiempo fresco, aportando un paladar con mucha fruta y un posgusto largo. El cuerpo y la estructura están muy bien integrados. Marida con crustáceos, marisco con salsa, moluscos de concha y queso curado. ✻

Más información: www.pinord.es

Galeam Monastrell Orgánico 2019

Pureza de monastrell

Bodegas Murviedro embotella en este vino la tipicidad y pureza de la uva monastrell de los campos de Alicante. Para ello, cuenta con la excelente calidad de las uvas de una sola finca trabajadas en cultivo ecológico en el término de Villena, el hábitat natural y donde mejor se desarrolla esta casta de vid.



NOTA DE CATA

D.O.P: Alicante
Variedad: Monastrell
Características: Color rojo cereza de capa media alta. Aroma intenso, con notas a frutos rojos y negros, frutillos silvestres, junto a florales como violetas y lavanda, sobre un fondo especiado característico de la variedad Monastrell. En el paladar se muestra pleno, suculento, con cuerpo y largo postgusto. Galeam Monastrell es un vino tinto perfecto para compartir con los amigos en las comidas al aire libre, acompañar carnes rojas y embutidos asados a la brasa, arroces o aperitivos, o para tomar una copa en un momento de relax y disfrutar de su carácter jovial, fresco y desenfadado.

El Galeam Monastrell Orgánico es el tinto joven de una gama de vinos con D.O.P. Alicante que se completa con un blanco, el Galeam Dry Muscat, y un tinto Crianza monovarietal de Monastrell que permanece un mínimo de seis meses en barricas de roble americano. "Galeam" significa "casco" en latín y simboliza el amparo de un pueblo ante las adversidades, de unas gentes que perseveran en su territorio vinícola para alcanzar la excelencia en sus vinos, con respeto a sus orígenes y a su tradición.

Las cepas de monastrell están directamente relacionadas con el Mediterráneo, son de ciclo largo, muy resistentes a la sequía y a los ataques de plagas y enfermedades, por lo que gracias a estas virtudes es idónea para ser cultivada con prácticas de viticultura orgánica. El clima del interior alicantino y el terreno calcáreo hacen que sus racimos de forma cónica den bayas muy pequeñas, oscuras, de hollejo grueso y consistente. Éstas maduran con gran concentración de azúcares y ácidos que, además, consiguen una carga fenólica importante, con altos porcentajes de resveratrol, el mejor antioxidante para el ser humano. La diferencia de la monastrell alicantina frente a otras comarcas vecinas es su mayor frescura gracias al color blanco del suelo calcáreo, que refleja los rayos del sol hacia la parte inferior de la planta para que los racimos maduren de manera equilibrada.

Para hacer el Galeam Monastrell Orgánico se parte de racimos vendimiados a mano de cepas de más de 70 años, en un punto que conserva la sensación de fruta crujiente con un nivel de maduración óptimo, sin sobremaduración alguna, ya que van destinadas a la elaboración de un vino joven.

La bodega también cuenta con la certificación que la acredita para elaborar como 'Bio' o 'ecológico', por lo que el vino es completamente 'orgánico'. En su elaboración se desarrolla el proceso natural de la fermentación en el que se transforma el mosto en vino, con las levaduras naturales de la propia uva, sin correcciones ni más aditivos que una mínima cantidad de sulfitos que garantiza la estabilidad del vino. En el filtrado Bodegas Murviedro utiliza en todos sus vinos componentes de origen vegetal o mineral, por lo que este vino cuenta con la certificación de 'Vegano'.

En el apartado de premios y distinciones no podemos pasar por alto los conseguidos por el Galeam Monastrell Organic 2019, con el Gran Oro en Ecoracimo 2020, la Medalla de Bronce al Mejor Vino de Alicante en los premios ASPA, y los 91 Puntos de la Guía Peñín 2021.❋ **Más información: www.murviedro.es**

D.O. COSTERS DEL SEGRE





©BlueCollectors



©Drinkmoderation

Diversidad y sostenibilidad

Una de las mejores maneras de descubrir las tierras leridanas es hacerlo a través de sus vinos. Unos vinos que se caracterizan por su calidad, diversidad, sostenibilidad y por su elaboración en bodegas con encanto ubicadas en bellos parajes naturales.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. COSTERS DEL SEGRE

La plaga de filoxera que asoló Europa redujo la plantación leridana a 15.000 hectáreas entre 1895 y 1909. Sin embargo, lejos de abandonar el cultivo, las bodegas de las tierras de Lleida apostaron por introducir nuevas variedades de uva y recomponer el mapa vitivinícola de la provincia. Este espíritu innovador se traduce hoy en encantadoras bodegas donde la tecnología más moderna y la tradición generacional del cultivo de la cepa ofrecen deliciosos vinos tan diversos como el territorio.

©BlueCollectors



Mosaico de siete territorios comprometidos con la sostenibilidad

La Denominación de Origen Costers del Segre es un mosaico formado por siete territorios repartidos a lo largo de toda la cuenca del río Segre y el Pirineo leridano, con el objetivo de agrupar y dotar de entidad propia la vitivinicultura de la provincia de Lleida. Nos encontramos ante una Denominación de Origen con características propias que la diferencian de otras, como su privilegiada situación de suelos con composición calcárea y un clima continental con influencia mediterránea, que presenta unas fuertes oscilaciones térmicas estacionales y diarias, hechos que lo hacen ideal para el cultivo de la vid.

Otro rasgo característico es que en cuatro de los siete paisajes se practica una viticultura de montaña, dando como fruto excelentes vinos de altura.

Además, Costers del Segre se convirtió hace años en la primera D.O. con programa de sostenibilidad propio, con el objetivo de la mejora continua para prevenir lo mejor posi-

Bodegas adscritas

Analec · Antoni Giribet · Batlliu de Sort · Boldú Viticultors · Bregolat · Cal Cabó · Carviresa · Casa Patau · Castell d'Encús · Castell del Remei · Celler de Sanui · Celler del Montsec · Cercavins · Cérvoles · Clos Pons · Comalats · Costers del Sió · El Vinyer · L'Olivera Cooperativa · Lagravera · Mas Blanch i Jové · Mas Garcia Muret · Mas Ramoneda · Mastallonga · Monestir del Tallat · Petit Duran · Purgatori · Raimat · Sauvella · Solana Roiver · Terra de Pallars · Tomàs Cusiné · Vall de Baldomar · Vila Corona · Vinya Els Vilars · Vinya L'Hereu de Seró



©BlueCollectors

Zonas de producción

- Artesa de Segre con los llamados “vinos de niebla”.
- Urgell, la zona “de historia y tradición”.
- Garrigues, “la región del vino y el aceite”.
- Pallars, “el vino del Pirineo”.
- Raimat con sus “vinos con nombre propio”.
- Segrià “la esencia de Lleida” .
- Valls del Riu Corb “los vinos tocados por la marinada”.

Todos ellos con sus características específicas que permiten la convivencia de gran diversidad de vinos dentro de la misma región. Las subzonas de Artesa y del Pallars son las más septentrionales, con las viñas de mayor altitud e influencia pirenaica. Raimat, en el extremo oriental, tiene un relieve suave y clima continental. La subzona del Segrià es característica de las tierras de secano. Las Garrigues y las Valls del Riu Corb son tierras áridas.

Gastronomía leridana, el mejor maridaje

La gastronomía de Lleida tiene personalidad propia cuando hablamos de fruta, caracoles, carne a la brasa, embutidos, "cassoles", ollas...

- **La huerta y las carnes: La huerta nutre de verduras y hortalizas unos platos protagonizados por carnes de granja o corral y, sobre todo, cerdo. Cabe destacar que las comarcas de Lleida son líderes en la cría y engorde de este animal.**
- **Aceite de oliva: El aceite de oliva (D.O.P. Les Garrigues) de Lleida es un producto de primera calidad reconocido a nivel mundial.**
- **Las setas: Al hablar de la cocina de otoño no podemos olvidarnos de las setas de las comarcas leridanas. Níscalos, palomitas, negrillas, hongos...**
- **Dulces y pastelería: Las cocas de recapte, los "panadons" (empanadilla grande) de espinacas, pasas y piñones... Y los "Granados", dulces de almendra que llevan el nombre del reconocido músico de Lleida.**
- **La cocina del caracol: Lleida es la capital de la cocina del caracol. El caracol se puede cocinar a la "llauna" (en unas chapas metálicas, y se come acompañado de allioli o vinagreta, una receta de éxito que incluso trabajan restaurantes fuera de tierras leridanas), con "samfaina" a la brutesca, a la gormanta... La fiesta gastronómica del Aplec del Caracol es el máximo exponente de esta cocina autóctona de Lleida.**

**INFORMACIÓN FACILITADA POR TURISME DE LLEIDA*



La D.O. Costers del Segre tiene una clara vocación exportadora y sus vinos están presentes en más de 50 países

ble los recursos actuales sin poner en peligro los del futuro y teniendo en cuenta la salud ambiental, la viabilidad económica y la responsabilidad social.

Última vendimia

Los viticultores de la Denominación de Origen Costers del Segre recogieron en la pasada vendimia 15,7 millones kilos de uva, un 30% menos respecto a 2018 (22,6 millones de kilos), y un 11% inferior a 2019, cifra que también fue baja (17,6 millones de kilos). No obstante, el presidente de la D.O. Costers del Segre, Tomàs Cusiné, destaca la "alta calidad" de la uva obtenida en la vendimia 2020, a pesar de la significativa reducción de producción por el mildiu, hongo que ha afectado de forma desigual a las diferentes subzonas. Cusiné ha remarcado además la "gran complejidad" de esta vendimia por mildiu pero también por la pandemia de la Covid-19 y "la difícil situación económica de las bodegas derivada de los cierres y restricciones al sector de la hostelería".

EN CIFRAS

36
bodegas

250
referencias

4.000
ha de viñedos



©Drinkmoderation

Variedades y vinos

- **Las variedades BLANCAS predominantes son las tradicionales: macabeo y parellada. A partir de ellas se producen los vinos de perfil clásico, ligeros, afrutados y acidulados. La exitosa aclimatación del chardonnay en la región ha abierto la puerta a vinos modernos, jóvenes y fermentados en barricas de roble que presentan una mayor estructura y potencian su carácter varietal.**
- **Entre las variedades TINTAS destacan: cabernet sauvignon, merlot, syrah y pinot noir. También se cultivan las variedades tradicionales como ull de llebre, garnacha y trepat. Dentro de los matices de cada terruño, los vinos tintos de la D.O. se caracterizan por aromas potentes, un paso por boca equilibrado y una expresión tánica. Son sabrosos, amplios y estructurados.**

En cuanto a las variedades con mayor producción, la cabernet sauvignon ha representado el 22% de la vendimia, mientras que la tempranillo y la garnacha tinta, han supuesto el 13% y 10% de la producción, respectivamente. La variedad syrah se consolida como la cuarta variedad tinta con un 10% de la cosecha total. En lo que respecto a las variedades de uva blancas, la chardonnay, con el 9% de la vendimia total; y el macabeo con el 7% de la producción, son las más importantes en cuanto a kilos totales.

Cifras de ventas

A la espera del análisis de los datos de 2020 –un año atípico donde los haya– que al cierre de esta edición aún no habían sido publicados, reflejamos los datos de 2019. Según el informe Nielsen 2019 que encarga anualmente el Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), el crecimiento en ese año de la D.O. Costers del Segre fue casi el +12%, situando la D.O. leridana en la cuarta D.O. catalana más consumida en Cataluña, por detrás de la D.O. Catalunya, D.O. Penedès y D.O. Terra Alta.

Según de desprende del informe, la evolución anual de las ventas de vino con D.O. Costers del Segre en Cataluña ha ido aumentando progresivamente en los últimos años, con unas ventas de 1.627 M. litro en 2017, un total de 1.650 M. litros en 2018 y ascendiendo a los 1.846 M. litros en 2019, consiguiendo la cuota de mercado en volumen del 3,2%.

El informe Nielsen analiza la evolución de las ventas tanto en el canal alimentación como en la hostelería. En el caso de los supermercados, la D.O. Costers del Segre aumentó dos



©Drinkmoderation

puntos su cuota de mercado, pasando de 3,2% al 3,4%, pero es en los restaurantes donde más aumentó el consumo del vino de la D.O. Costers del Segre antes de la pandemia, consiguiendo una cuota del 2,9% (2,6% TAM ON 2018).

Como decíamos, este informe hace referencia a la situación de mercado antes de la aparición de la Covid-19. La situación ha afectado en gran parte a las bodegas de la D.O. Costers del Segre, debido al cierre de la restauración y las visitas enoturísticas. Desde el consejo regulador están trabajando en una serie de acciones de promoción para animar al consumidor leridano al consumo de vino local y de proximidad.

Ciclo Poliédrico de Catas exclusivas

La Denominación de Origen Costers del Segre, en colaboración con el Patronato de Transformación Económica de la Diputación de Lleida, dieron el pistoletazo de salida al Ciclo Poliédrico de Catas exclusivas el pasado diciembre con el objetivo de dar a conocer la singularidad, la autenticidad y la expresión de los vinos y bodegas amparan por esta Denominación.

La última cata –en este caso virtual– de este ciclo tendrá lugar el próximo 8 de marzo con motivo del Día de la Mujer, y se llamará "Las mujeres de la D.O. Costers del Segre". "Las mujeres de la D.O. Costers del Segre".

El Ciclo Poliédrico abre una mirada diferente a través de la experiencia y el conocimiento de las propias bodegas que actúan de prescriptores de un producto único y a la vez diverso marcado por la continentalidad, el saber hacer y la experiencia.

La característica de las uvas cultivadas en altura, da como resultado "más grosor a las pieles" y una "maduración más larga" que marca la diferencia en los vinos obtenidos, tal como apunta Tomàs Cusiné, presidente de la D.O. Costers del Segre.

El Ciclo Poliédrico pretende acercar la D.O. Costers del Segre a los profesionales del mundo del vino, prensa, prescripción, restauración y sumillería.

La Ruta del Vi de Lleida

Desde La Ruta del Vi de Lleida nos proponen vivir "un viaje de experiencias únicas que te harán conocer lo mejor de nuestra tierra. Un placer para tus sentidos. 43 bodegas, 7 paisajes y mosaicos de colores absolutamente diferentes unos de otros, con cepas plantadas desde los 200 metros a los más de 1000 metros de altura en el Pirineo, que se traducen en unos vinos absolutamente especiales, gracias al fuerte contraste térmico. Más de 70 empresas, entre restaurantes, hoteles, empresas de actividades turísticas, que están comprometidas en sorprenderte y hacer de tu estancia en nuestras tierras algo que contar y recordar. Prepárate para disfrutar unos días con la boca abierta: degustar unos vinos absolutamente diferentes, gritar mientras bajas por los barrancos o senderos de nuestras montañas en bici, degustando nuestra fabulosa cocina, ante nuestra imponente Seu Vella, volando en avioneta por nuestros viñedos, escuchando el concierto que se hace en una bodega, desayunando entre viñedos u observando lo generosa que ha sido la naturaleza con nuestra tierra".❋

©BlueCollectors





Con la colaboración de: Generalitat de Catalunya · Unió Europea · Fons europeu agrícola de desenvolupament rural · Europa inverteix en les zones rurals

Con el apoyo de: ara lleida · Diputació de Lleida · Lleidawine · WINE in MODERATION

Espumosos ancestrales





Burbujas que son tendencia

El vino espumoso ancestral, también conocido internacionalmente como Pét-Nat –la abreviatura para la palabra francesa Pétillant-Naturel (espumoso natural)–, se caracteriza por finalizar la única fermentación del vino en la botella. Ahora, impulsados por los vinos naturales, son tendencia.

Cuando pensamos en vinos espumosos inmediatamente nos viene a la cabeza el cava o el champagne, pero existen otro tipo de vinos espumosos que aunque empiezan a ser tendencia, aún no son conocidos por el gran público: los espumosos ancestrales. Elaborados con un método diferente al cava y al champagne, son también espumosos de gran calidad.

Historia

El método ancestral, es un método muy antiguo, pero ahora es una gran novedad. De hecho, el método ancestral se descubrió por accidente en el siglo XVI en Limoux, Francia. El vino dejaba de fermentar debido a las bajas temperaturas hibernales y se embotellaba creyéndose completamente fermentado. Esto desembocó en multitud de botellas rotas por la presión del arranque de la fermentación cuando las temperaturas subían en primavera. Sin embargo, algunas botellas resistieron dicho proceso, aportando al vino vino una alegría y brillantez nunca antes vista, siendo el origen del método ancestral. Años después (1668), Dom Perignon ideó la manera de controlar el proceso y evitar accidentes creando el conocido como método champenoise o tradicional.



Tradicional versus ancestral

La diferencia esencial entre ambos métodos reside en la fermentación (única para el ancestral y doble para el tradicional) y en la adición o no adición de azúcar. El método ancestral consiste en embotellar el vino a media fermentación y dejar que ésta termine en botella. Así, el gas generado por el final de la fermentación no encuentra escapatoria y se convierte en las burbujas del vino. Contrariamente, el método champenoise o método tradicional (el que usa el champagne y el cava), consiste en embotellar un vino tranquilo ya fermentado y añadirle azúcar y levaduras antes del embotellado; así, una segunda fermentación completamente independiente de la primera trascurre en botella. Eso sí, es habitual en ambos métodos degollar las botellas para



Garage Bar de Vino Natural (Barcelona)



Sabías que...?

- **Los espumosos ancestrales tienen menor presión de gas en la botella que los tradicionales.**
- **Gustan porque son frescos, frutales y con graduaciones moderadas.**
- **Lo normal es que los ancestrales pasen unos pocos meses con sus lías.**
- **Aunque algunos usan chapa, los ancestrales con ciertas aspiraciones de envejecimiento con lías o desarrollo posterior en botella tienden a usar corcho.**





NH Collection Colón Madrid

eliminar las lías. Sin embargo, mientras que en los espumosos ancestrales las botellas se rellenan con el mismo vino, sin más, en los espumosos tradicionales, se utiliza, en ocasiones, el conocido licor de expedición, una mezcla de azúcar y vino que determinará el nivel de dulzor final.

Renacimiento y controversia

El renacimiento del método ancestral para la elaboración de espumosos ha venido de la mano de los vinos naturales. Y es que todo lo que sea natural, ecológico... está ganando adeptos. Los Pét-Nat son vinos que no se filtran, ni clarifican y en muchas ocasiones no tienen sulfuroso añadido o lo tienen en cantidades inferiores a los 30 mg/litro.

En nuestro país la elaboración de espumosos ancestrales está empezando a hacerse un hueco en regiones como Cataluña. Eso sí, su irrupción en el mercado está siendo controvertida. Mientras algunos productores defienden el método champenoise como el idóneo para la elaboración de espumosos, algunos se atreven a defender el método ancestral basándose en datos objetivos como la climatología. Los defensores del método ancestral afirman que en un clima templado como el imperante por ejemplo en Cataluña, no tiene sentido aplicar técnicas propias de la Champagne, una región de clima frío. Mientras que en Francia se ven obligados a chaptalizar (añadir azúcar al mosto para conseguir la graduación deseada), en España las uvas pueden obtener, por sí solas, grado más que suficiente gracias a la fuerte insolación. En consecuencia, argumentan que no parece lógico vendimiar la uva verde, para más tarde añadir azúcar al vino y provocar una segunda fermentación, pudiendo recolectarla mucho más madura, posibilitando así la no adición de azúcar.

El debate está servido. Los espumosos ancestrales modernos están dando sus primeros pasos, pero los resultados son ya esperanzadores: vinos ligeros, afrutados y divertidos, algo más rústicos que los de método tradicional pero también más ágiles y sorpresivos. Destacar también que todavía la mayoría de productores de espumosos con este método son pequeños elaboradores y cada uno tiene sus particularidades y singularidades. De hecho, muchos productos no están amparados por ninguna Denominación de Origen y eso hace que haya gran diversidad de estilos.❋

En La Parra

Absoluta diversión



La chef Rocío Parra lidera los fogones de este coqueto restaurante de tan solo seis mesas ubicado en pleno casco histórico de la ciudad de Salamanca donde los vinos también tienen gran protagonismo. Sus elaboraciones "finas, sabrosas y delicadas" han enamorado a los inspectores de la Michelin concediéndole su primera estrella, auguramos que no será la última. **POR LAURA MORALES.**



A Rocío Parra– la chef– y a Alberto Rodríguez –responsable de sala y sumiller– les gusta "estar en la parra", ya que, según cuentan, para ellos significa evadirse de los problemas cotidianos y entrar en un estado de absoluta diversión. Por eso, jugando además con el apellido de Rocío y con la importancia que para ellos tiene el vino, decidieron bautizar con ese nombre su proyecto, inaugurado en 2015. Un restaurante fruto de "muchos años de sacrificios, de trabajo duro y de evolución constante".

Ubicación y espacio

Los que no conozcan la ciudad de Salamanca no tendrán problema en encontrar este restaurante, ya que se encuentra frente a la iglesia de San Esteban. Las sorpresas se producen nada más cruzar la puerta, ya que se entra por la cocina. Los comensales son reci-

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Rocío Parra nos lo explica en primera persona: "Para nosotros conseguir una estrella Michelin es un auténtico sueño, jamás nos lo habíamos puesto como objetivo porque siendo realistas nuestro proyecto es muy humilde. Cuando abrimos, el restaurante era como un lienzo en blanco, no teníamos nada, solo ganas de crecer, trabajar y demostrar de lo que estábamos hechos, pero sin ninguna pretensión de nada, solo disfrutar trabajando. No puedo describir solo con un sentimiento la alegría al ver nuestro nombre en la pantalla cuando estábamos viendo la gala, fue una explosión de felicidad enorme. No nos esperábamos nada, y menos en este año de pandemia en el que no hemos hecho otra cosa más que pensar en cómo sobrevivir empresarialmente. La estrella es un seguro de vida, estoy convencida de que nos va a traer un montón de trabajo y de nuevos proyectos. Para la ciudad estoy segura de que es muy positivo. Mi marido y socio es salmantino y sé que también a él le ha hecho especial ilusión conseguir este reconocimiento en su ciudad natal. Siempre luce más el trabajo del cocinero pero detrás de este proyecto también está él, y esta estrella es tanto mía como suya. La clave del éxito es que hemos sabido sacar el máximo partido a ambos departamentos, cocina y sala, y cada uno sabe dónde está su lugar e intenta hacer lo mejor cada día".

La chef: Rocío Parra

Rocío Parra (Madrid, 1982) se formó en Madrid en la Escuela de Hostelería que dirigía Juan Pozuelo y empezó su trayectoria profesional en la Terraza del Casino, de Paco Roncero (2 Estrellas Michelin), pasando por Kukuarri en el País Vasco (restaurante Revelación 2003) con Íñigo Lavado y asentándose en León como Jefa de Partida en el restaurante Cocinandos (1 Estrella Michelin) durante 10 años. Aunque posee una formación sólida, su cocina siempre se ha sustentado en un aprendizaje continuo y en una filosofía autodidacta para poder sacarle partido a cada ingrediente.
Actualmente dirige este proyecto ya asentado en la capital del Tormes, con una cocina elegante basada en el producto de la tierra y de temporada.



bidos y conducidos al coqueto comedor donde destacan una gran cava acristalada y un jardín vertical que se mimetiza con la impresionante fachada de piedra de la citada iglesia y su entorno vegetal, que puede apreciarse a través de un gran ventanal. Un espacio acogedor y elegante, de líneas actuales, que puede reservarse en exclusividad para pequeños eventos.

Nos sentamos a la mesa

La oferta culinaria que nos ofrece Rocío está basada en los productos de temporada y por supuesto de la región, de Km0, donde destaca el ibérico pero también las legumbres y hortalizas. Además, como bien dicen los inspectores de la Guía Michelin, "las elaboraciones siempre sorprenden con unas presentaciones sumamente cuidadas en las que no se duda a la hora de jugar con los cromatismos y las distintas técnicas".
Podemos elegir entres dos menús que se llaman "granito" (10 pases) y "pizarra" (15 pases), en alusión al tipo de suelo de cultivo que hay en la Sierra de Francia. Entre los platos encontramos delicias como Bao de papada curada; Ensalada de vieira asada, alcachofa y patata o Bacalao confitado, su pilpil, boniato y judía.
Para maridar, Alberto apuesta, al igual que Rocío en cocina, por productos locales, mimando mucho los vinos de la sierra y de los Arribes del Duero. La carta de vinos se nutre de 250 referencias donde destacan las de pequeños viticultores, vinos naturales, y mucha parte internacional, dando la posibilidad también de armonizar los menús con una selección de diferentes vinos.❋

EN LA PARRA
San Pablo, 80 · 37008 Salamanca · **Tel.:** 923 064 783 · www.restaurantenlaparra.com · **Jefa de cocina:** Rocío Parra · **Horario:** M-S: 13:45-15:30 y 21:00-22:30 · **Cerrado:** Domingo y Lunes · **Precio menús degustación:** Menú Pizarra: 60 € (15 pases) - Menú Granito: 44 € (10 pases)

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
con estrella



Reserva Cuvée Especial Brut Nature

Sugerencias de maridaje: En general acompaña aperitivos salados, arroces, verduras de temporada salteadas o al grill, viandas blancas guisadas o asadas y pescados y mariscos. Es ideal para maridar con platos como *Milhojas de escalivada con verdel y escabechado y tapenade de aceituna negra* del restaurante En La Parra (Salamanca).

El vino: Elaborado con un *coupage* de 70% macabeo y 30% xarel·lo, posee una crianza mínima de 24 meses. Color amarillo paja con tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña. Aroma de crianza sobre lías y fondo frutal, con notas especiadas. En boca es muy sabroso, con elegante paso gracias a un conseguido equilibrio. Buena persistencia y amplia vía retronasal con notas frutales y exóticas bien armonizadas que recuerdan a las manzanas frescas.

www.cavarovellats.com

Cristóbal Muñoz



En estos tiempos convulsos y difíciles en los que a veces el ánimo decae, da gusto hablar con este joven chef que es todo entusiasmo. Nos confiesa que se siente afortunado y que disfruta cada día con su trabajo, en el que se divierte y aprende. Elabora platos en los que los vinos son la inspiración, un tipo de cocina que no ha pasado por alto a los inspectores de la Guía Michelin, que han concedido una estrella al restaurante que lidera, Ambivium, enmarcado en las instalaciones de la bodega Pago de Carraovejas, en la Ribera del Duero. POR LAURA MORALES



“Ambivium nació para ofrecer una experiencia única en torno al vino”





¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero?
Mi primer trabajo en el mundo de la hostelería arrancó en el negocio familiar, junto a mis padres. Empecé estudiando Magisterio, cuando hacía mis pinitos como "cocinillas", una afición que me llevó a matricularme en el año 2010 en la Escuela de Hostelería de Almería y, a raíz de ese momento, mi vida cambió. A los tres meses comencé en el pequeño restaurante Las Cuevas de Sorbas y, ya en verano, buscando experiencias nuevas, me fui a trabajar al Restaurante Tondeluna de Logroño (Francis Paniego **). Tras pasar unos meses en La Rioja, volví a Almería para continuar con mis estudios. Allí me ofrecieron una gran oportunidad, la de abrir un restaurante (Sofichic) con un equipo nuevo, y este proyecto fue muy enriquecedor para mí. El paso siguiente fue un stage en Calima de Marbella (Dani García **), a la vez que me preparaba para el certamen nacional Promesas de la Alta Cocina Le Cordon Bleu Madrid; gané el primer premio, lo que me permitió formarme y trabajar en una de las escuelas de artes culinarias más prestigiosa del mundo durante casi 5 años. Tras esto, decidí dar un vuelco a mi carrera y me fui a Nueva York, lo que me brindó una experiencia realmente enriquecedora tanto a nivel profesional como personal. De nuevo en España, unos meses después, me uní al proyecto Alábriga (Paco Pérez **), durante aproximadamente un año. Por último, inicié mi etapa en Restaurante Ambivium, donde llevo como parte del equipo algo más de tres años y gracias al que estoy viviendo un periodo muy bonito de crecimiento profesional.



¿Cuáles han sido tus referentes en cocina si es que los has tenido? ¿Algún chef al que admires especialmente o desearías parecerte cuando empezaste?
Joan Roca me parece una persona completa, un profesional excelente y que con esfuerzo ha alcanzado todo lo que se ha propuesto.
Pedro Sánchez es la chispa de la cocina española, me atrae muchísimo todo lo que se puede hacer en un espacio de tan sólo 45 metros cuadrados, y su cocina me parece admirable.

Ganaste la primera edición del Premio Promesas de la Alta Cocina de Le Cordon Bleu Madrid en 2013. ¿Ése fue tu despegue, el empujón definitivo a tu incipiente carrera?

Tengo muy buenos recuerdos de aquella etapa y de poder llegar a alcanzar la victoria en Le Cordon Bleu. Para mí el poder formarme en una de las escuelas más prestigiosas del mundo significó un antes y un después. Crecí mucho como cocinero y, gracias a todo lo que aprendí, se abrieron muchas puertas que, poco a poco, me fueron conduciendo hasta donde estoy hoy.

¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo en Ambivium? ¿Cuál es la filosofía de este restaurante y que deseáis tú y tu equipo transmitir al comensal?
Ambivium nació para ofrecer una experiencia única en torno al vino, para ofrecer un viaje por el mundo a través de decenas de copas, para mostrar paisajes y regiones a través de armonías singulares.

Creamos armonías partiendo de una base en la que lo líquido y lo sólido cobran la misma importancia, haciendo posibles sinergias improbables. Además, estamos inmersos en nuestro entorno más cercano y esto se ve claramente reflejado en la cocina que realizamos.
Para el equipo y para mí, lo más importante es ser constante y trabajar duro cada día. Hacemos nuestro el dicho que dice eso de "no dejar para mañana lo que se puede hacer hoy".

APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: La leche frita de mi abuela.
Un producto fetiche: El foie gras.
Un vino: El Anejón, de Pago de Carraovejas.
Un libro: El monje que vendió su Ferrari, de Robin Sharma.
Una película: Náufrago, de Robert Zemeckis.
Una canción: Bonito, de Jarabe de palo.
Una manía: Que la bayeta esté perfectamente doblada.
Un hobbie: La pesca y la recolección de setas.
Un viaje soñado: Japón.
Un deseo por cumplir: Conquistar el Bocuse D'Or.
Si no hubieras sido chef... Me habría dedicado a cualquier otro oficio relacionado con la enseñanza y con la creatividad.





¿Qué tipo de platos nos vamos a encontrar y cuál es la oferta? ¿carta? ¿menús degustación?
En Ambivium ofrecemos dos menús degustación: *Entornos*, de 18 pases, platos con un carácter más ancho; y el menú *Paisajes*, un recorrido gastronómico más largo compuesto por 21 bocados. Ambas propuestas están basadas en armonías en las que la parte líquida inspira a la sólida; una experiencia que traslada al comensal a diferentes partes del mundo. Son platos elaborados con productos de temporada, de kilómetro cero, algunos de ellos procedentes de nuestro huerto ecológico; y son vinos representativos de regiones icónicas y añadas únicas. El cliente puede optar por el menú con maridaje o elegir vinos de nuestra completa carta.

El vino es en este establecimiento un eje fundamental, no en vano está ubicado en una bodega en plena Ribera del Duero ¿Cuántas referencias de vino hay en la carta y qué tipo de vinos se potencian? ¿Hasta qué punto el maridaje es importante?
El vino impulsa la propuesta gastronómica de Ambivium, por lo que es el protagonista a la hora de iniciar nuestras elaboraciones.

Contamos en nuestra bodega con alrededor de 3.000 referencias de vino, un número incluso mayor si se tienen en cuenta diferentes fechas de embotellado, como por ejemplo en los vinos de Jerez. Hacemos un recorrido por las bodegas más icónicas de todo el mundo, con botellas únicas como Barbaresco 1961 Angelo Gaja, DRC La Tache 1970, Le Pin 2014, Castillo de Ygay Blanco 1986 o Penfolds Grange 1985. Los vinos de Alma Carraovejas también están presentes en ella: Pago de Carraovejas, Ossian, Milsetentayseis, Viña Meín-Emilio Rojo; y los de nuestra importadora, SV Wines, como Champagne Charles Heidsiek, Biondi Santi o Marisa Cuomo. Además, nuestra carta está en constante movimiento, ya que la adquisición de botellas no cesa: están representados la mayoría de países productores que tienen peso a nivel internacional, así como otros más exóticos como Líbano, Perú, Canadá o Bulgaria, en muchos casos con guiños a sus productores más famosos. En total tenemos más de 11.000 botellas, que se conservan en las instalaciones de la bodega de Pago de Carraovejas, y contamos con más de 50 modelos diferentes de copas, para ofrecer siempre el que mejor se ajusta a cada vino.
La combinación vino y alimento tiene un valor muy importante para nosotros: en el Laboratorio de Armonías, un lugar dedicado a I+D+i, nuestro equipo tiene su espacio para idear y crear las propuestas del menú, que parten del vino.



¿Qué ha supuesto para ti personalmente que Ambivium haya recibido una estrella Michelin?
Sin duda se trata de un reconocimiento al esfuerzo realizado por todo el equipo de Ambivium. Estos premios son sueños que te sirven de motivación en tu día a día, y ver cómo el sueño se convierte en realidad no es más que un nuevo estímulo para seguir creciendo y logrando nuevas metas: la segunda estrella y la estrella verde están en nuestro punto de mira.

Eres muy joven –este año cumples 31–, por lo que aún te queda un largo camino profesional por delante. ¿Aspiras en el futuro a tener tu propio establecimiento o no te lo has planteado? ¿Tienes en mente algún otro proyecto o aspiración?
Me considero una persona inquieta y es quizá por eso por lo que me encanta reinventarme día a día, estar en constante aprendizaje y en un proceso de crecimiento continuo.
No me he planteado la posibilidad de tener un establecimiento propio simplemente porque me encuentro en un proyecto en el que me atrevería a decir que disfruto tanto cada día que casi no lo considero un trabajo. Me siento muy afortunado: trabajar cada día en Ambivium es disfrutar cada día de mi mayor pasión, divertirme y seguir aprendiendo.❋

¿Dónde encontrarlo?

AMBIVIUM
Camino de Carraovejas, s/n · 47300 Penafiel (Valladolid)
Tel.: 983 881 938 · www.restauranteambivium.com

Estrella Damm

Manifiesto por la gastronomía


Ferran Adrià


Romain Fornell


Nandu Jubany

Estrella Damm presenta Chefs, una campaña en la que la marca y 42 de sus clientes más reconocidos se comprometen en seguir trabajando como lo han hecho siempre: apostando por la máxima calidad, usando las mejores materias primas, con productos locales y cuidando hasta el último detalle. En definitiva: amando el oficio e innovando.


Daviz Muñoz

La campaña se ofrece como una auténtica declaración de intenciones, en la que los distintos chefs manifiestan su deseo de continuar dando forma a la mejor gastronomía del mundo. Los hermanos Roca y Adrià, Dabiz Muñoz, Maca de Castro, Nandu Jubany, Carme Ruscalleda, Paolo Casagrande, Rodrigo de la Calle, Adrián Quetlas o Fina Puigdevall y su hija Martina son algunas de las caras conocidas que aparecen en *Chefs*, quienes no dudaron ni un momento en ponerse bajo las órdenes del director de cine Alberto Rodríguez, -acompañado de Oriol Villar como director creativo- para representar a la gastronomía española.

Chefs arranca en elBulli, considerado uno de los símbolos de la cocina contemporá-


Silvia Hofmann


David Andrés



Joan Roca

nea. Allí, Ferran Adrià y Joan Roca inician un recorrido por senderos de la Costa Brava, a lo largo del cual irán sumándose hasta 40 reconocidos profesionales más. Durante el trayecto, los chefs participantes reflexionan sobre la situación actual y asientan las bases que guiarán sus próximos pasos: "esfuerzo, dedicación, ilusión e innovación". Porque, como bien apuntan Joan y Jordi Roca al final del *spot*: "no es solo nuestro medio de vida, es nuestra manera de vivir".

Compromiso compartido

Estrella Damm comparte con los chefs su compromiso con la calidad y el trabajo bien hecho. Hace más de 140 años que la cerveza Damm se elabora siguiendo la receta original de 1876, resultado de la combinación de cebada malteada en su propia maltería, arroz mediterráneo y lúpulo de las mejores variedades, 100% ingredientes naturales, sin aditivos ni conservantes.

La calidad de los ingredientes y el cuidado por el detalle de todo el proceso de elaboración siguen siendo dos de las principales señas de identidad de Estrella Damm, el factor diferenciador que la ha convertido en una de las cervezas más valoradas y reconocidas a nivel mundial. Muestra de ello es la reciente obtención de la máxima puntuación al sabor en la última edición de los Superior Taste Awards, certamen que por sexto año consecutivo ha distinguido a Estrella Damm con su máximo reconocimiento.❋


Fina Puigdevall

Chefs participantes

Ferran Adrià, elBullifoundation
Albert Adrià, Enigma
Miquel Aldana, Tresmacarrons
David Andrés, Via Veneto
Arnau Bosch, Can Bosch
Rubén Campos, Rincón de Diego
Álex Carrera, L'Aliança 1919 d'Anglès
Paolo Casagrande, Lasarte
Quim Casellas, Casamar
Jeroni Castell, Les Moles
Maca de Castro, Maca de Castro
Rodrigo de la Calle, El Invernadero Rodrigo de la Calle
Romain Fornell, Caelis
José Carlos Fuentes, El Club Allard
Marc Gascons, Els Tinars
Vicent Guimerà, L'Antic Molí
Silvia Hofmann, Grupo Hofmann
Nandu Jubany, Can Jubany
Ivan Margalef, L'Ó
Artur Martínez, Aürt
Pere Massana, Massana
Hideki Matsuhisa, Koy Shunka
Paco Méndez, Hoja Santa
Josep Moreno, Deliranto
Dabiz Muñoz, DiverXO
Rafel Muria, Quatre Molins
Paco Pérez, Miramar
Fina Puigdevall, Les Cols
Martina Puigvert, Les Cols
Adrián Quetglas, Adrián Quetglas
Victor Quintillà, Lluerna
Albert Raurich, dos palillos
Joan Roca, El Celler de Can Roca
Jordi Roca, El Celler de Can Roca
Josep Roca, El Celler de Can Roca
Oriol Rovira, Els Casals
Francesc Rovira, Fonda Xesc
Carme Ruscalleda, Cuina Estudi
Xavier Sagristà, Castell Peralada
Albert Sastregener, Bo.Tic
Víctor Torres, Les Magnòlies
Josep Xandri, Estany Clar

IDEAS DE REGALO

Día del Padre

Este año, más que nunca, debemos decirle a nuestro padre que lo queremos y agradecerle todo lo que nos ha enseñado y sigue enseñando cada día. Y podemos hacerlo con un detalle que podamos compartir con él: un vino o un destilado que podemos tomar tranquilamente en su casa, una mariscada si nos apetece salir al restaurante o una ruta vinícola para escaparnos de la ciudad y crear así nuevos recuerdos juntos. Porque lo importante no es solo el regalo sino el tiempo que le dediquemos.
A continuación una selección de obsequios para homenajear a nuestros padres con los que acertaremos seguro.



Cardhu y Pan.Delirio



Conquistará a los sibaritas

Carlos I Amontillado es la opción perfecta para los amantes del whisky en busca perpetua de nuevas sensaciones y Carlos I Pedro Ximénez es ideal para los que disfrutan especialmente de las notas melosas del ron añejo.





Mariscada en un jardín vertical

Qué mejor plan para papá que una experiencia gastronómica donde el buen marisco y el vino sean los protagonistas de la mesa. Puedes llevarlo al restaurante Bálamo (Alcorcón, Madrid) donde además disfrutará de su jardín vertical interior, el más grande Europa. Está al alcance de todos los bolsillos y también tienen tarjetas-regalo.



Para un amante del whisky premium

Este año podemos aprovechar la oportunidad de disfrutar en casa con nuestro padre de un maridaje de whisky y chocolate de la mano de Ballantine's 17 y Cacao Sampaka. El pack de edición limitada tiene un P.V.P. recomendado de 52€.



Plan divertido y casero

La bodega vallisoletana Castelo de Medina y Patio de Leones, la animada taberna junto a la Puerta de Alcalá, nos proponen celebrar un Día del Padre divertido y casero. Del 1 al 21 de marzo, los cien primeros pedidos de *delivery* de la taberna irán acompañados por una de las referencias de la bodega, a elegir entre el blanco Castelo de Medina Verdejo Vendimia Seleccionada 2019 o el tinto Castelo Roble 2018 (un obsequio valorado en 12 €).



Maridaje inesperado

El *pack andaluz,* diseñado por Caviar Riofrío en honor al origen de los productos que incluye, consta de 50 gramos de caviar ecológico clásico, una botella de Fino Premium La Panesa y dos cucharitas de madreperla. Puede adquirirse cómodamente en la tienda *online*, la entrega se realiza en 24-48 horas y su precio es de 160 euros (IVA incluido).



Experiencia para todos los sentidos

En la madrileña marisquería Círculo te lo ponen fácil para regalar algo especial como él se merece: una cuidada selección de mariscos, pescados y carnes donde destaca la calidad de la materia prima en un entorno acogedor con diferentes ambientes. Y si ese día no podéis ir a celebrarlo, en Círculo también tienen unas tarjetas-regalo por el importe que desees.



Exclusivo y numerado

Exclusivo, de producción limitada y numerada, la nueva añada de Chivite Las Fincas Fermentado en Barrica 2019 es un regalo ideal para brindar con nuestro progenitor en un día tan especial. Un rosado ideado por Chivite y Arzak elegante, corpóreo, fluido y fresco al tiempo, con largo recorrido y muy gastronómico.



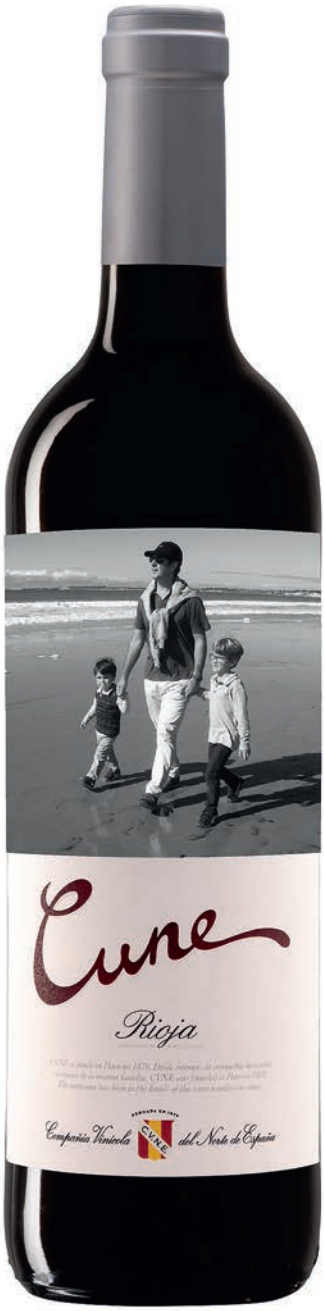
Perfecto para celebrar

Laurent-Perrier propone regalar a nuestro progenitor el Brut Millésimé 2008. Este champagne es un verdadero vino gastronómico. Marida con mariscos, pescados nobles, aves y filetes de ternera. Perfecto para las celebraciones del Día del Padre. Disponible durante todo el mes de marzo a un precio reducido de 52,81€ en El Club de El Gourmet de El Corte Inglés.



Diseño único

Si quieres sorprenderle con un viaje visual desde 1820 hasta la actualidad, Johnnie Walker Blue Label 200th Anniversary cuenta con un diseño único de edición limitada que celebra los primeros pasos que dio el fundador. Un whisky de lujo y lleno de carácter.



Etiqueta personalizada

¿Qué mejor regalo para un padre que su vino personalizado? Con CVNE puedes incorporar en la etiqueta vuestra mejor foto juntos o la imagen que vaya a emocionar al papá destinatario del regalo. Y es que desde la tienda *online* de la bodega, se pueden personalizar las botellas de Cune Reserva con la foto que desees.



Si tienes que pedirle perdón...

Pasa en las mejores familias, es posible que hayas discutido con tu padre y ahora quieras pedirle perdón aprovechando que es su día. Una buena forma de hacerlo es con la tarta ideada por el pastelero Christian Escribà y el creativo Pep Torres llamada The Miscake. Viene con un ritual mágico que conjura y extirpa los malos rollos. Te perdonará seguro.



Escapada vinícola

Muchos coinciden en que este año el mejor regalo que le puedes hacer a tu progenitor es un viaje. Si la situación epidemiológica lo permite, opta por una escapada a la montaña, a un hotel como Fuerte Grazalema, en la Sierra de Grazalema (Cádiz), que cuenta con estrictos protocolos de seguridad y ofrece una garantía médica gratuita. Además, es posible realizar una ruta vinícola por la zona.



Para padres comprometidos

¿Tu padre es de los que recicla, corta los envases de plástico antes de tirarlos, prefiere ir en bici a todos lados antes que coger el coche y en definitiva, se preocupa por el medio ambiente? Tu regalo perfecto para él es este ron Flor de Caña. Una de las primeras marcas globales de destilados en recibir la certificación *Fair Trade* y el primero del mundo en ser reconocido con el sello Carbono Neutral.



Disfrute asegurado

Bodegas Martúe propone regalar Martúe Evolution, un nuevo formato para sus vinos de siempre. Un envase elegante y ligero con una capacidad de 3 litros, mucho más práctico, manejable y sostenible en el que el vino se mantiene en perfecto estado hasta cinco meses después de haberlo abierto. Hasta el 14 de marzo dispone de un descuento especial del 20% y sin gastos de envío en la web www.martue.com

Para agradecerle su cariño incondicional

Con técnicas y medios transmitidos de generación en generación, este rioja de autor, Ysios Grano a Grano, se convierte en la mejor opción para brindar y agradecer a la figura paterna su labor y cariño incondicional. Para un padre extraordinario, un vino excepcional.





COCINA ARGENTINA

Fusión de culturas gastronómicas

La gastronomía argentina combina influencias de la comida criolla, la indígena, la africana subsaharina, y la española y la italiana. Una fusión de culturas que ha dado como resultado una cocina que no deja indiferente. Sus asados de carne, sus empanadas y sus irresistibles alfajores son todo un símbolo nacional. Una cocina reconocida fuera de sus fronteras, no en vano el año pasado Buenos Aires fue la Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica.

FOTOS CEDIDAS POR INPROTUR

Como adelantábamos al principio, la gastronomía argentina es fruto de diversas influencias: de la comida criolla (debido a los colonizadores españoles), la indígena (a la cual pertenecen el mate y la mayoría de las comidas elaboradas con maíz, porotos, patatas y/o mandioca como base principal), la africana subsaharina (como el consumo de anchuras y mondogo como con-





secuencia de los esclavos llevados desde África), y la española y la italiana (por las masivas inmigraciones de finales de siglo XIX y principios del XX).

La tentación de la carne

No decimos nada nuevo si afirmamos que la gastronomía argentina es típicamente carnívora. Y es que es conocida en todo el mundo por sus carnes de res de altísima calidad. Los platos típicos cambian muchísimo de una región a otra, pero hay algunos que son muy populares, como es caso del asado, que acostumbra a consistir en carne de ternera y embutidos asados sobre las brasas de la barbacoa, para que se cocinen lentamente y se impregnen del sabor ahumado. Los cortes más apetitosos de estas carnes a la parrilla incluyen el costillar (la popular tira de asado) o el vacío. El asado argentino se suele servir acompañado de salsa chimichurri. Este delicioso aderezo argentino se utiliza para acompañar carnes asadas, aliñar ensaladas o para marinar pescados y aves. Es una salsa líquida, ligeramente picante y muy especiada. Elaborado a base de aceite, vinagre, perejil, orégano, pimienta, ají y otras especias, el chimichurri realza mucho el sabor de las carnes.

Otro de los productos típicos del país son las empanadas, de herencia española. Ya sean fritas o al horno, las empanadas se preparan de manera muy diferente en cada región. También sus rellenos son muy variados. Los más tradicionales suelen incluir carne, maíz, cebolla o queso. La humita y los tamales y también son muy populares en Argentina.

Otro plato muy popular es el matambre arrollado, una pieza de carne de vacuno que puede llevar zanahorias, aceitunas, pimientos asados, guisantes cocidos, huevo duro, tomates….

También hay que probar el choripán, un bocadillo preparado con un jugoso chorizo dentro de pan de sándwich. También se suele aderezar con salsa chimichurri. Es muy típico del barrio de La Boca de Buenos Aires, donde lo sirven en numerosos establecimientos.

El locro es un guiso tradicional del que existen multitud de recetas. Suele prepararse con maíz y zapallo (calabaza) e incluye diferentes carnes entre las que suelen estar la panceta, el mondongo (estómago de vaca) y el chorizo. Es un plato muy nutritivo y típico durante el invierno, que se cocina a fuego lento.



Los dulces

Entre los más típicos se encuentran el dulce de leche y los alfajores. El Código Alimentario Argentino exige los requisitos mínimos para que un producto pueda llamarse "dulce de leche": Debe estar hecho a base de leche de vaca, azúcar, chaucha de vainilla (o esencia artificial de vainilla) y una pizca de bicarbonato de sodio. En Argentina se elaboran distintas variedades de dulce de leche, entre las que se destacan el tradicional, más espeso y marrón, el light, de un color más claro que posee un contenido calórico menor al ser libre de grasas y colesterol; el repostero (para repostería) y el heladero (especial para elaborar helados).

Por su parte, los alfajores son dos galletas unidas por algún relleno, como chocolate, dulce de leche, dulce de frutas... A su vez suelen estar recubiertos por chocolate o dulce de leche. Una variante son los alfajores de maicena, en el cual las tapas no son de galleta sino de una masa de almidón de maíz, a su vez suelen contener dulce de leche y coco rallado.

EL VINO

Argentina es el mayor productor de vino de Latinoamérica y el sexto mayor productor en todo el mundo. Se produce principal y tradicionalmente en las provincias de Mendoza, San Juan, Salta, La Rioja, Córdoba, Catamarca y en las últimas décadas han comenzado a elaborarse en Neuquén, Río Negro, Entre Ríos, Chubut, Buenos Aires y Santa Fe. Aun así, la zona más importante y en la que se encuentra la mayor parte del viñedo, un 90%, es la zona Centro-Oeste. En esta región, a su vez se distinguen dos zonas con particularidades muy diferenciadas: Mendoza y San Juan. En Mendoza, al ser una zona muy seca, los viñedos están ubicados cerca y también se lleva a cabo perforaciones para irrigar con el agua subterránea. En Mendoza la uva por excelencia es la malbec, aunque también se elaboran blancos de calidad con chardonnay. La variedad torrontés, por su parte, aunque es minoritaria comparada con otras internacionales, se ha puesto de moda entre el público estadounidense y británico. Con la torrontés se elaboran blancos secos de poco cuerpo y alta graduación alcohólica. En Argentina también se realizan tintos con variedades foráneas como la cabernet sauvignon, merlot o syrah, sobre todo en coupages. En definitiva, aunque sin duda los vinos de malbec son los más conocidos fuera del país, cada vez se elaboran vinos de medias crianzas con una gran calidad con dichos tipos de uvas.







El mate

El mate, una infusión de origen guaraní, es la bebida característica de Argentina, que comparte con países vecinos como Uruguay, Paraguay y Brasil. Se prepara con las hojas de la yerba mate (una planta originaria de América del Sur) previamente secadas y molidas para su infusión. También se suele preparar como un té, conocido como mate cocido. Las infusiones de yerba mate poseen un gran poder antioxidante, mejoran las defensas naturales del organismo y lo protegen del daño celular, es rico en potasio y magnesio y posee xantinas (cafeína, teobromina y teofilina) que estimulan el sistema nervioso central y promueven la actividad mental, y aumentan los niveles de energía y la concentración.





A todo ello se deben sumar los productos típicos de cada zona. En Córdoba, deliciosos embutidos; en San Luis, los chivitos –los cabritos– que se elaboran en cazuelas de barro o a la parrilla; en La Patagonia andina, los chocolates, las cervezas artesanales y los ahumados se unen al delicioso cordero; en Mendoza, el aceite y los vinos, y en Buenos Aires conviven tradición e innovación, aunque destaca especialmente la nueva cocina porteña con muchos chefs que ha apostado por la cocina de autor.

La cocina de la costa

Aunque la carne es la estrella en la gastronomía argentina, no podemos olvidarnos que el país tiene muchos kilómetros de costa, por lo que el pescado es también un producto importante. Así pueden encontrarse platos elaborados con merluza, brótola, lenguado, corvina, besugo o pejerrey provenientes de la pesca de altamar. Los mariscos son otra gran exquisitez, siendo habituales en la zonas costeras el uso en las recetas de calamares, langostinos, mejillones y, sobre todo, la centolla de los mares del sur. También se cocinan truchas marrón y arco iris (norte de la Patagonia), el dorado, el patí, el pacú (pez del río Paraná que se alimenta exclusivamente de frutas que caen desde la orilla) y el surubí (zona de la Mesopotamia, Chaco y Santa Fe).✻

Ribera en los Feroz

Un año más el C.R.D.O. Ribera del Duero repite como vino oficial de los Premios Feroz, los galardones que reconocen los mejores trabajos en cine y televisión otorgados por la Asociación de Informadores Cinematográficos de España, que se entregarán en Madrid el 2 de marzo.



Apuesta por el comercio digital

El C.R.D.O. Bierzo ha firmado un acuerdo de colaboración con Banco Santander para impulsar el comercio digital de todas sus bodegas adscritas, pero especialmente a aquellas que actualmente no disponen de comercio digital o lo quieren potenciar.





MIEL DE BOSQUES SOSTENIBLES

La empresa Muria ha trabajado de la mano de PEFC Cataluña para certificar la primera miel proveniente de bosques certificados en Gestión Forestal Sostenible de Europa y la primera que se exporta a todo el mundo.



Sin aditivos, ni saborizantes, ni gluten, los nachos de Flax & Kale, son altamente nutritivos y saciantes.
Realizados a través de la fibra de las frutas, verduras y *superfoods* que se genera al hacer sus zumos *cold-pressed*, están deshidratados y no fritos. Se presentan en 4 crujientes sabores.

Capitalidad prorrogada

Aranda de Duero fue elegida como Ciudad Europea del Vino 2020. Ahora se ha acordado prorrogar la capitalidad de esta localidad burgalesa hasta 2022 debido a la inestable situación mundial provocada por la crisis sanitaria de la covid-19.

Líder en exportaciones alimentarias

Cataluña toma el liderazgo de las exportaciones alimentarias en el Estado español y supera por primera vez a Andalucía. El sector cárnico, liderado por las ventas de cerdo, y el *Fine Food* representan el grueso del valor de las exportaciones.

Proyecto de economía circular

Veritas y Sant Aniol se han aliado para recuperar los envases de cristal. Los clientes podrán devolver las botellas de agua adquiridas en Veritas recibiendo 0,35€. Sant Aniol recogerá los envases para desinfectarlos y darles una nueva vida.



Aceite de olivar tradicional

Bajo la denominación AOVE de Olivar Tradicional, Lidl comercializará tres aceites: Picual, Hojiblanca y Coupage. La aceituna empleada es recolectada y seleccionada esencialmente con técnicas tradicionales. Además, se garantiza la retribución justa a los agricultores.

Enoturismo sin riesgos

La bodega del Penedès Eudald Massana Noya ha conseguido el sello *Safe Travels* con propuestas enoturísticas adaptadas a la crisis del Covid-19. Se ha priorizado el diseño y organización de actividades al aire libre y en grupos reducidos.

Pago con el móvil

La compañía UniversalPay, junto a Ágora Restaurant, la solución tecnológica de IGT para hostelería, han lanzado Scan & Pay, un sistema de pago que permite a los clientes pagar desde su propio Smartphone escaneando un código QR.

NUEVOS CÓCTELES

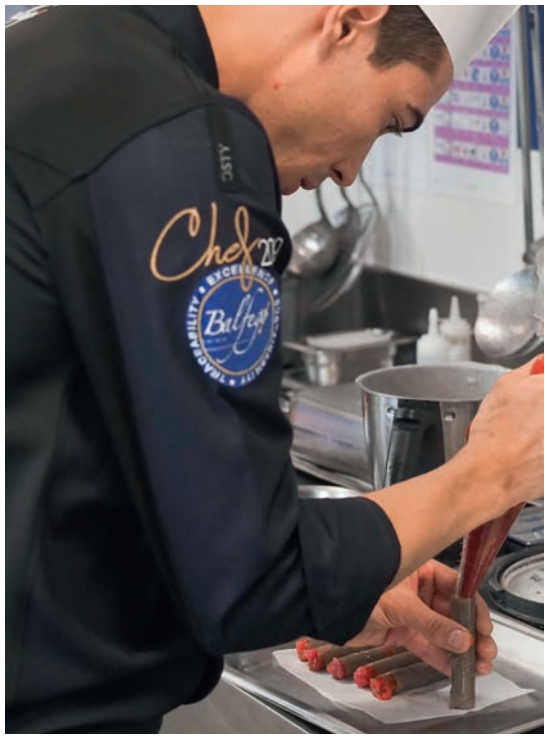
La gastrococtelería madrileña Salmon Guru estrena una carta con 30 cócteles de autor, 27 de ellos nuevos. La carta está dividida en seis categorías y dentro de cada se ofrecen cinco cócteles diseñados para adaptarse a todo tipo de gustos.





Garantía para los consumidores

La D.O. Cigales ha obtenido el certificado de la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para la aplicación de la Norma Une-En-ISO 17065 en los vinos acogidos a la D.O.



En marcha 'Chef Balfegó 2021'

El concurso internacional que premia a los cocineros que mejor trabajan el atún rojo, ya tiene a sus ocho finalistas, que competirán por el galardón en octubre: Arianna Gatti (Italia); Ander Hurtado (Bilbao); Enrique Medina (Valencia); Cristóbal Muñoz (Peñafiel); Alejandro Pérez (Ronda); Juan Carlos Reyes (Barcelona); Lara Rodríguez (Gijón) y Rubén Sánchez (Tomelloso).

La importancia de la poda

El compromiso de Valtravieso con la poda es muy grande, por ello organiza un curso dirigido a técnicos y viticultores en el que durante un fin de semana los asistentes pueden profundizar en los conceptos clave de la poda.



CARAMELOS SOLIDARIOS



La empresa de producción artesanal Miel Muria lanza una línea de caramelos solidarios para combatir el cáncer de mama. De esta manera se suma al Proyecto Emma, centrado en la investigación del cáncer de mama, a cargo de la Fundación Doctor Ferran en el ICS Terres de l'Ebre (Tarragona).

Freno a la emergencia climática



Jean Leon y el Centro de Investigación Ecológica y Aplicaciones Forestales (CREAF) colaboran en un estudio de secuestro de carbono en el viñedo. El ensayo permitirá cuantificar la asimilación del CO_2 atmosférico en el suelo según cual sea el tipo de cultivo de cobertura. Este estudio se realiza en un viñedo ecológico de Jean Leon, en Torrelavit (Penedés).

Nueva web institucional

La D.O. Ribera del Duero presenta su nueva web institucional con un diseño más atractivo y nuevos recursos para los usuarios. Entre sus novedades se encuentra la sección "Enopedia". En ella, distintos profesionales presentan las particularidades y características de la D.O. con diferentes vídeos explicativos.

Certificado de calidad

El C.R.D.O. Bierzo ha obtenido la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), lo que la convierte en la primera D.O. de Castilla León de vinos con capacidad para certificar la elaboración de vinos según la norma internacional de calidad UNE-EN ISO 17065 de certificación de producto.

MANCHEGO Y ECOLÓGICO

La bodega Familia Conesa-Pago Guijoso, distinguida con la D.O. Vino de Pago, elabora una gama de deliciosos quesos ecológicos con D.O. Queso Manchego –marca Hacienda Guijoso-, procedentes de ovejas de raza pura manchega y madurados en bodegas naturales bajo tierra sobre tablas de madera de sabina.



El vermut del Camino

El Vemut Nº1, de la innovadora *startup* de autoempleo Nº1 Artisans Work, ha sido elaborado con una selección de uvas blancas del Camino de Santiago. Las 15 hierbas que intervienen en su maceración le aportan las inconfundibles notas a pomelo que le confieren su marcada personalidad.



Nueva firma gourmet

De la cueva, nueva firma de productos gourmet enfocada a conservas y y no perecederos, estrena su catálogo con sus anchoas del cantábrico en aceite. Son de tamaño grande y textura firme, con un punto de sal equilibrado y perfecto desespinado.





Abadal obtiene el sello Safe Travels

Este distintivo – promovido por The World Travel & Tourism Council, y gestionado por Turismo de Barcelona–, avala la labor de la bodega Abadal en la adecuación de su actividad enoturística hacia los nuevos protocolos de seguridad e higiene.

François Lurton adquiere Campo Elíseo

El famoso *vigneron* ha adquirido a la familia Rolland la totalidad de las acciones de Bodegas Campo Elíseo, integrada por dos bodegas situadas respectivamente en la D.O. Toro y en la D.O. Rueda.



ARBEQUINA ECOLÓGICA

Set & Ros estrena añada de su principal aceituna –la arbequina– de la línea de monovarietales de AOVE ecológico Ros Caubó. Este recién prensado se vende de forma individual en botellas de 250 ml y de 500 ml.





Los Torres no hacen dieta

En su nuevo libro *Come bien, no hagas dieta* (Plaza & Janés), los famosos chefs proponen un plan combinando información nutricional y recetas de calidad que ayudan a transformar la manera de alimentarse.



Economía creativa en las Rutas del Vino

Son muchas las propuestas de las Rutas del Vino de España bajo el enfoque de la economía creativa y todas contribuyen a la potenciación y dinamización del desarrollo socioeconómico de cada una de las zonas. Por ejemplo, el proyecto Bandera Verde de la Ruta del Vino de la Garnacha- Campo de Borja, la Guía de los Árboles Singulares de la Ruta del Vino de Ribera del Duero o Pagos del Sherry, el proyecto de la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez.

COMPROMISO SOCIAL



Bodegas Pirineos es la primera bodega de la D.O.P. Somontano en contar con el sello RSA de responsabilidad Social Corporativa que otorga el Gobierno de Aragón. Dicho sello oficial avala también el compromiso de la bodega con valores como la transparencia, la sostenibilidad o el respeto al medio ambiente.

Quesos veganos

Violife, destacada firma dedicada a la elaboración de quesos vegetales, llega a España de la mano de Upfield. Su gama de productos no es exclusiva para veganos, sino que está elaborada pensando también en todos los consumidores con intolerancias y en los nuevos tipos de alimentación que ganan peso en el país, enfocados a la salud y el medioambiente.

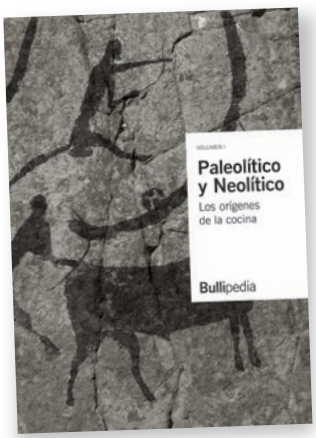
Descenso en contraetiquetaje



A consecuencia de la pandemia, la D.O. Utiel-Requena ha cerrado 2020 con 30.755.918 contraetiquetas expedidas a las bodegas inscritas, lo que supone un descenso del 9,75% con respecto al año anterior. Es la primera vez en los últimos años que sucede un retroceso en esta cifra, pues lo habitual era un crecimiento constante.

Prehistoria gastronómica

Phaidon ha lanzado Los orígenes de la cocina: Paleolítico y Neolítico. El libro será el tercero de la colección Bullipedia, desarrollada por elBullifoundation, una creación de Ferran Adrià cuyo objetivo es narrar la historia del sector de la comida gourmet en la sociedad occidental.





Tarragona recupera sus espumosos ancestrales

La D.O. Tarragona ya cuenta con la autorización oficial que le permitirá poder elaborar, a partir de la primavera de este año, los primeros vinos espumosos ancestrales, una técnica recuperada de una sola fermentación.



Homenaje a la tradición

Bodegas Luzón ha presentado su nuevo vídeo corporativo, "El Sabor de Nuestra Historia". Para su realización la bodega documentó durante un año las diferentes etapas de la creación de sus vinos, entrelazándolos con su propia historia, una de las más antiguas de la D.O.P. Jumilla.



Moscato Frizzante bajo en alcohol

Vi es la apuesta más innovadora de Barbadillo. Un vino joven, afrutado y de baja graduación alcohólica (6,5º) que, pese a ello, conserva todas las características organolépticas del vino.



Cierre positivo

En un año donde el sector del vino se ha visto muy afectado por la pandemia, la Denominación de Origen Valdepeñas una vez más "rompe las reglas", cerrando el año 2020 con un crecimiento del 1,05% en comercialización. Esto se traduce en un aumento de más de 3 millones de botellas.

Anna Vicens renueva presidencia

La sumiller continuará cuatro años más como Presidenta de la Associació Catalana de Sommeliers. Como novedad, Sergi Castro se incorpora como vicepresidente para la demarcación de Lleida.





Mensaje solidario en una botella

La marca de vermut Martini® ha presentado "Mensaje en una botella", una iniciativa de apoyo a los profesionales de la salud. Un total de 3.600 botellas de Martini Aperitivo Sin Alcohol envueltas en los mensajes de cientos de personas han sido distribuidas a 60 hospitales.



PRIMERA PROMOCIÓN

La primera promoción de alumnos de la Escuela Gastro de la Fundación Osborne ya se ha graduado. Los jóvenes han adquirido conocimientos en técnicas de cocina, pre-elaboración y tratamiento de alimentos, seguridad e higiene alimentarias, servicio de bar y restaurante, así como una detallada orientación laboral. También se han iniciado en la cultura del vino, las bebidas espirituosas y los productos ibéricos.

Convenio para potenciar el vino español

ICEX España Exportación e Inversiones y la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) han firmado un convenio de colaboración con el objetivo de fomentar el conocimiento de los vinos de España en los mercados internacionales, contribuyendo a mejorar su imagen entre profesionales y consumidores de todo el mundo, y promover la internacionalización del sector vitivinícola español.



Jumilla se consolida en China

La D.O.P. Jumilla ha iniciado el nuevo año chino consolidando su posicionamiento en el gigante asiático, país que lidera sus importaciones de vinos en Asia. El cliente chino conoce y valora sus vinos, reconocidos por su buena estructura y taninos muy acordes a su gusto.



DESTINO SEGURO

Segura Viudas ha obtenido el sello *Safe Travels* que entrega el World Travel & Tourism Council (Consejo Mundial de Viajes y Turismo). El distintivo ayudará a esta bodega del Penedès a reforzar el mensaje de seguridad y confianza para sus visitantes, que espera poder empezar a recibir de forma regular a lo largo de este año.

El sector vinícola solicita más fondos

Para la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas este año se necesitan fondos adicionales y una reorientación de las medidas extraordinarias para impulsar un modelo de sector que apueste por la calidad y por la valorización de los productos.



Apuesta por los productos eco y biodegradables

Makro refuerza su marca propia con cerca de 400 referencias nuevas y deja clara su apuesta por los productos ecológicos y biodegradables. En la actualidad cuentan con 165 referencias bio o productos de agricultura ecológica como los huevos camperos. Asimismo, han conseguido reducir el plástico en más de 40 productos de marca propia.

Kombucha con sabor a naranja

Flax & Kale, expertos en esta bebida saludable y refrescante, han lanzado un nuevo sabor, que pretende desbancar a los refrescos de naranja: Orange Fantasy. Posee un bajo contenido en azúcar y es rica en probióticos.



CAVIAR VIAJERO

El Caviar Riofrío Ecológico Triple Cero Excellsius –el primero ecológico del mundo– ha desembarcado en la alta gastronomía británica tras el Brexit. La marca granadina trabaja para llegar a nuevos mercados internacionales y consolidar su presencia en los que ya está presente.



A la búsqueda de varietales olvidados

Coviñas y la UPV trabajan en un proyecto de investigación que busca identificar variedades minoritarias centenarias de Utiel-Requena –como el corazón de cabrito, el valencí blanc o el tortosí– que darían lugar a nuevos vinos. El proyecto trabaja también sobre la hipótesis de la existencia del bobal blanco.





Reducir el cobre en el viñedo

Un total de 13 entidades españolas, francesas y portuguesas del sector del vino, entre las que figuran las bodegas Familia Torres y Jean Leon, han aunado fuerzas para reducir el uso de cobre en viticultura. Se trata del proyecto de I+D+i Coppereplace, liderado por la Plataforma Tecnológica del Vino.

OBJETIVO 'PLÁSTICO 0'



Tea Shop, además de apostar por el reciclaje y por la incorporación de productos "eco" y sostenibles, tiene como objetivo abandonar por completo el uso del plástico a finales de 2022. Desde mediados de 2019 ya ha conseguido reducir 6 toneladas.

El viñedo de Jumilla va en tranvía



La D.O.P. Jumilla ha inaugurado un tranvía en Murcia vinilado con el territorio vinícola. El *claim* de la campaña "el equilibrio perfecto", es el motivo principal de la imagen del tranvía, que lucirá durante los próximos 6 meses.

Aceites alicantinos premiados en Londres

"El Olivista Ecológico Virgen Extra" y "El Olivista Eco Súper Premium" han sido premiados con el máximo galardón dentro de la categoría "Organic Food", en el concurso organizado por Organic Newspaper.



Enoturismo en La Manchuela

La Ruta del Vino de La Manchuela quiere estimular el turismo en la comarca y apoyar a los más de 100 socios con los que cuenta la Asociación.

Esta campaña de promoción está financiada por la Junta de Comunidades de Castilla la Mancha y se pondrá en marcha en los próximos meses.

GALICIA

Vinos, gastronomía y restauración

Viajar a Galicia es siempre un placer y más si lo hacemos para conocer su gastronomía y sus vinos, elaborados con hasta más de veinte variedades de uvas autóctonas que los hacen singulares.



Ruta del Vino Rías Baixas

D.O. Terra Alta



D.O. Terra Alta

En la D.O. Terra Alta –en la provincia de Tarragona– se produce más del 85% de la garnacha blanca de España. Por lo tanto, es la variedad reina de esta D.O. Con ella se elaboran unos vinos con un color y un sabor alejado de los estereotipos.



9ª Copa Jerez

Los equipos de chef y sumiller del territorio nacional podrán optar con sus propuestas de maridaje a la representación de España en la próxima edición de Copa Jerez Forum & Competition, un encuentro ineludible con la alta gastronomía.

Murcia, Capital Gastronómica de España 2021



Mercado de Correos

Se trata de un proyecto capitaneado por la ciudad de Murcia pero compartido por otros 45 municipios de la Región, como ya estaba programado para 2020.

D.O. Pla de Bages



Variedad TEMPRANILLO

Conocida por ser la uva protagonista de los famosos tintos de Rioja y Ribera del Duero, es la variedad española por excelencia, ya que se cultiva en toda la Península, aunque según la zona recibe nombres diferentes.

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

HIP Horeca Professional Expo

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

22-24 MARZO 2021
Madrid - IFEMA

Creando juntos la nueva Horeca



+300
Marcas expositoras

+400
Expertos internacionales

8
Auditorios

HOSPITALITY 4.0 CONGRESS: EL MAYOR CONGRESO DE TENDENCIAS HORECA

RESTAURANT Trends

HOTEL TRENDS
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

FOODSERVICE ROBOTICS PIONEERS

+20
Summits

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEXT NEXT> BUSINESS EXHIBITIONS

IFEMA Feria de Madrid

FAMILIA
TORRES
Desde 1870

MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD

CINCO GENERACIONES COMO PRODUCTORES DE VINO NOS AYUDAN A TENER PERSPECTIVA. CREEMOS QUE ES NECESARIA UNA NUEVA FORMA DE ENTENDER EL VINO PARA HACER FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO. CON ESTA VISIÓN HEMOS CONSEGUIDO BAJAR NUESTRA HUELLA DE CARBONO EN UN 30% A LA VEZ QUE RECUPERAMOS VARIEDADES DE UVA ANTIGUAS Y APOSTAMOS POR LA VITICULTURA ORGÁNICA. MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD, NUESTRO LEGADO ES CUIDAR LA TIERRA PARA LAS FUTURAS GENERACIONES.

Miguel A. Torres



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

INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION