





POR UN FUTURO SOSTENIBLE

El tema de la sostenibilidad será prioritario en la agenda de todas la compañías, sean del negocio que sean. Tenemos el deber de cuidar la tierra pues, además de ser el entorno en el que vivimos, responde a un compromiso con las generaciones venideras. Si no, ¿cómo podremos mirar a la cara a nuestros nietos? ¿Cómo explicarles que los recursos naturales se terminaron por un mal uso de los mismos?

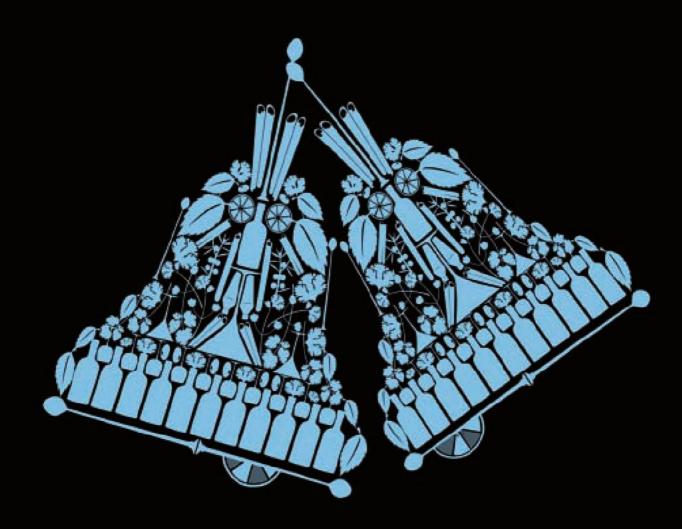
La tierra tiene una capacidad limitada para producir sus recursos, aunque en la actualidad parece que estamos tomando buena conciencia de ello. Los desastres naturales, la escasez de agua o la de combustibles fósiles, son algunos de los retos que nos exigen afrontar el futuro con otra mentalidad, poniendo freno a las prácticas agresivas con nuestro entorno.

A lo largo de su historia, González Byass ha mantenido un compromiso constante con el medio natural en el que opera, donde el ahorro de energía y la investigación en todos sus procesos han buscado minimizar su impacto en la naturaleza.

La protección del medio ambiente continúa siendo uno de los elementos que integra e inspira la estrategia de González Byass. Somos conscientes de que los procesos internos de elaboración y gestión, así como las exigencias de calidad de nuestros productos, deben ser respetuosos con nuestro entorno natural. Por ello, nuestra política medioambiental se fundamenta en el cumplimiento de toda la normativa ambiental aplicable a nuestras actividades, la prevención de la contaminación y la conservación del medio natural a través de la implicación de todas las personas que integran nuestra organización.

Ojalá podamos, dentro de muchos años, recordar estos momentos y constatar que logramos alcanzar los objetivos que nos habíamos trazado. Que la tierra pudo curar sus heridas y seguir ofreciendo lo mejor de sí misma...Por supuesto, brindando con una copa de vino en la mano.

Mauricio González - Gordon, Presidente de González Byass.



GINgle BELLS



SUMARIO

NÚMERO CUATRO. DE NOVIEMBRE DE DOS MIL DOCE A MAYO DE DOS MIL TRECE



08. Asia - Jerez 16. Sector Vino. Noticias 22. Beronia - Parker 24. Cata a Cata. Leonor Palo Cortado 28. Cosmovino.

30. Viaje de vino. Galicia con Benigno Campos 40. Destilados: Flor de Caña, The London Nº1, Druide, Mozart 48. Cocinando en Ciudad de México 56. "The Soloist of London" en Jerez 58. Familia de vino: los hijos varones del fundador 60. González Byass 2.0

62. Comer y beber: Atrio, La Tulipe y Huerta de Valdolázaro 70. Análisis de Mercado de los vinos en los BRIC 79. Encuentros: sumilleres y los vinos de González Byass

80. Entrevista OUT: Elvira Lindo 84. Estilo de Vida

86. Agenda: ferias del vino en España y el mundo 88. Lanzamientos: Tintilla de Rota 90. A propósito del vino: vajillas

96. Comunicando: Actos y eventos en los que ha participado González Byass

FOTOGRAFÍA DE PORTADA POR CÉSAR LORENZO, WWW.CESARLORENZO.NET TIRADITO DE VIEIRA CON SALSA BLOODY MARY DE PISCO, SERVIDO CON AMONTILLADO VIÑA AB. PROPUESTA DE LUIS ARÉVALO, RESTAURANTE NIKKEI 225.

ASIAJEREZ

Hace pocas semanas, los chefs Hiroyoshi Ishida y Ferrán Adrià cocinaban juntos en el certamen del cómic japonés de Barcelona. La imagen ya no sorprende a nadie, la cercanía de la cocina mediterránea y oriental es hoy un hecho. Los vínculos elevan a las dos corrientes culinarias, que se retroalimentan. Pero en esta constante y positiva evolución hay un paso más que dar, los vinos del marco de Jerez.

Reunimos a los mejores chef de la cocina oriental para que armonizaran sus platos con estos vinos históricos y de genuino carácter. El resultado, una fiesta para los sentidos.

Un reportaje de Javier Estrada, con fotografías de cesarlorenzo.net

Dice Antonio Flores, el enólogo de las Bodegas González Byass, que "un Tío Pepe encaja perfectamente con cualquier plato y horario, dado que una de sus principales características es la de potenciar sabores". Para demostrarlo, le gusta proponer beberlo con un tataki de atún rojo de almadraba con soja y gengibre. Sorprendente apuesta con resultado fascinante y convincente. Pero el paseo entre botas de vinos de Jerez nunca se queda ahí. La crianza biológica da paso a la oxidativa y, así, las levaduras dan paso al oxígeno que añeja el vino y nos regala otros vinos de Jerez como los amontillados, olorosos, palos cortados, vinos dulces, creams o VORS, de soleras exclusivas, como olorosos dulces muy viejos, vinos de uva Pedro Ximénez con treinta años de envejecimiento o ensamblados de uva palomino y Pedro Ximénez, como el Palo Cortado muy viejo.

Para los vinos de Jerez, traspasar la frontera del aperitivo y llegar a la mesa es un movimiento natural que sólo pasa por mostrar a los comensales el caudal de posibilidades que siempre han tenido

Vinos que llevan viajando por todo el planeta más de dos siglos y que ya han conquistado mercados y paladares son, actualmente, la máxima expresión en maridajes con cualquier cocina del mundo, capaces de renovar y modernizar la carta de cualquier cocina.

El comensal gastrónomo demanda este tipo de vanguardia basada en la solidez de la historia que otorgan los vinos de Jerez. Está preparado para armonizar sus experiencias gastronómicas con vinos tan exclusivos y brillantes.

La cocina oriental, en su gran variedad, es un ejemplo claro del fabuloso recorrido que los vinos de Jerez pueden hacer.











LUBINA ASADA CON SETAS, BAMBÚ, SOJA, GENGIBRE Y PIMIENTO ROJO, PUERRO Y CEBOLLETA.

El maestro Hoi, dueño y señor del restaurante chino Tse Yang cocinó una deliciosa lubina inspirada por el oloroso dulce viejo Matusalem. Jugando con los amargos y los dulces, se acercó a la cocina de Shangai con guisos con un toque de azúcar y picante. El chef Hoi explicaba que "incluso la textura de la carne de la lubina le va muy bien a la sedosidad del vino. Un pescado guisado en una salsa con soja y gengibre, puerro y cebolleta, que acompaña al sabor a frutos secos y dátiles del Matusalem. Como contraste, el picante tradicional de la cocina de Shangai, que juega muy bien con el vino entre picantes y dulces. En boca, este vino de Jerez primero es amargo y después dulce. La lubina asada es picante y dulce". La cocina china tradicional del maestro Hoi combina su aprendizaje como cocinero en Hong Kong y sus más de treinta años en España, lo que se traduce en un entusiasmo por el cerdo ibérico, el foie o los boletus, que incorpora a sus creaciones combinando su soberbio bagaje clásico con

MATUSALEM Y CHIU KAM HOI

Tse - Yang. Hotel Villa Magna. Paseo de La Castellana, 22. Madrid.

la creatividad.





NOTICIAS SECTOR VINO

POR PABLO VARELA

Cosecha de premios en Finca Constancia

Los vinos de Finca Constancia acaparan una lluvia de reconocimientos en prestigiosos certámenes mundiales. Premios que constatan la calidad de los productos elaborados por la bodega castellana.

Altos de la Finca 2010 ha obtenido la Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas, situándose como el Mejor Vino de la Tierra español. Este certamen, que se ha posicionado en el rango de "campeonato mundial" de la cata, está compuesto por los más selectos profesionales del vino a nivel internacional.

El Concurso Internacional Femmes et Vins du Monde 2012 -celebrado en Mónaco y con un jurado compuesto exclusivamente por mujeres expertas en vino- y el Concurso Internacional de Vinos Bacchus, considerado como la gran cita española con el mundo del vino, han otorgado Medallas de Plata a Altos de la Finca 2009.

El resto de vinos de Finca Constancia también consiguen galardones. Finca Constancia 2009 ha obtenido Medalla de Oro en los Bacchus y Plata con la añada 2009 en Mónaco y

Bruselas.

Además, Finca Constancia Parcela 23 2009 ha sido reconocido con Medalla de Oro en San Diego Internacional Wine Competition, concurso dirigido por el prestigioso periodista Robert Whitley, y Medalla de Plata en Critics Challenge International Wine Competition, concurso creado también por él y que reúne a los periodistas más respetados del mundo del vino. Por su parte, Finca Constancia Parcela 23 2010 ha obtenido Medalla de Plata en Bruselas y en el International Wine Challenge, concurso que reúne a más de nueve mil vinos de todo el mundo.

Estos vinos de parcela se basan en la perfecta trazabilidad del viñedo que cuenta con doscientas hectáreas divididas en setenta parcelas. Un concepto que permite la elaboración por separado en cada depósito, pudiéndose, además, valorar la calidad de las uvas y experimentar con diversas técnicas de cultivo y producción.

Las vinos de González Byass en el Plácido Domingo Festival

Los vinos de González Byass han acompañado a Plácido Domingo, uno de los cantantes líricos más conocidos del mundo, en la primera edición del festival organizado y dirigido por el divo español, que se ha celebrado en tres emblemáticos escenarios como son el Real Alcázar y el Teatro de la Maestranza, en Sevilla, y el Teatro Cervantes, en Málaga. La versatilidad de la voz de Plácido Domingo, de barítono a tenor, se adapta muy bien a los diferentes vinos servidos en estos conciertos. Desde el fino más internacional, Tío Pepe, pasando por los cavas de larga crianza de Vilarnau, hasta los vinos riojanos de Bodegas Beronia y los blancos del Somontano de Viñas del Vero, todos han tenido su espacio en el show room organizado a la finalización de cada uno de los conciertos que han compuesto esta primera edición del Plácido Domingo Festi-

Algo que ha hecho especial a este Festival ha sido la vuelta de Plácido Domingo al Teatro de la Maestranza. Éste, junto a los jóvenes sopranos Nino Machaidze y Micaela Oeste, ofreció tres actuaciones de la ópera Thaïs, del compositor Jules Massenet, en el legendario escenario hispalense.



S.M. La Reina de España posa junto al presidente Mauricio González Gordon, -a la derecha- y vicepresidente, Pedro Rebuelta González, de González Byass.

S.M. la Reina visita González Byass

Las Bodegas González Byass de Jerez fueron el escenario escogido para el almuerzo que S.M. la Reina ofreció a las Primeras Damas que acudieron a la XXII Cumbre Iberoamericana que tuvo lugar en Cádiz.

Elvira Fernández (esposa del Presidente del Gobierno de España), Dña. Margarita Zabala (México), Dña. María Alves de Silva (Portugal), D. José María Rico (Costa Rica), Dña. Mª Clemencia Rodríguez (Colombia), Dña. María Isabel Barreiro (esposa del Ministro de Asuntos Exteriores de España), Dña. Marta Lina-

res de Martinelli (Panamá), Dña. María José García Pelayo (Alcaldesa de Jerez) y Dña. Magdalena Piñera (hija del Presidente de Chile), fueron algunos de los asistentes.

La visita, atendida por el Consejo de Administración de González Byass, recorrió lugares tan históricos como la Real bodega de la Concha (en la imagen) y bodegas tan especiales como La Cuadrada, Los Apóstoles o La Constancia. Posteriormente, Catering La Buganvilia sirvió un almuerzo que se maridó con Viña AB, Beronia Rosado 2011 y Noé.

Lepanto se pone de moda

Con Lepanto Solera Gran Reserva, González Byass quiere demostrar que el brandy ya no se toma sólo con el café y el puro, sino que puede ser un aperitivo perfecto acompañándolo con quesos, disfrutarse en una relajada sobremesa con frutos secos y chocolate.

Lepanto Solera Gran Reserva muestra ahora un diseño más sofisticado de su mítico frasco, pero siempre manteniendo su envase tipo decanter. En la nueva imagen el azul klein combinado con toques en dorado le imprime un aire más elegante y vanguardista. Los hombros de la botella aparecen más sobrios concediendo más protagonismo al collarín que refleja la fecha 1835, año de su creación.

Una imagen renovada para un destilado de moda.



González Byass abre una nueva tienda online de vinos



www.tiendagonzalezbyass.com

La nueva tienda de vinos online de González Byass pretende ser un viaje por las diferentes bodegas que integran la Familia de Vino. Se trata de la expresión de la diversidad enológica, que busca tener los vinos más representativos en las mejores zonas vitivinícolas de Es-

La tienda se caracteriza por facilitar al consumidor el acceso a vinos muy exclusivos, como los finos Palmas o algunos por ser solamente para coleccionistas, como el Palo Cortado de añada 1978, que conmemora el bicentenario de la Constitución Española.

También se podrán encontrar añadas viejas, vinos de muy corta producción o que sólo se lanzan períodos muy concretos, como el Tío Pepe en rama o la edición especial del brandy Lepanto, así como información sobre maridajes o la sección interactiva "Pregunta al enólogo".

Jerez: excelente calidad aunque menor producción

La producción total en la vendimia en el Marco de Jerez de la Frontera (Cádiz) se ha situado en 46,9 millones de kilos de "excelente" calidad, lo que supone un descenso global del 27% con respecto a la cosecha del pasado año, aunque si se considera la menor superficie inscrita en el Consejo Regulador, la variación en términos de producción media por hectárea ha sido de un 22%.

En una nota, el Consejo indica que el descenso de producción por hectárea ha afectado de forma "muy diferente" a los distintos términos municipales de la Denominación. Así, los viñedos de Trebujena han producido prácticamente un tercio menos que en 2012, mientras que en algunos términos costeros se ha recogido incluso más producción por hectárea que en la pasada vendimia.

Ha sido una vendimia corta, pero con "un alto nivel de calidad y un grado medio superior a 11,5 Baumé", explica la nota.

Las condiciones climatológicas del año agrícola han sido particularmente secas, con un nivel medio de pluviosidad ligeramente por encima de los trescientos litros, lo que apenas supone la mitad de la lluvia recogida en un año normal.

Nace el Colegio Oficial de Enología en Castilla-La Mancha

Las cortes regionales de Castilla-La Mancha aprobaron por unanimidad, a principios del mes de octubre, la creación del Colegio Oficial de Enología de esa comunidad autónoma, el primero de estas características que se constituye en nuestro país.

Según publica el DOCM, la creación del Colegio dotará al colectivo de una organización de defensa de la profesión y constituirá un cauce idóneo para la colaboración con las administraciones públicas, participando en la búsqueda y diseño de las actuaciones que mejoren la situación del sector, así como un instrumento de mejora de la calidad de los servicios prestados por los profesionales.

El Colegio Oficial de Enología adquirirá personalidad jurídica desde la entrada en vigor de la presente ley.

Crece el consumo de vino en los hogares españoles

El consumo de vino en los hogares españoles creció un 3,5% en volumen hasta rozar los 205 millones de litros durante el primer semestre de 2012, mientras que la facturación se mantuvo estable (-0,1%), con 446,7 millones de euros, según los datos del Oemv. Este crecimiento, se debe en gran medida, al aumento en junio de un 23,3% en volumen y un 5,6% en valor, por el gran desarrollo de

los vinos sin denominación de origen. La fuerte caída de precios de junio redujo el precio medio un 3,4% en este periodo hasta los 2,18 euros. Por productos, los vinos tranquilos sin denominación de origen fueron los que más crecieron en volumen hasta junio, un 5,3%, con 114,4 millones de litros, el 56% del volumen total de vino consumido en alimentación.

Vino contra la diabetes

Un estudio europeo apuesta por su consumo moderado.

Que el vino cuenta con importantes cualidades beneficiosas para la salud ya se ha demostrado en gran cantidad de estudios científicos. Ahora, la revista *Journal of Internal Medicine*, publica un informe que refleja los beneficios de consumir vino de manera moderada en nuestro metabolismo y, más concretamente, en el descenso del riesgo de padecer diabetes tipo 2. Este estudio forma parte de la Investigación Prospectiva Europea sobre Cáncer y Nutrición.

The Great Sherry Tasting

Cata de vinos de Jerez presentes en el mercado británico.

El pasado mes de septiembre, el Instituto de Jerez de España acogió la mayor cata de vinos de Jerez siempre disponibles en el Reino Unido en la actualidad. Más de veinte productores presentaron más de cien vinos procedentes de esta denominación de origen. El acto contó con la presencia de Beltrán Domecq, presidente del Consejo Regulador. Reino Unido es uno de los mayores mercados de los vinos de Jerez.

El vino podrá apoyar el deporte

El Congreso debate permitir la publicidad de bebidas alcohólicas con menos de veinte grados en eventos deportivos.

La publicidad del vino y demás bebidas alcohólicas de menos de 20 grados en lugares donde su venta o consumo esté prohibida se ha colado en el debate político de este otoño. El PP ha presentado en el Congreso una enmienda al Proyecto de Ley de Medidas Urgentes de Liberalización del Comercio y de determinados servicios para permitir estos anuncios.

"La finalidad de esta enmienda es facilitar la posibilidad de que se celebren en España eventos deportivos de carácter internacional que cuentan con un fuerte apoyo económico y financiero de marcas de bebidas con graduación alcohólica inferior a 20 grados", han asegurado sus promotores a Europa Press.

"La inmensa mayoría de países de la UE no tienen limitado el uso de estos canales de comunicación, como eventos deportivos internacionales retransmitidos en España por televisión, (para la publicidad de bebidas alcohólicas de menos de 20 grados), por lo que esta limitación reduce la competitividad de las marcas españolas", señalan sus impulsores.

Científicos españoles reducen las aminas de forma natural

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha conseguido reducir, de manera natural, las aminas biogénicas del vino, unos compuestos presentes en alimentos y bebidas fermentadas que en altas concentraciones pueden tener efectos negativos en el organismo.

el organismo. La investigación, publicada en la revista Journal of Applied Microbiology, describe un procedimiento probado en vinos blancos y tintos que se basa en el empleo de extractos enzimáticos del hongo Penicillium citrinum. Esta cepa de Penicillium citrinum es capaz de degradar elevadas concentraciones de histamina, tiamina y putrescina, tres de las aminas biógenas mayoritarias en vinos. Algunos países, como Austria, Bélgica, Holanda, Finlandia y Alemania, emplean la histamina

Bélgica, Holanda, Finlandia y Alemania, emplean la histamina como marcador de seguridad y calidad de los vinos y han impuesto recomendaciones a la concentración máxima permitida. La importancia de este trabajo reside en que los extractos fúngicos podrían ser aplicados en el proceso de vinificación, previniendo los efectos adversos en la población sensible a las aminas biógenas. Por otra parte, este método ayudaría a mitigar futuros problemas en el comercio y exportación del vino.



Viñas del Vero Gerwürztraminer Colección 2011, premio al mejor vino catado de todas las D.O.

La Asociación Enológica de Cata de Salamanca ha concedido al Viñas del Vero Gewürztraminer Colección 2011, el trofeo al mejor vino blanco catado de todas las Denominaciones de Origen de España.

Por otra parte, *Perswijn*, la publicación especializada más importante de Holanda, ha seleccionado Viñas del Vero Chardonnay Colección 2011 como el mejor vino blanco español comercializado actualmente en aquel país. Un gran año para la bodega de Somontano.

Crecen las ventas de Somontano

Las ventas de vinos con D.O. Somontano han aumentado un 5%, en los seis primeros meses del año frente al mismo periodo de 2011. Este incremento se ha debido, sobre todo, a las exportaciones a Europa y al mercado chino, así como al mantenimiento a nivel nacional. Estos datos confirman una tendencia al alza en una situación de crisis económica y el descenso generalizado de las ventas a nivel nacional.

España se hace fuerte en México

España se consolida como el primer proveedor de vino del mercado mexicano. Durante el primer semestre de 2012, las importaciones de vino procedente de nuestro país lideran el ránking tanto en valor como en volumen. Desde este año, los vinos españoles han desbancado a los chilenos en volumen, a pesar de reducir un 7,5% sus ventas, pero han mantenido su liderazgo en valor de forma clara, al crecer un 12,6%, según datos del Observatorio Español del Mercado del Vino (Oemv).

Las importaciones mexicanas totales cayeron hasta junio un 7,7% en volumen, aunque la subida de precios de todos los vinos elevó la inversión un 14,7%. Por esta razón, Viñas del Vero ha conmemorado el 25 aniversario de su creación con una serie de eventos en distintas ciudades de México.

Con un futuro prometedor



por Salvador Manjón, director de la semana vitivinicola www.sevi.net

Hablar de vino es hablar de cultura, glamour, placer... Pero también de economía; como así lo demuestra el hecho de que sea uno de los productos que mejor está soportando los difíciles momentos que atravesamos. Parece que el mercado exterior está teniendo que compensar lo que nuestros hogares no consumen para sacar adelante a nuestras empresas y, no en vano, en ese camino llevan trabajando nuestras bodegas desde hace años. Acabamos el 2011 apenas 50 millones de litros por detrás de Italia, primer país del mundo en exportaciones con poco menos de 2.300 millones y es muy probable que este año marque un hito en nuestro sector y, al primer puesto que ocupamos en cuanto a superficie de viñedo, podamos añadirle este otro de ser el país del que más vino se consume allende nuestras fronteras

Pero nada de todo esto ha sucedido porque sí. Nuestros viticultores han reconvertido sus viñedos, los enólogos han empleado la tecnología que les permite obtener vinos respetuosos con la excelente calidad de sus mostos y las bodegas han trabajado para hacer llegar al consumidor los productos con presentaciones y precios adecuados. Y todo ello sin perder las señas que nos hacen diferentes.

Llegan tiempos difíciles en los que tomar decisiones complicadas, pero el vino sigue adelante, progresa con un futuro prometedor por delante, abre mercados y consolida posiciones en el exterior con precios cada vez más altos que está sabiendo compartir con los viticultores. Todo un ejemplo de fortaleza y saber hacer que hará posible poder seguir hablando de los vinos españoles como baluarte económico y enseña nacional.

BERONIA LOGRA LA MEJOR PUNTUACIÓN PARKER DE SU HISTORIA

En la última edición de The Wine Advocate, cinco vinos de Bodegas Beronia han logrado más de 90 puntos.

El equipo de Bodegas Beronia está de enhorabuena tras conocer que cinco vinos han logrado una puntuación de más de 90 puntos en la última publicación de Robert Parker, *The Wine Advo*cate.

Hay que destacar los 92 puntos de Beronia Selección 198 Barricas y del Tempranillo Elaboración Especial 2009. Por su parte, Beronia III a.C. 2008 ha obtenido 91 puntos y 90 puntos ha sido la calificación obtenida por Beronia Gran Reserva 2004 y Beronia Reserva 2006.

Esta noticia ratifica el éxito que Bodegas Beronia está cosechando en Estados Unidos al haber logrado situarse entre los *Top 50 Best Wine* de *The Wine Spectator* en los últimos dos años y conseguir ser el mejor vino de la D.O. Ca. Rioja en la misma revista.





BERONIA SELECCIÓN 198 BARRICAS 2005

Atractivo y vivaz con tonos de cereza madura sobre fondo rojo rubí brillante. En nariz, aromas intensos y complejos con predominio de frutos rojos del bosque con notas balsámicas y especias dulces como la canela y el clavo. Fondo de chocolate y recuerdos a pastelería. De entrada cálida, resulta firme y robusto. Destaca la buena estructura de sabores a fruta madura finamente armonizada con taninos dulces de la madera y la integrada acidez.

.TEMPRANILLO ELABORACIÓN ESPECIAL 2009

Atractivo e intenso granate con profundos reflejos cereza picota, de capa alta, limpio y muy brillante. Compleja nariz en la que predominan los aromas varietales de regaliz y frutas rojas y negras sobre un fondo de chocolate con marcadas notas minerales. Paladar muy agradable y amplio, predominando los aromas de torrefactos y tostados sobre frutas rojas frescas. Es un vino largo con gran volumen en boca e ideal para disfrutar de sensaciones diferentes.





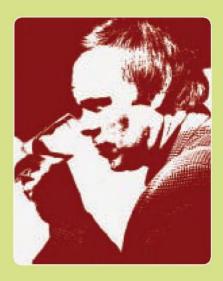
.BERONIA III A.C. 2008

.BERONIA GRAN RESERVA 2004 .BERONIA RESERVA 2006



ROBERT PARKER

Robert McDowell Parker Jr., nacido en Baltimore, Maryland, el 23 de julio de 1947, es un crítico de vino estadounidense considerado uno de los más influyentes del mundo. Se graduó en la Universidad de Maryland College Park en Historia del Arte, continuó estudiando en la Universidad de Maryland, en Baltimore, graduándose en Derecho. En 1975 comenzó a escribir una guía sobre vinos con la pretensión de ser "abogado del consumidor". Tres años más tarde, comenzó a publicar en la revista The Baltimore -Washington Wine Advocate, que se convertiría, un año después en The Wine Advocate. Parker se dio a conocer internacionalmente cuando consideró soberbia la cosecha de Burdeos de 1982, a diferencia del resto de críticos. Dejó su trabajo como abogado en el año 1984 para dedicarse en exclusiva a escribir sobre vino.





"Leonor resume la elegancia de Jerez"

Reunimos a cuatro periodistas expertos en vino y críticos gastronómicos, además de bloggers con miles de seguidores, alrededor de una botella de Leonor Palo Cortado y un sugerente menú nikkei servido por Emiliano Reyes. Pilar Molestina, Raquel Pardo, Carlos Maribona y Álvaro Cerrada conversan sobre esta propuesta de maridaje.



CON FOTOGRAFIAS DE OMC

LEONOR Palo Cortado

entre los Amontillados y los Olorosos.

Envejecimiento por sistema tradicional de criaderas y solera durante más de 12 años.

Es una joya enológica de color ámbar intenso, con aromas a madera, vainilla y frutos secos. En boca se expresa con la máxima elegancia y es persistente y poderoso.

Servir entre 12 y 14 grados.

En la imagen de la izquierda, catando Leonor Palo Cortado, están, de izquierda a derecha: Raquel Pardo, Carlos Maribona, Álvaro Cerrada y Pilar Molestina. El lugar elegido para la cata fue el restaurante La Panamericana.

.CARLOS MARIBONA

BLOG SALSA DE CHILES



"Leonor es un vino que resume la elegancia de Jerez".

El periodista y bloguero Carlos Maribona que desde el año 2004 escribe sus opiniones relacionadas con la gastronomía en su blog Salsa de chiles, uno de los espacios más seguidos, comenta que: "No hay un vino que aguante los cítricos de un tiradito. Si hablamos de comer con picantes, me quedo con Tío Pepe, te refresca y limpia la boca. Estos vinos -continúahay que probarlos, a mi me gustan mucho, y creo que es bueno recomendar acercarse a ellos y experimentar".

"Si tuviera que aconsejar una comida completa con Leonor Palo Cortado, diría: jamón ibérico y queso azul".

.RAQUEL PARDO **BLOG RAQUELIQUIDA**



"Para mí, Leonor es un vino que tiene una personalidad no apta para cualquiera, y eso me encanta, el hecho de que tengas que descubrirlo, currarte un poco el conocerlo, olerlo y degustarlo para que te cuente... y que luego tiene una conversación larga, muy interesante, de aromas y sabores. En cuanto al maridaje, yo creo que es un vino para hablar, de copa, en otoño, en primavera, sin mucho calor, para poder disfrutarlo en la copa un tiempo sin que coja demasiada temperatura... Su maridaje puede ser una buena conversación, un buen libro y, si hay que comer algo, un buen foie que intensifique el momento, la pausa".

Blogueando desde el principio, los cuatro invitados desenfundaron sus soportes tecnológicos para comenzar a informar justo después de la primera cata de Leonor Palo Cortado. Tabletas y smartphones lanzaban opiniones sobre sensaciones de lo que allí estaba sucediendo.











26 VVV

.ÁLVARO CERRADA BLOG YALOCATOYO



"Leonor es un vino que invade de recuerdos el pensamiento. Sus aromas a toffe, caramelo, almendras tostadas, fruta escarchada, combinados con sensaciones frescas cítricas en perfecta armonía, hacen que al olerlo uno quiera cerrar los ojos y meditar. Al llevarlo a la boca se muestra armónico, como una pieza musical, buen equilibrio entre alcohol y acidez, que lo hace agradable. Llena la boca. El recuerdo de los aromas vuelve al final, una vez tragado, para dejar una larga sensación de placer."

"Es un vino perfecto para acompañar con amigos. Si, además, ponemos un poco de embutidos, frutos secos y otras variantes, hacen de este Palo Cortado un acompañamiento ideal en cualquier reunión. Si es en invierno, acompañando ligeramente a una sopa de cocido, o a un buen rabo de toro, creo que mantendría una buena armonía".

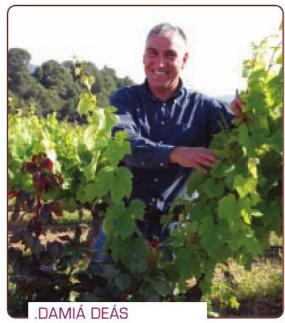
.PILAR MOLESTINA BLOG DOS DE COPAS



"El Palo Cortado es de los pocos vinos que aún guarda cierto misterio. Su encanto viene precisamente de la sorpresa de su descubrimiento y la forma en que te atrapa; lo menos que se puede decir es que seduce y envuelve. Aunque lo perfecto es no intentar casarlo con nada para no perderse ningún detalle, en este almuerzo comprobamos que su profundidad aromática, su complejidad, el larguísimo post gusto y la sensación final es tal, que camina perfectamente alineado con platos que también tienen ese punto de complejidad con profusión de notas aromáticas frescas, herbáceas y sabores que aúnan toques ácidos, ligeramente dulces y un ligero punto tostado".

La cata se realizó en el restaurante La Panamericana (Madrid. C/ Hortaleza, 72) Su chef, Emiliano Reyes, sombrero borsalino calado, desplegó sobre la mesa su fusión del nuevo mundo y coctelería creativa, que recorre tradiciones gastronómicas tan interesantes como la peruana, mexicana o japonesa.

ENÓLOGOS



ENÓLOGO DE CAVAS VILARNAU.

n el siglo XIX, en todo el área de Sant Sadurní, lo que llamamos el Penedés medio, ya existían grandes extensiones de cultivo de la viña. Fue en esta época cuando empezó a extenderse la filoxera en Francia, llegando al sur y superando la barrera de los Pirineos. Una enfermedad que mataba la cepa arrasó completamente la zona de Sant Sadurní. Antes de la filoxera, Sant Sadurní d'Anoia era una zona de cultivo para viña de vinos tintos.

Pasada la filoxera, la zona se recupera con cepa injertada, libre de filoxera, y se empieza con la variedad de uva blanca porque es Codorniu quien, en esa época, comienza con el método Champenoise o como se llamaba popularmente: *Xampán*.

Las variedades blancas como la Macabeo (Viura, en La Rioja), la Xarel -lo y la Parellada, que eran las autóctonas, comenzaron a poblar de nuevo las viñas

¿Por qué Sant Sadurní d´Anoia es la cuna del Cava?

Esto supuso un cambio brutal de viticultura porque ya estábamos hablando, no de un vino tranquilo, sino de un vino con graduación más baja, pero con algo más de acidez para poder tener una segunda fermentación en botella.

Esta nueva etapa supuso un cambio brutal de viticultura en la zona. Marca la iniciativa de la familia Raventós, de Codorniú, y a su lado van naciendo otras cavas. El negocio va en expansión y a mediados del siglo XX se produce una gran explosión en crecimiento de ventas del mercado doméstico y de exportación a la estela del champagne francés.

Es en este momento cuando los franceses no quieren que llamemos champán a nuestros vinos y decidimos llamarle Cava. Es el mismo sistema de elaboración pero en otra latitud y otro terruño.

El nombre de cava le viene porque es la palabra que se utiliza en Sant Sadurní para llamar a la bodega. Una bodega subterránea cavada en la tierra

¿Qué es un vino de Parcela?

entro de la búsqueda de parámetros de calidad y perfección para nuestros vinos y nuestra bodega, añadimos un concepto más, la excelencia, representado por las elaboraciones que hemos denominado Finca Constancia Parcelas.

Hablamos de un viñedo con una extensión de 200 hectáreas, dividido en 79 parcelas, rico en variedades (Chardonnay, Verdejo, Sauvignon Blanc, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Graciano, Syrah, Petit Verdot y Garnacha) y suelos con estructuras diferentes. En definitiva, un sinfín de microclimas de los que se han seleccionado las parcelas (cada una de las tres hectáreas) que mejor representan la expresión de una variedad.

Estas parcelas se vendimian con mimo, en su momento óptimo de maduración, siempre manualmente, en cajas de reducido tamaño para conservar la integridad de los racimos, para, posteriormente, pasar a una mesa de selección donde se consigue aportar una mayor calidad eliminando bayas que no cumplan con nuestro elevado criterio de calidad.

Una vez se han seleccionado las uvas, éstas pasarán, sin la utilización de medios mecánicos, sólo por la gravedad, a los depósitos. .BEATRIZ PANIAGUA ENÓLOGA DE FINCA CONSTANCIA.



Para terminar de redondear estas fantásticas elaboraciones, los vinos permanecerán en barricas nuevas de roble durante un tiempo, en el cual ganarán complejidad y presencia, pero nunca olvidando el "alma" del vino

Vinos como Finca Constancia Parcela 23. elaborado 100% con la variedad Tempranillo, sus aromas varietales son los primeros en presentarse (frutas del bosque, cereza, grosella) perfectamente acompañados por un torrefacto suave bien ensamblado con toques finales de regaliz y vainilla. Buena estructura, carnoso, con un excelente paso por boca que se mantiene en la retronasal, equilibrado, largo y generoso.

O blancos como Finca Constancia Parcela 52, elaborado con la variedad Verdejo y con la particularidad de que ha sido fermentado en barrica. Esta elaboración nos brinda diferentes matices. Notas elegantes de albaricoque y finas hierbas aromáticas ligeramente especiadas que se unen con unas sutiles notas de madera que le confieren una personalidad única.

El nuevo año 2013, lo podremos celebrar con el nacimiento de **Finca Constancia Parcela 12**. Elaborado únicamente con la variedad Graciano, se compone de la parcela 1 y de la parcela 2, de ahí su nombre. Este varietal se encuentra situado en un terreno muy particular formado en su gran mayoría por material granítico proveniente de prolongadas erosiones de la Sierra de Gredos.

Nos encontraremos un color rojo picota con intensos matices amoratados, lágrima consistente, densa y levemente coloreada. Podremos descubrir infinidad de matices, como grosellas, cassis y arándanos. Nos envolverá su carnosidad y potencia, con un paso por boca elegante que expresa toda su fruta.

PESCADOS Y MARISCOS DE GALICIA

LA ABRUMADORA MODESTIA DE LOS MEJORES PRODUCTOS DEL MUNDO

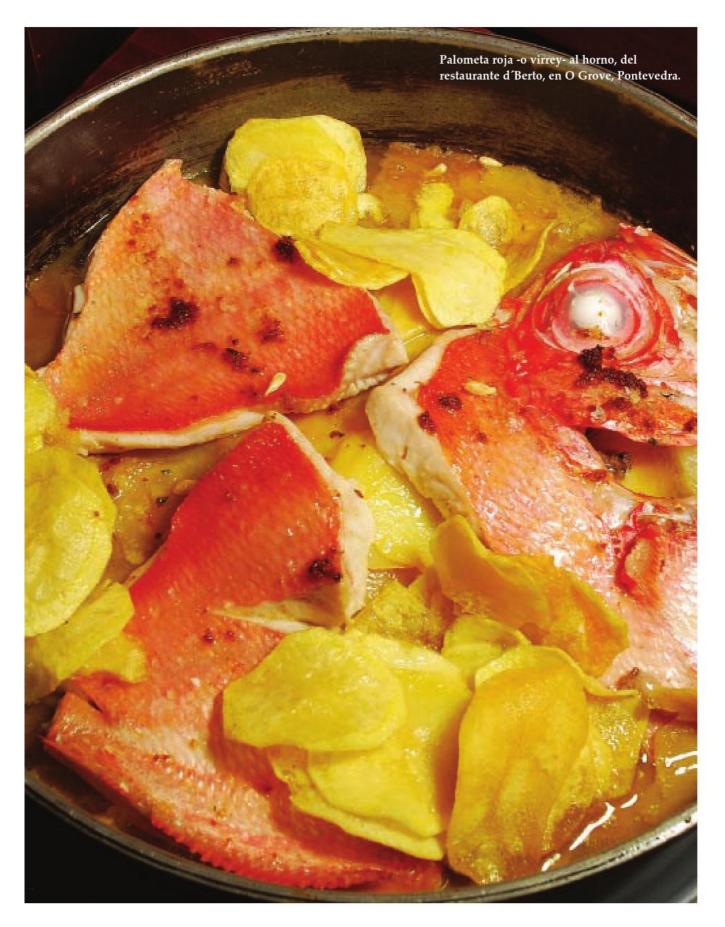
UN VIAJE GASTRONÓMICO CON BENIGNO CAMPOS.

No es sencillo asumir tanta calidad, pasión y realidad cuando llevas años embaucado por la evolución de la cocina y las propuestas geniales de los cocineros más mediáticos del mundo.

Viajar a Galicia de la mano de Benigno Campos es una travesía extraordinaria por lo vivido y aprendido, por el descubrimiento de recónditas cocinas donde habitan la pasión y el respeto a los mejores productos del mundo. Platos, cocineros, paisajes y experiencias se reúnen alrededor de pescados y mariscos sublimes que merecen el trato dispensado por estas gentes apasionadas y que se dejan acompañar por vinos igualmente virtuosos.

Benigno, el cocinero de la televisión gallega, el "Larpeiro", ejerce de orgulloso anfitrión y buen amigo de un viaje alucinante.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA, CON FOTOGRAFÍAS DE MONSCIUD



Es noche cerrada en Vigo a las seis de la madrugada cuando la lonja es ya un hervidero de actividad. Los buques pesqueros del Gran Sol descargan la pesca, decenas de carretillas se mueven ágilmente sobre el suelo mojado entre cientos de metros cuadrados diáfanos, mientras cajas de diferentes variedades de pescados y mariscos se amontonan y son rodeadas por los futuros compradores. Los megáfonos amplifican la voz de los subastadores convirtiéndose en protagonistas.

Es entonces cuando nos encontramos con Benigno Campos, conocido en todo Galicia como el *Larpeiro* (goloso o comilón, en castellano) protagonista desde hace cuatro años de un programa de cocina de éxito en la televisión autómica gallega titulado *Larpeiros*, en el que cinco personas se reparten el trabajo para hacer la compra, mostrar el producto y cocinar una receta semanal. Tarea ésta última de la que se encargan Benigno junto a Lola, entre cánticos típicos y muy buen humor.

También hemos invitado al cocinero **Pepe Solla**, del restaurante Casa Solla, -situado en Poio, Pontevedra y galardonado con una estrella Michelín- representante de la nueva cocina gallega.

Este viaje pretende acercarnos al producto gallego del mar de la mano de estos dos referentes de la cocina gallega y sus conceptos diametralmente opuestos de cocina clásica y de vanguardia, aunque partiendo del mismo producto.

Las subastas de la Lonja de Vigo siguen su frenético ritmo entre pujas, fugaces miradas entre compradores e inspecciones del producto antes de aceptar el lote comprado. "Se comienza a cantar por ejemplo desde 50 euros el kilo y el que para la cuenta atrás elige primero", explica Pepe Solla.

Pescados y mariscos alfombran la lonja y rápidamente son cargados con carretillas a mano o eléctricas a los muelles de carga. Su destino está en los mercados locales, las grandes capitales nacionales y el aeropuerto de Vigo, que transportará el pescado y el marisco, esa misma mañana, a diferentes lugares de Europa y al resto del mundo.

Merluzas, besugos, pescadillas, calamares, bacalaos, palometas, pulpos, rayas, lenguados o rapes entre decenas de diferentes especies han protagonizado una madrugada más en la Lonja de Vigo. Para el visitante lo más llamativo son los grandes peces espada o los diferentes túnidos que yacen robustos sobre hielo, grises como el acero, a la espera de ser vendidos.

Un café en el puerto sirve para conocer mejor a nuestro guía de este viaje gastronómico por el sur de Galicia.

COCINAR, COMER Y CANTAR

Benigno Campos trabajó durante 39 años en la oficina técnica de una empresa de construcción naval, en el mismo puerto donde hemos vivido una jornada de lonja. La cocina, junto con la música, fue siempre su pasión.

De niño pasaba las tardes ayudando a su abuelo en la tienda de comestibles que la familia tenía en la localidad de Chapela. En la playa de Arealonga llenaba sus bolsillos de navajas y almejas y los compartía con los amigos del barrio.

Al preguntarle por los recuerdos gastronómicos de su infancia Benigno recuerda: "de niño comía de todo, pero si tuviese que escoger un plato de los que cocinaba mi madre, el preferido eran las luras encebolladas con patatas fritas".

Un día, hace ahora poco más de cuatro años, un amigo periodista que sabía de sus dotes para la cocina y su amor y conocimiento del producto gallego le preguntó si se atrevería a ponerse delante de una cámara de televisión y cocinar para todos los gallegos. No se lo pensó dos veces y, tras grabar el capítulo piloto, directivos de la televisión gallega y el mismo Benigno tuvieron claro que el programa sería líder de audiencia, como así es.





La primera parada es en el Mercado del Berbés (Vigo), un reducido espacio con pocos puestos, pero con la mejor calidad. Enseguida nos damos cuenta de la popularidad de Benigno Campos. A su paso, los vecinos de la ciudad más grande de Galicia le paran sin cesar para comentar su último programa. Las peixeiras (pescaderas) le reclaman desde sus puestos con el producto en la mano. Rodaballos y lubinas salvajes, luras (calamar de la ría), o la "joya del mar" como los llama Benigno, sargos, rapes enormes, merluzas, pescadillas y cariocas, espectaculares besugos, mucho boquerón (para hacer anchoa) y sanmartiños, además de mariscos como el bogavante, centollas, percebes, cigalas, navajas, berberechos y almejas babosas, "las mejores", explica el cocinero de la televisión gallega, esperan a que los mejores restaurantes de Galicia compren a primera hora de la mañana.

Nos despedimos y caminamos a través del acristalado Mercado de la Piedra, donde la ostreira María, que lleva cuarenta años en el mismo puesto, ofrece generosamente a Benigno una rica y fresca ostra. Entramos ahora en el Mercado del Calvario, que data de 1923, en plena zona peatonal del barrio homónimo. Una plaza más popular que el Berbés, con grandes puestos de pescado y marisco. Enseguida una peixeira se da cuenta de la presencia de Benigno y grita: "¡ayer hiciste abadejo en el programa y hoy ya lo he vendido todo!".

A raiz del programa de televisión, Benigno ha escrito tres libros de cocina tradicional gallega. Del primer libro se vendieron más de 70.000 ejemplares.

EL MEJOR PRODUCTO DEL MUNDO "El pulpo es más que un alimento, es un símbolo de Galicia", explica Benigno en un discurso emocionado desde el que insiste en dejar claro que los pescados y mariscos de Galicia son los mejores del mundo. Llegamos al restaurante Veiramar, en Arcade, situado en la orilla del final de la ría de Vigo que presenta una bonita vista desde su comedor. Su cocinero es Paco Corral, un joven y enérgico gallego que cogió el relevo familiar y ha convertido su restaurante en lugar sagrado para la gastronomía gallega. Cuenta que estuvo casi tres años junto a un buen mariscador para aprender a diferenciar el buen marisco. Toda una declaración de intenciones. Sobre la mesa, empanada de centolla y pan de maiz con pasas. Para beber, Viñas del Vero Chardonnay Colección 2011. Unas ostras de la ría marcan el comienzo de una comida memorable.

"Los gallegos somos de plato grande y trago largo", avisa Benigno.

Paco Corral pasó tres años junto a un mariscador para aprender a diferenciar y comprar el mejor marisco.

Una bandeja de mariscos irrumpe en la mesa con camarón, cigala y centolla. Los sabores se descubren limpios, definidos y sabrosos, las texturas perfectas definen productos de primera.

A continuación, vieras al horno, deliciosas y, después, el plato estrella, rodaballo al horno. No hace falta comentar que el rodaballo es salvaje y sería casi un insulto para Paco Corral dudarlo. Pero la primera imagen del plato nos da señales de su calidad. Un plato sencillo cocinado con la mejor materia prima con un poco de albariño, **Tío Pepe**, cebolla y patatas de la tierra, sin artificios y con mucho cariño. De verdad que se nota. El entorno le da la calidad y Corral se supera mimando cada plato que saca a la sala. Perfecto con un tinto **Beronia Selección 198 Barricas 2005**.

Para terminar, una caña de crema pastelera, hecha en casa. Mirando el paisaje que







En la cocina del restaurante Veiramar charlan dos amigos, Paco Corral y Benigno Campos, con la ría de Vigo al fondo. A la izquierda, una centolla preparada. Sobre estas líneas, cazuela de rodaballo al horno y ostra.

nos descubre el final de la ría nos despedimos de Paco Corral, que nos dice con una sonrisa franca: "la cocina siempre es el mercado".

Los pescados y mariscos gallegos pescados por la flota de bajura llegan a los pequeños puertos por la tarde, procedentes de la pesca del cerco y del marisqueo.

Llegamos a Bueu sobre las cinco de la tarde, famoso por su subasta de pulpo (*Polbo das Rías*). Además, caballa, salmonetes, faneca, luras, sardina, jurel y mariscos como ostras, centollas, erizos y almeja babosa y rubia ocupan los no más de veinte puestos donde las *peixeiras* algo revolucionadas por la presencia del cocinero televisivo, sonríen nerviosas y charlan amistosamente con Benigno.

Bueu merece una visita por su actividad pesquera, pero también por la presencia del museo de la conservera Massó que fue la mayor de toda Europa hace ya unos cuantos años, y por probar la empanada de manzana de la panadería Amador.

"COMPRO ORO Y VENDO ORO"

En la península del Morrazo, entre las rías de Vigo y Pontevedra, en el pueblo de Hío, nos encontramos con Indalecio y Avelina en el **restaurante Doade**, donde han pasado más de 23 años cocinando pescados gallegos y mariscos.

"Compro oro y vendo oro", dice Indalecio mientras saca espléndidos ejemplares de lubina, mero, rape y lenguado en su cocina. Lo tiene muy claro, el éxito de su cocina se debe al respeto por el producto gallego. Un excelente arroz con bogavante, acompañado con un Cava Vilarnau Gran Reserva Vintage, con sus interesantes aromas a frutos maduros, amenizan el almuerzo. Mientras llueve en el exterior, nos acercamos un poco más a la tradición local, al sentir y al folclore de estas privilegiadas tierras.

A la salida nos topamos con el Cruceiro de Hío, muy cerca del restaurante, frente a la iglesia de San Andrés, bello románico del siglo XII.

Benigno disfruta capitaneando la ruta, mostrando orgulloso lo mejor de su tierra. En un pequeño receso explica que "cocinando y escuchando una gaita es el hombre más feliz del mundo".

El timonel de este viaje está casado, tiene dos hijos y un nieto. "Mi mujer es una maestra haciendo empanadas de xoubas con pan de maiz", nos cuenta. Uno de sus hijos es gaiteiro de profesión, compañero y amigo de Carlos Núñez, y el otro ha estudiado hostelería.

Su programa *Larpeiros* es líder indiscutible de audiencia y su secreto lo explica contándonos que: "hablo de la cocina gallega de toda la vida, utilizo los productos de la aldea e intento comunicar bien".

Las pasiones de Benigno
Campos son la cocina, visitar
mercados y la música
tradicional gallega.

Viajamos a O Grove. Justo antes de avistar el impresionante Gran Hotel, en la isla de La Toja, paramos en el **restaurante** d'Berto. Una gran cava, una pecera con marisco vivo y una exposición de pescados frescos recibe al comensal.

Los comedores de todos estos restaurantes no tienen nada de especial en su decoración, más bien son parcos y fríos. Pero el ambiente lo ponen sus gentes y la calidad suprema de sus cocinas.

Berto decidió hace casi una década, servir los mejores pescados y mariscos de las Rías Gallegas y su hermana Marisol le siguió, cogiendo las riendas de la cocina. "Aquí puedes comer desde el mejor marisco de El Roncudo, a las mejores lubinas de A Guarda", explica Berto.

"Apostamos por producto-producto, y lo cocinamos a la brasa, a la espalda, al horno o, como mucho, hacemos un guiso", añade Marisol.







De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Benigno Campos en el Mercado del Calvario, en Vigo, mostrándonos un ejemplar de abadejo. Con Pepe Solla en la lonja de Vigo, hablando con una *peixeira* en el Berbés y junto a unos pescadores en Bueu.

En la mesa, el centollo es el rey, después estarían las cigalas de 500 gramos. Si hablamos de pescado "el mar decide", dice Berto. Lo más solicitado: el mero a la brasa y la palometa roja al horno.

Berto compra en las lonjas de O Grove, Ribeira, Vigo y Celeiros.

Benigno decide pedir la palometa roja al horno. Para comenzar, un aperitivo de mejillones en escabeche, con verduritas, percebe, empanada de mejillón y pescado con un Cava Vilarnau Gran Reserva Vintage. Después, un fabuloso lubrigante (bogavante) acompañado por el vino Viñas del Vero Gewürztraminer, y la palometa al horno con un tinto de Garnacha del Somontano La Miranda de Secastilla 2009. talento y arte, destreza y experiencia en la cocina. Marisol dice que "no me gusta estropear tan buen producto. Lo importante es que el pescado sepa a pescado", pero degustanto su cocina se sabe que esconde maestría y sabiduría porque hasta para conseguir tan espectacular sabor y resultado, "sencillo y respetuoso", hay que saber hacerlo.

De postre, mouse de queso con manzana y una copita de **Noé**, un excelente compañero con aromas de higo, ciruela y café, sedoso como la mouse desde su uva Pedro Ximénez, con 30 años de envejecimiento

"SOY MODERNO HASTA DONDE ME INTERESA"

No podemos dejar Galicia sin pisar **Casa Solla** (Poio, Pontevedra), un restaurante premiado con una estrella Michelín y un cocinero que se define como "autodidacta con vocación de terruño".

Una casona de piedra gallega descubre un comedor minimalista y elegante con vistas a la ría de Pontevedra y árboles frutales que muestran sus copas desde la parcela de la casa del chef.

Descubrimos en su cocina los mismos productos gallegos que hemos visto en las lonjas y en las cocinas más clásicas. Ahora queremos apreciar el trabajo de vanguardia de este cocinero, hijo de cocinero, en un restaurante con 51 años de historia que hoy tiene el aspecto que Pepe Solla quiso, tras revolucionar la idea y concepto, partiendo de la frase que le gusta repetir "somos Galicia, tradición, costa y mar". A partir de ahí el espectáculo de una cocina de vanguardia con 21 pases, conceptual y bajo su famosa técnica de cocción a baja temperatura.

Comenzó como sumiller, pero llevaba en los genes la cocina. Además, toca en un grupo de música grunge y le gusta el surf. Sus clásicos son la costilla ibérica, el huevo a 65 grados, el bacalao o los suflés de postre. Para hablar de producto gallego abre un cava Vilarnau Gran Reserva Vintage y comienza el espectáculo. Sopa fría de tomate; cortezas de mar; pan con aceite; bloody mary; el huevo que no es, con calabaza y queso; croqueta cremosa de jamón ibérico y navajas ligeramente ahumadas sobre una salsa verde de cebollino.

A Pepe Solla le gusta repetir que cocina desde la idea de: Galicia, tradición, costa y mar"

Un Viñas del Vero Chardonnay Colección 2011 entra en escena con el plato Solo cigala. Después, vieira sobre puré de garbanzos, acelgas y sus pencas y merluza con crema de ostras.

Seguimos con un **Beronia Tempranillo de Elaboración Especial** y Pepe Solla sirve Pichón-filloa, un guiño fabuloso a la tradición desde la modernidad.

Para terminar, una selección de quesos con los dulces, cítricos y torrefactos, y una copa de **Noé**. Una experiencia genial.

Galicia es alta gastronomía y tradición, pero hay que ir a descubrirla.

Benigno se despide: "En Galicia somos unos privilegiados... ¡Volved y os cocino unas luras encebolladas!".



VEIRAMAR. 986 70 09 16 Avenida Alfonso Castelao, 2. Arcade, Soutomaior, Pontevedra.

D'BERTO. 986 73 34 47 Avenida del Teniente Domínguez, O Grove.

DOADE. 986 32 83 02 Hío, bajada playa Arneles. Cangas, Pontevedra.

CASA SOLLA. 986 87 28 84 Avda. Sineiro, 7. San Salvador de Poio, Pontevedra.



Pepe Solla posa en la cocina de su restaurante Casa Solla, junto a una enorme escultura en madera de Roy Ledgard, el hijo del famoso presentador del programa Un, dos, tres, Kiko Ledgard. Navajas sobre salsa de cebollino, merluza con salsa de ostras y cigala.

Flor de Caña gana cuatro medallas en el Concurso Internacional de Madrid

EL RON MÁS PREMIADO DEL MUNDO

El ron Flor de Caña fue el induscutible protagonista del Primer Concurso Internacional de Ron celebrado en Madrid al ganar una medalla de doble oro, una de oro, una de plata y una cuarta de bronce, convirtiéndose así en el ron más premiado del mundo. Un lugar al que este ron nicaragüense ya está acostumbrado dado que en su larga trayectoria -comenzó a elaborarse en 1890 en Chichigalpa, Nicaragüa- ha recibido varios premios e importantes menciones.

El proceso Slow aged utilizado, único en la industria, se trata de un proceso natural que garantiza la edad real del producto y combina la más moderna tecnología en destilación con la selección artesanal de ingredientes naturales que producen el ron más fino del mundo.

El pasado mes de septiembre se entregaron las medallas del I Concurso Internacional de Ron de Madrid. Este ha sido el primer concurso de cata de rones internacionales que se ha celebrado en España y en él han participado más de ciento cuarenta referencias.

La entrega de los galardones tuvo lugar en el Hotel Puerta de América, en un acto privado y reservado sólo a profesionales del sector y representantes de las marcas ganadoras.

En esta ocasión, el ron nicaragüense Flor de Caña, distribuido en España por González Byass, fue reconocido con los siguientes premios: Medalla de Doble Oro (mejor en su categoría) para Flor de Caña 12 años, en la categoría Extra Aged Superior Rum (entre 11 y 15 años); Medalla de Oro para Flor de Caña 7 años, en la categoría Extra Aged Rum (entre 6 y 10 años); Medalla de Plata para Flor de Caña 4 años, en la categoría Rum (entre 0 y 5 años); y Medalla de Bronce para el Flor de Caña 18 años, en la categoría Premium Aged Rum (entre 16 y 20 años).

De esta manera, Flor de Caña se afianza como el ron más premiado del mundo.

12 AÑOS CENTENARIO RESERVA

Este ron ámbar rojizo es elegante y semidulce. Pruébalo solo, en las rocas o con un poco de agua o club soda. Clasificado 90-95 y altamente recomendado por Wine Enthusiast en 2004, el ganador de 13 premios internacionales, el Centenario 12 Años hace historia con su elaboración. Color: ámbar rojizo Paladar: elegante y semi-dulce. Sabe a turrón, a mantequilla de almendra, a mieles y jerez. Con un sabor final a especies de pimienta, caramelo oscuro v un desvanecido roble quemado.



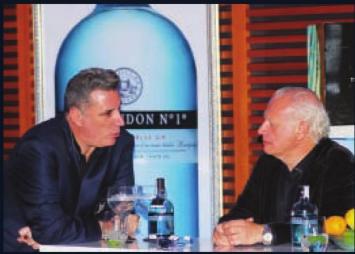
El método London

The London Nº 1, la ginebra Premium de González Byass, ha presentado en el Kursaal El Método London. Una puesta en escena que contó con tres actores de lujo y una única función no prorrogable dentro del Congreso San Sebastián Gastronomika. Gracias a las contribuciones del actor Juan Echanove, el cantante Loquillo y el maestro pastelero Christian Escribá, y perfectamente guiados por el coctelero Carlos Moreno, se desveló el secreto mejor guardado: el perfecto Gin&Tonic. En un escenario por un bar por decorado, los cuatro mantuvieron un diálogo que se convirtió en un viaje alrededor del mundo del Gin&Tonic. También los asistentes aportaron experiencias y secretos, algunos de la talla de los cocineros Martín Berasategui y Juna Mari Arzak. Fruto de esta conversación se

erigió el Gin&Tonic clásico en el gran triunfador, frente a las "ensaladas" y "carpaccios de frutas". En cuanto al momento de consumo, los clientes de este particular bar estuvieron de acuerdo. No importa si se trata de media tarde o por la noche, comiendo o, sencillamente. acodados en una barra, el Gin&Tonic siemrpe es el centro y origen de una buena conversación, de un tiempo agradable e, incluso, de inspiración. Así lo expresó, por ejemplo, Loquillo, quien afirmó haber escrito letras alrededor de un Gin&Tonic, o Christina Escribá, para quien este combinado le introduce en un universo creativo que le ayuda a trabajar. Y como punto final, la parte más emotiva, nada mejor que un brindis a la salud del perfecto Gin&Tonic de la mano de The London Nº 1.



MÁS DE 45 MINUTOS duró el encuentro entre el genial bartender, Carlos Moreno, y sus invitados. El bar The London $N\circ 1$ fue el encuentro más animado y divertido de Gastronomika 2012. Más de 60 invitados, con Gin&Tonic en mano, disfrutaron de la conversación de este grupo de artistas que pusieron sobre la barra todas sus experiencias y anécdotas alrededor de The London $N\circ 1$.



FOTOGRAFÍAS DE mOnsclub



De izquierda a derecha, Loquillo, Christian Escribá, Juan Echanove y Carlos Moreno.

"Larga vida al Gin&Tonic, pero vamos a encontrarle su espacio definitivo" Carlos Moreno, barman.

"Cualquier cosa que se haga con un Gin&Tonic en la mano debe salir bien". CHRISTIAN ESCRIBÁ, REPOSTERO.

"Cuando termino un concierto siempre me hago un Gin&Tonic", Loquillo, cantante y compositor.

"¿Cuánta ginebra hay que servir en un Gin&Tonic?... Creo que el equilibrio es más tónica que ginebra. Deberíamos llamarle Tonic&Gin".

JUAN MARI ARZAK, COCINERO.

"Nunca me olvidaré de que los mejores Gin&Tonic de mi vida me los he tomado con Manolo Vázquez Montalbán",
JUAN ECHANOVE, ACTOR.



Druide Mystical Vodka presenta su propuesta para brindar esta Navidad

Los antiguos druidas, depositarios del saber de su pueblo, celebraban el nacimiento de Frey, su dios del sol, adornando un árbol de encino con antorchas, bailando y entonando cánticos a su alrededor. Esto ocurría el 21 de diciembre, coincidiendo con el solsticio de invierno, cuando los días eran más cortos y, en los meses posteriores, la luz del sol ganaría fuerza y vigor.

Como herencia de esta tradición, aunque con otra simbología, se decora el árbol de Navidad en la actualidad y se celebra en torno a él muchos de los encuentros navideños. Con el objetivo de aportar un toque de magia y misticismo a las celebraciones navideñas, e inspirándose en esta ancestral historia, **Druide Mystical Vodka** presenta su propuesta de cóctel para acompañar los brindis de las próximas navidades.

Se trata de **Aguilan**, un cóctel creado especialmente para estas fechas y elaborado a base de **Druide Mystical Vodka** e ingredientes típicos de esta época del año, como zumo de uva, cava o zumo de pomelo rojo, entre otros, que le aportan ese carácter dulce y agradable. *Aguilan* es el origen de la palabra aguinaldo, que se refiere a la tradición de hacer un regalo en fechas navideñas y que, a su vez, proviene de la expresión a *gui l'an neuf*, empleada por los sacerdotes druidas durante la ceremonia del solsticio de invierno.

El resultado es un cóctel afrutado y delicado para disfrutar tanto en los momentos previos a las reuniones con la familia y amigos, como después de las suculentas comidas navideñas en torno al árbol de Navidad que se une a la tradición druida.

Aguilan

6,5 cl. de Vodka Druide
2,5 cl. de zumo de uva
1,5 cl. de jarabe de lichy
1,5 cl. de zumo de pomelo rojo
0,5 cl. de miel de albahaca
Se completa la copa con cava brut y se decora con un ramita de romero en forma de pino, un ramillete de grosellas en el borde y polvo de plata.

JUSTO ALMENDROTE CREA UN BOMBÓN CON EL LICOR DE CHOCOLATE MOZART

Se trata del reputado maestro y profesor de la Escuela de Pastelería de Madrid, poseedor de un récord Guinness por haber hecho la escultura de chocolate más alta de la historia, con 6,5 metros de altura, además de haber elaborado la mayor galleta de gengibre del mundo, de 12 metros de altura. Fue recientemente, en el IX Salón del Chocolate de Madrid, cuando el pastelero creó en directo los Mozart Sweet, dos elegantes y deliciosos bombones realizados a partir del licor austríaco Mozart Gold y Mozart White. Bombones que conmemoran el III Centenario de la Biblioteca Nacional.



El maestro pastelero, Justo Almendrote, dio una clase magistral ideando en directo, los *Mozart Sweet*.

"Inspirado en el ambiente de la Biblioteca Nacional se me ocurrió mezclar chocolate, galleta y café; sabores que pienso que apetecen con un libro entre las manos", explica el cocinero.

Finalmente, eligió el de bombón de chocolate negro para dedicárselo a la conmemoración del III Centenario de la Biblioteca Nacional.

Los Mozart Sweets son dos versiones de bombones senci-

llos y clásicos, de mucha calidad y personalidad, que respetan el sabor del licor Mozart, ya que se elaboran sin pasar nunca de los 30 grados de temperatura, para no volatilizar el alcohol.

Del licor Mozart Gold, el maestro pastelero destaca las notas mezcladas de chocolate caribeño y africano. Del Mozart White, su delicada vainilla.

Además, Mozart Gold estuvo presente en el Salón del Chocolate también en forma de cóctel y "solo", la forma preferida del público.



El chef Paco Morales ha querido aprovechar las propiedades aromáticas de las flores de acacia y el intenso sabor de la miel de flores para dotar al resultado de matices que evidencian el carisma del ron Flor de Caña 7. Se trata de un cóctel basado en el equilibrio e inspirado en la naturaleza que responde a la creatividad y concepción vanguardista de este chef sobre la gastronomía. La combinación de ingredientes naturales y la intensidad aromática de cada uno de ellos convierten a Agua de Acacia en una propuesta única que fusiona delicadamente los sabores florales con la dulzura de Flor de Caña 7.

Agua de acacia con miel, ron y lima

Ingredientes para 4 personas

1.000 grs. Agua mineral80 grs. Flores de acacia70 grs. Miel de flores de

la sierra de Mariola 250 grs. Ron Flor de Caña

250 grs. Ron Flor de Cana 100 grs. Zumo de lima 5 hojas de gelatina

(cola de pescado).

atemperar con 10 minutos de antelación.

sifón, poner 2 cargas.

Reservar en nevera a 2º C.

ESPUMA DE RON FLOR DE CAÑA

Hacer el zumo de lima y colar,

mezclar con el ron. Calentar ¼ parte de la mezcla y añadir la cola

de pescado. Colar y meter en un

Reservar en nevera a 5º C, sacar a

AGUA DE ACACIA

durante 2 h.

Poner el agua en un cazo a 90° C. Meter las flores de acacia y dejar infusionar

Colar y mezclar, calentar ¼ parte del líquido a 50° C. Añadir la miel de flores.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Servir en copa, en la base el agua de ron y cubrir encima con espuma de acacia y miel.

LA COCINA MEXICANA HISTORIA

ESCRITO POR: JULIO CHÁVEZ, COEDITOR REVISTA SABOREARTE MÉXICO Y KARLA SENTÍES, EDITORA REVISTA SABOREARTE MÉXICO. FOTOGRAFÍAS DE: ALEXVERA FOTOGASTRONÓMICA®

> Las siguientes líneas presentan un sucinto recorrido por la historia de la cocina mexicana, desde los primeros contactos con la cultura española en el siglo XVI, hasta la actualidad. Junto con ese esbozo histórico, cuatro chefs comparten su visión del momento que vive esta gastronomía.





Ricardo Muñoz Zurita, Chef propietario restaurantes Azul. Daniel Ovadía, chef propietario restaurantes Paxia y Xanto.



Patricia Quintana, chef propietaria restaurante Izote. Mikel Alonso, chef propietario restaurante Biko.







n octubre se cumplieron 520 años desde que Cristóbal Colón avistara por primera vez las costas de un continente nuevo para los europeos, en un viaje que buscaba nuevas rutas hacia el oriente, a la tierra de las especias. En América no existían esas especias, pero lo cierto es que ese encuentro transformó radicalmente la dieta en ambos lados del Atlántico.

Tras el descubrimiento, vino la conquista y colonización. Los españoles trajeron junto con su lengua, religión y costumbres, plantas -espinacas, cítricos, trigo, cilantro, almendras, etc.- y animales —reses, cerdos, cabras, por mencionar algunos— que cambiaron para siempre la dieta del Nuevo Mundo; América aportó una gran cantidad y diversidad de alimentos que fueron transportados al Viejo Mundo, entre los que destacan: cacao, maíz, vainilla, tomate, chile, papa... Al respecto, Xavier Domingo observa: "La cocina española, tal como la conocemos hoy no existiría sin el aporte de productos llevados a Europa desde lo que se llamaron las Indias. De hecho, sin las importaciones de estos productos no existiría ninguna cocina europea"*.

Ese mestizaje, por supuesto no fue homogéneo, tanto por la procedencia de los conquistadores y posteriormente colonizadores que llegaron de diferentes regiones de España, con sus respectivas tradiciones culinarias, como por la enorme diversidad de etnias y culturas que poblaban las muy diferentes regiones del actual territorio mexicano. Por

ello es que no se puede hablar, en general, de la cocina mexicana sino de las muchas y variadas gastronomías de México. Pese a ello, su pilar sigue siendo la trilogía de la milpa —sistema agrícola de cultivo desarrollado por los indígenas—: maíz, frijol y chile, conjunto alimenticio que por siglos ha marcado la base nutrimental con un equilibrio de aporte energético, proteínico y vitamínico.

Ferran Adrià afirmó: "México tiene las características para ser un país líder mundial en cocina", y Martín Berasategui comentó: "Pienso que México está viviendo su mejor momento en la cocina".

La evangelización fue una de las preocupaciones de los colonizadores y los conventos en la Nueva España fueron laboratorios culinarios donde se gestaron platillos emblemáticos mexicanos como el mole poblano y los chiles en nogada. Tras tres siglos de dominio español, se inició la guerra de independencia (1810-1821). El México independiente recibió otras influencias que enriquecieron aún más su cultura gastronómica. El siglo XIX presenció un cambio en los hábitos culinarios: el surgimiento y consolidación de los restaurantes; favorecidos por el fortalecimiento de las nuevas clases urbanas. Durante la presidencia de Porfirio Díaz, el país tuvo marcado afrancesamiento no ajeno en las cocinas de los recientes establecimientos.

A mitad del siglo XX el turismo empezó a cobrar cierta importancia, por lo que se desarrolló importante infraestructura hotelera.

Los años treinta estuvieron caracterizados por el apogeo del nacionalismo, en cocina llama la atención que a ciertas preparaciones se les adicionara "a la mexicana" para reafirmarlo.

Las décadas de 1980 y 1990 marcaron un repunte. Figuras de la restauración e investigación como Alicia Gironella, Patricia Quintana, Ricardo Muñoz Zurita, Mónica Patiño, Diana Kennedy, por sólo citar algunas, emprendieron la tarea de fomentar y posicionar a la culinaria mexicana. En noviembre de 2010, la UNESCO incluyó en su lista del patromonio cultural inmaterial de la humanidad a la cocina tradicional mexicana.

Un cada vez más nutrido grupo de cocineros impulsa nuestra gastronomía al más alto nivel. Los hay que reivindican la cocina tradicional, la más vanguardista, la regional y de producto. Recientemente Ferran Adrià afirmó: "México tiene las características para ser un país líder mundial en cocina", y Martín Berasategui comentó: "Pienso que México está viviendo su mejor momento en la cocina".

Sin lugar a dudas, México está llamado a ser una importante capital culinaria y uno de los destinos turístico-gastronómicos más importantes del mundo en los próximos años.

Chile en nogada con Tío Pepe, de Ricardo Muñoz.

RICARDO MUÑOZ ZURITA,

CHEF PROPIETARIO RESTAURANTES AZUL, CIUDAD DE MÉXICO

Ricardo, conocido como "Su Majestad" en el medio culinario, honra su título al gran conocimiento que ha adquirido en sus investigaciones sobre la cocina mexicana, mismos que ha plasmado en importantes obras como el Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana.

"Nos hemos dado cuenta de que el vino va muy bien con nuestra cocina"

¿Qué transformaciones de la cocina mexicana te ha tocado pre-

He visto muchos cambios y en algunos he sido protagonista. En mi juventud no existían escuelas de gastronomía. Durante ese tiempo me di cuenta cómo otros países iban muy avanzados y nosotros nos quedamos atrás: por un lado la cocina francesa que estudiábamos era ya muy vieja, y por otro la cocina mexicana se desdeñaba y quedaba relegada en fondas, cantinas, mercados y en la calle. Actualmente la cocina mexicana está presente en grandes restaurantes a lo largo del país.

¿Cómo ha cambiado el comensal?

Ha habido avances muy importantes, comprendimos que no solamente la cocina francesa era la buena. Hoy el mexicano puede elegir entre ir a comer francés, español, mexicano... ya sea clásico, tradicional, moderno o ultra moderno. En mi generación no había opción gastronómica mexicana.

¿Cómo has trabajado con los nuevos talentos?

Nunca los he visto como competencia, nos hemos aportado mutuamente. Lo más satisfactorio es ver la imagen del chef mexicano haciendo cocina mexicana. Hoy en la ciudad y en gran parte del país, los mejores restaurantes son de mexicanos y de cocina nacional.

En cuanto a la cocina mexicana, ¿cómo marida con los vinos? Marida muy bien. Hay un gran despertar de las nuevas generaciones, nos hemos dado cuenta que el vino va muy bien con nuestra cocina. Hay una cuestión de costumbre que hay que ir adaptando y es un proceso lento en el que vamos a ir descubriendo qué vinos maridan mejor con nuestra comida.



PATRICIA QUINTANA,

CHEF PROPIETARIO RESTAURANTES IZOTE, CIUDAD DE MÉXICO

Esta chef ha sido reconocida como la "embajadora de la cocina mexicana". Una de las impulsoras de la cocina tradicional cuya gran fuerza radica en la profundidad con que se adentra en las raíces y el contexto sociocultural de esta cocina ancestral.

"El achiote de Yucatán comulga de maravilla con la uva Tempranillo"

¿A qué sabe México?

México es sabor, color, textura, aromas y sensibilidad. Es la tierra y sus elementos, dónde se elaboran, cómo se cultivan, cuáles son sus finalidades. México es el sabor del chile de sus diferentes regiones; es el sabor del maíz, como en sus tortillas y en sus tamales.

¿Cómo entiendes la cocina mexicana?

La cocina mexicana va desde una simple tortilla y toca todos los productos de la tierra, incluso los más sui géneris como los escamoles (larvas de hormigas), tantarrias (insectos que habitan en los mezquites), chicatanas (hormigas que vuelan), chapulines y gusanos de maguey.

Pero también es la comunión con otras culturas y tradiciones, por ejemplo en la península de Yucatán algunas preparaciones se siguen haciendo en un pib (horno de tierra), acompañada con la naranja que vino de España, lo mismo que el rábano y la cebolla morada que se conjugan con el chile habanero nativo de México. Nuestra cocina es profunda, se basa en una cosmovisión.

¿Cómo ha cambiado la percepción del comensal respecto a disfrutar la cocina mexicana con vino?

La gente está muy abierta a entender que nuestra cocina también se marida con el vino. Hay muchas preparaciones que van perfecto con este néctar, como el achiote de Yucatán o el queso envuelto en hoja santa que comulgan de maravilla con la uva tempranillo.

¿Cuáles son los 10 ingredientes sin los cuales no puedes vivir? La pimienta gorda de Tabasco, vainilla, chocolate, maíz, aguacate, frijol, jitomate, tomate verde, epazote y chile.



DANIEL OVADÍA.

CHEF PROPIETARIO DE RESTAURANTES PAXIA Y XANTO, CIUDAD DE MÉXICO.

Dentro de los jóvenes talentos de la cocina mexicana, sin duda Ovadía es uno de los más representativos. Su inquietud y creatividad destacan en una cocina vanguardista que se basa en el sabor, las técnicas y un toque de sorpresa.

"Enaltecemos el producto local más que al cocinero"

¿Qué es la cocina mexicana de vanguardia?

Para nosotros es no repetir técnicas o métodos que ya fueron utilizados antes. Ser vanguardista es ir un paso delante de tu época, tratar de encontrar nuevas técnicas de cocción, formas de utilizar los ingredientes, texturas. Es una apuesta arriesgada pero hay gente que nos ha comentado que Paxia es el restaurante más atrevido que hay en el país.

¿Qué presencia tienen las técnicas en boga a nivel mundial dentro de la cocina mexicana contemporánea?

Actualmente la nueva tendencia es hacia usar el producto local, de temporada, sobre todo enaltecer al ingrediente más que al propio cocinero.

¿Qué interés percibes sobre nuestra cocina en tus demostraciones y conferencias que has dado en varias partes del mundo?

Es impresionante el respeto que ya se tiene a la cocina y cocineros mexicanos. Me impresiona que muchos cocineros del mundo se están inspirando en México para sus menús, lo vimos en Mesaamérica, chefs como Rick Bayless, Alex Stupak, Rosío Sanchez vienen a enseñarnos que en sus países están haciendo cosas mexicanas o inspiradas en nuestro país. Y eso apenas es la punta del

¿Qué es lo que la cocina mexicana está aportando al mundo?

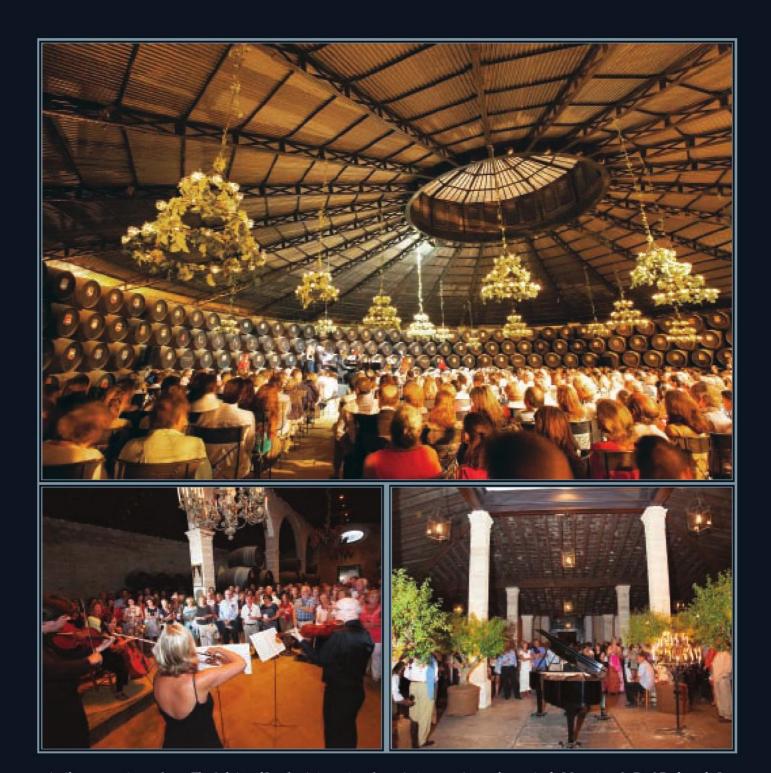
Está aportando ingredientes y técnicas. Somos un país que demuestra respeto por sus tradiciones. Por otro lado está la pasión con que se maneja un restaurante; México se caracteriza por ese agradable ambiente que transmite al comensal.

¿Qué tipo de vinos son los que mejor se llevan con la cocina mexicana?

Sin entrar en especificaciones de uvas, pienso que blanco y ro-







Arriba, momento en el que *The Soloist of London* interpretan el concierto para piano número 14 de Mozart, en la Real Bodega de La Concha. Sobre estas líneas, a la izquierda, la Bodega de Los Reyes, donde la música de Schubert se interpretó junto con una copa de Néctar. Y a la derecha, Bodega Los Apóstoles, donde una copa de Oloroso Alfonso acompañó a la música de Claude Debussy.

El pasado mes de agosto, las Bodegas Tío Pepe se convirtieron en el escenario de una cata original y armónica: música clásica y vinos de Jerez. Alrededor de 400 asistentes degustaron un maridaje basado en piezas musicales de Vivaldi, Debussy, Schubert y Mozart con Tío Pepe, Alfonso y Néctar, de la mano de "The Soloist of London", un conjunto de reconocidos músicos procedentes de distintas orquestas europeas.

SINFONÍA PERFECTA

PASEO POR LOS SENTIDOS Y MÚSICA PARA EL ALMA



Código QR VER VIDEO

Ésta fue la propuesta innovadora que González Byass ofreció una tarde del pasado verano. Tres elementos en armonía que se unieron para hacer florecer todos los sentidos; un paseo por la historia de sus bodegas, una cata de sus vinos y música que hace despertar los sentimientos.

El paseo comenzaba en la monumental Bodega de Los Apóstoles con el señor de los Sueños, Claude Debussy, quien con cada nota describe un color más que un signo musical. Con una copa de Oloroso Alfonso, de tonos ámbar dorados y aromas intensos, nos trasladaron al "Atardecer en Granada" y describieron "Jardines bajo la Lluvia". Sentimos la música como una expresión de sensaciones y un fenómeno de evocación poética y cromática.

En la Bodega La Constancia, era obligado un *Allegro* para maridar con Tío Pepe, que hace saltar el corazón, despertar del letargo del invierno e inundar de alegría, con cantos de pájaros, fuentes brotando y la naturaleza floreciendo en la Primavera de Vivaldi.

Nos trasladamos entonces a la silenciosa, íntima y noble Bodega de Los Reyes para, con una copa de Néctar, endulzar y aterciopelar el diálogo de "la Muerte y la Doncella" de Schubert. Un diálogo lleno de sensibilidad, sonoridad y belleza.

El paseo finalizó con un concierto donde *The Soloist of London* interpretó magistralmente el Concierto para Piano número 14 de Mozart y su Pequeña Serenata Nocturna *Eine Kleine Nachmusik*, que se hizo grande en la engalanada Real Bodega de La Concha. Bonita simbiosis de música y vino. Música para el alma en una noche de verano.

Beatriz Vergara, directora de actividades turísticas de González Byass. SE FORMARON EN EL EXTRANJERO, VIAJARON POR TODO EL MUNDO Y MODERNIZARON JEREZ

LOS HIJOS VARONES DEL FUNDADOR

Manuel Críspulo, Pedro Nolasco, Gabriel y Ricardo fueron los cuatro hijos varones, nacidos tras cuatro niñas, del fundador de la bodega González Byass, Manuel María González Ángel. Gabriel murió a los pocos días de nacer; Ricardo se casó con su sobrina y no tuvo descendientes; Manuel Críspulo fue gerente de la bodega y Pedro Nolasco, que tuvo trece hijos, fue el único que continuaría con el negocio.

Un reportaje de Marc Riba, Fotografías y documentación cedida por la Fundación González Byass.

De los hijos del fundador de la bodega González Byass, Manuel María González Ángel, el primogénito fue una niña, llamada como su madre, María Victorina. Después de otras tres hijas, nacieron cuatro hijos varones, pero uno de ellos Gabriel murió con pocos días. El primero de los varones fue Manuel Críspulo, Marqués de Bonanza desde 1904. Tres años menor era Pedro Nolasco, Marqués de Torresoto desde 1919, y el único que continuaría con el negocio de la bodega, siendo los actuales accionistas todos los descen-

dientes de sus seis hijos varones. Catorce años después de Manuel Críspulo, nació Ricardo, a quien familiarmente se le llamaba Ricardito, seguramente por ser el menor de los hijos y con mucha diferencia con los demás. No consta que tuviera papel de dirección en la empresa, más allá de ser uno de los herederos de la bodega, como figura en el testamento de su padre (sólo deja la dirección de la empresa a sus tres hijos varones). Se casó con su sobrina María del Carmen Isasi González, hija de su hermana María Victorina y no tuvieron

descendientes.

El mayor, **Manuel Críspulo**, en 1866, tras cursar estudios de filosofía, viaja por numerosos países europeos, donde completa su formación y su nivel de idiomas.

A su vuelta a Jerez, ocupó el cargo de gerente en la empresa familiar y se distinguió siempre como protector de las Artes, lo que le lleva a fundar la Academia Filarmónica y la Escuela de Bellas Artes de Santo Domingo, lugar donde se formaron los más afamados pintores jerezanos del siglo XIX.







Arriba, Manuel Críspulo, sentado a la izquierda, Pedro Nolasco, de pie a la derecha y dos amigos de éstos en Saint Edwards College Everton, en Liverpool, Inglaterra, 1860. En bicicleta, Pedro Nolasco y debajo, Manuel Críspulo González Soto.

En el año 1899 creó en sus tierras el balneario de San Telmo y en 1901 contribuyó, como presidente de la sociedad promotora, al inicio del proyecto de la línea del ferrocarril de la Sierra de Cádiz, que nunca se llegó a construir.

En 1904, el rey Alfonso XIII le otorgó el título de Marqués de Bonanza. Falleció en su casa de la plaza del Clavo en 1933.

Su hermano, **Pedro Nolasco González Soto**, fue enviado a la ciudad francesa de Tours con diez años. Con 14, viaja con su padre a Inglaterra, donde asisten a la Exposición Universal de 1862 y se quedaría interno en el prestigioso

colegio Edwards College de Everton, en Liverpool.

A su vuelta a Jerez, tras estudiar alemán en Alemania, se convierte en el responsable de nuevos mercados. Viajero infatigable, hábil negociador, conversador delicioso, afable y ocurrente, cruza Europa de norte a sur y de este a oeste, incluido Rusia. Habló con reyes y príncipes y alternó con los personajes más importantes de su tiempo. Fue tan hábil negociador y buen comerciante que llegó a ser conocido en Jerez con el apelativo de *el Cuco*.

Gran aficionado a los deportes, sobre todo al

polo y al tenis, introdujo estos deportes en Jerez, construyendo la primera de las pistas de tenis de las que se tiene noticia en Andalucía. También trajo las primeras bicicletas, que compraba en Inglaterra (ver imagen superior) y su pasión por la caza le convierte en el introductor en España de la modalidad de Tiro de Pichón

El rey Alfonso XIII le concedió en 1919 el título de Marqués de Torresoto de Briviesca. Contrajo matrimonio con María Nicolasa Gordon, dama proveniente de una noble familia escocesa, de cuyo matrimonio nacieron trece hijos.

González Byass 2.0

TÍO PEPE PROTAGONIZÓ LA FERIA DE JEREZ DESDE LAS REDES SOCIALES

Tío Pepe es el alma de la Feria del Caballo de Jerez por su histórica involucración. Como decían muchos de los post recibidos en las diferentes plataformas online, "sin Tío Pepe no hay Feria".

En la última Feria del Caballo, como cada año, Tío Pepe puso el color y la alegría, pero esta vez guiso ir más allá y, haciendo gala de su carácter moderno e innovador, participó, además, con presencia online desde su página de Facebook Fan Page, convirtiendo las andanas de la Feria en ventanas de entrada a las redes sociales a través de códigos QR e interactuando con los invitados de la caseta de González Byass a través de las chicas Tío Pepe. El resultado fue un éxito de participación y de nuevos fans que, hasta hoy, siguen incrementándose.



ABAJO A LA IZQUIERDA, TWITTER @TIOPEPEFINO EN PLENA FERIA CON MULTITUD DE SEGUIDORES Y COMENTARIOS. BAJO ESTAS LETRAS, EL PRESIDENTE DE GONZÁLEZ BYASS, MAURICIO GONZÁLEZ-GORDON QUE PARTICIPÓ ACTIVAMENTE CON LAS APPS ESPECÍFICAS DISEÑADAS PARA LA FERIA.







Juli Bárcenas, el ganador del concurso de diseño, tercero por la derecha, posa junto a los otros participantes premiados y flanqueados por Damiá Degás a la derecha, gerente de la Cava Vilarnau y Amparo Cuéllar, jefe de márketing.

VILARNAU INVITA A SUS SEGUIDORES DE *FACEBOOK* A DISEÑAR SUS CHAPAS

Vilarnau ha propuesto a sus seguidores, a través de la red social Facebook, participar en el concurso de diseño de chapas con el primer certamen de "Diseña las chapas de Vilarnau". El diseño ganador, (segundo cartel por la derecha) de Juli Bárcenas, irá destinado a una edición limitada de cavas.

Esta pequeña cava artesanal ha logrado unir dos mundos complementarios, el digital y el físico. De ahí que la entrega de premios coincidiera con el 19º Encuentro de Placas, que se celebró en Vilarnau.

Los diseños del ganador, Juli Bárcenas, como de los tres finalistas -Juan Jesús Rivera, Mª Jesús Coronado y Cástor González- se irán incorporando poco a poco a los cavas de Vilarnau.

CHINCHÓN Y LA REVISTA MÍA PREMIAN LA MEJOR RECETA DE SUS SEGUIDORES

La marca de anís Chinchón y la revista Mía han puesto en marcha un concurso de cocina inspirado en recetas hechas a partir del Chinchón.

Los casi 5.000 seguidores del blog www.cocinaconchinchón.es, de su Facebook y los lectores de Mía podrán subir las fotos del plato cocinado y las instrucciones para su elaboración.

Un jurado experto propuesto por Mía elegirá las 40 mejores recetas y les obsequiará con una suscripción anual a la revista.

Además, Chinchón publicará las fotos en su página de Facebook y se premiará con 10 suscripciones más a las 10 fotorecetas más votadas por sus fans.

El plazo del concurso concluye el próximo mes de diciembre.



RESTAURANTE HOTEL ATRIO

PLAZA DE SAN MATEO, 1, 10003 CÁCERES

Restaurante Atrio

"Los vinos de Jerez son los mejores de España, con diferencia"

La frase que titula este reportaje la dice José Antonio Polo, importante coleccionista de vino y poseedor de una de las bodegas más admiradas. Junto a él, el chef Toño Pérez, con quien ha pensado y construido el restaurante Atrio, en Cáceres. Un lugar especial, una quimera hecha realidad, un dos estrellas Michelín, un hotel cinco estrellas; una cocina íntima pensada para cautivar, un servicio elegante y acogedor, un momento para sentir.

Un reportaje de Javier Estrada.

Delante de la puerta del Restaurante Hotel Atrio ya se sabe que lo que a continuación acontezca será emocionante, pero lo mejor es que nunca la expectativa supera a la realidad. Se trata de un *Relais Chateaux* con restaurante dos estrellas Michelín, arropado por el casco antiguo de Cáceres. Dentro, un mundo aparte, el diseñado por José Antonio Polo y Toño Pérez, dueños; sumiller y chef, respectivamente.

"LOS RESTAURADORES TENEMOS UNA ASIGNATURA PENDIENTE CON LOS VINOS DE JEREZ"

Dentro del Hotel Restaurante el diseño transporta a un estado de bienestar inesperado y tranquilizador, el trabajo de los arquitectos Mansilla y Tuñón es un prodigio de espacio y luz.

Bajando con José a la bodega, una de las más fascinantes del mundo por el valor de su colección, el sumiller-coleccionista comenta que "los restauradores tenemos una asignatura pendiente con los vinos de Jerez, el mejor vino que hay en España, con diferencia".

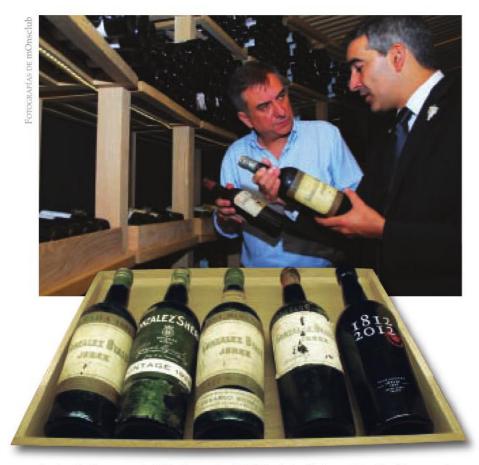
Una antesala para catas, precede a la cripta subterránea de Atrio. Una bodega perfectamente diseñada para albergar y disfrutar visitándola. Cualquier cliente del restaurante o del hotel, puede pedir tener la experiencia. Si, además, es José quien te la enseña, la experiencia se multiplica en sensaciones. Capaz de transmitir su pasión con el simple movimiento de sus manos al coger una botella de su vertical de 24 añadas de Petrus. José recorre la bodega de Atrio, se para frente a la vertical de Vega Silicia, después señala un Chateau Laffite, Mouton-Rothschild; con 44 añadas, siete Magnum de Romanée-Conti y una sala especial

que, semi curva, sin puerta, invade la nave central de la bodega proyectando una luz anaranjada; es la vertical de 75 añadas del mejor vino dulce del mundo, una colección del sauternes Chateau d'yquem,... Sencillamente espectacular. Como también lo son las cinco botellas de Jerez , Añada 1981, González Sherry Vintage 1928, un Apostoles viejísimo y un Palo Cortado de 1978 de edición conmemorativa de la Constitución Española, que allí descansan.

"NO ES UN NEGOCIO, ES UNA FORMA DE VIDA", explica Toño cuando, rodeado de mesas deliciosamente presentadas, -las vajillas y la cristalería son algunos de tantos detalles que cuidan al milímetro-, se prepara para entrar en la cocina.

Gamba marinada; ensalada de brotes y crema agria capuccino de foie, hongos





Arriba, José coge una botella de un vino histórico de las Bodegas González Byass en la mítica bodega de Atrio, y se la muestra a su compañero sumiller, José Luis Paniagua. Sobre estas líneas imagen de las cinco botellas de González Byass que reposan en wste santuario. Debajo, imagen de la vertical de Chateau Lafite Rothschild.



y crujientes de maiz; Verdel tibio con escabeche de manzana verde; Loncheta de ibérico, calamar y curry; Cigala, careta de cerdo y jugo cremoso; Vieiras asadas, berenjenas y aceitunas; Cabrito asado al tomillo, patatas y deshuesado; Torta del Casar en contraste con membrillo y aceite especiado; Tocinillo con helado de yogurt y tierra de cacao y Golosinas de sobremesa.

Para maridar esta sublime propuesta de sabores y técnicas, Fino Tío Pepe, Viñas del Vero Gewürztraminer, Finca Constancia y Brandy Solera Gran Reserva Lepanto.

Toño no se olvida de su tierra extremeña, cocina con la memoria pensando en el cliente. El milagro, la heroicidad, es haber querido sembrar todo esto en la ciudad de Cáceres y estar donde están.

Toño se convierte en anfitrión tras la demostración de capacidad y arte en la cocina. No es solo la calidad, sino que en la creatividad es capaz de unir corazón y alma: "no vendemos dogmas, vendemos felicidad", explica el chef. Así consigue acercar al comensal tanto a su estética de líneas puras, visibles en la arquitectura del sitio, como en sus platos, como a la sensación de deleite, cuidado y bienestar. Una gran experiencia.

El enclave del Hotel Restaurante Atrio es también único, quiere igualar la cocina de Toño y el trabajo de José. Una moderna piscina en la cubierta recuerda que estamos en un hotel de cinco estrellas, donde las habitaciones tienen siempre una luz especial, una vista a la piedra del siglo XIV, a la enredadera de las almenas o a las líneas puras de Mansilla y Tuñón. El viaje, en todos los sentidos, merece la pena sólo por pasear entre las paredes de Atrio pero, además, recomendamos visitar la Fundación Helga de Alvear y el Museo Vostell Malpartida.

RESERVADO PARA AQUELLOS QUE VEN MÁS ALLÁ DE LO EVIDENTE



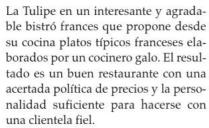


CALLE SERRANO, 110 28006 MADRID

Restaurante La Tulipe

Cocina clásica francesa desde el enfoque más joven

Hablamos de un bistró en pleno barrio madrileño de Salamanca, en el que todas sus piezas encajan a la perfección: cocina francesa sin artificios pero con buenas intenciones, una sala agradable, terraza y diferentes sopresas como DJs nocturnos, coctelería o el servicio de brunch en días festivos. La Tulipe es un lugar que hay que conocer.



Su armas son la apuesta por la originalidad, basta decir que el plato estrella es la raya a la mantequilla negra, y el acierto de un local amable y confortable que, además, cuenta con una barra para tomar cócteles y una terraza estupenda que funciona todo el año.

Su director, Carlos Álvarez, explica que la idea se inspira en lo que era el local antes, una antigua *braserie* francesa. A partir de ahí, unos socios valientes, porque han abierto en el año 2012, y enamorados de la cocina francesa, han sido capaces de poner en marcha un restaurante basado, en principio, en sus propios gustos y experiencias como comensales.

En la cocina, el chef francés Jonathan Goimbault prepara la ya mencionada raya y otros platos tradicionales como las coquilles Saint-Jacques, el tartar de magret de pato o las carnes de la parrilla.

En la cocina, buena materia prima que no eleva el precio del plato y otras propuestas como los *Escargots* sin cáscara, variedad de quesos, Foies en frío y caliente, tablas de embutido francés, con *Rillet de Le Mans*, por ejemplo, o reposteria casera donde la estrella es la tarta Tatín de manzana.

También destacan en su carta los crepes dulces y salados y la parrilla de carbón, donde salen buenas hamburguesas, solomillo de buey, entrecote, entraña o presa ibérica.

En la bodega, más de 50 referencias, aquí casi todas españolas, pero sí se puede pedir algunos vinos franceses. Una sala agradable y cómoda, luminosa, de techos altos y decoración cercana, completa una buena oferta.



Jonathan Goimbault

El Cocinero francés, Jonathan Goimbauklt (1.983) oriundo de Tours, -de la zona del Valle del Loira-, posee una amplia formación en cocina clásica francesa, y ha trabajado en Inglaterra especializándose en cocina fusión.

De la parte de la bodega y coctelería se encarga el director de La Tulipe, Cyril Lugan (Paris, 1.970), que viene entre otros del Chateau Lynch Bages & Co, y fue director del segundo restaurante de Cordeillan Bages galardonado con dos estrellas Michelin.

Por las noches, a última hora de la cena, y en fin de semana, un DJ cambia el escenario para que la coctelería entre en escena.

Los Sábados, domingos y festivos tienen Brunch desde la mañana.



Arriba, dos escenas del interior del restaurante. A la derecha, un *brunch* servido con huevos Benedict. Debajo, dos platos estrella de la carta de La Tulipe: el coulant de chocolate y el foie fresco a la plancha sobre *brioche* con manzana caramelizada.



CASA RURAL RESTAURANTE HUERTA DE VALDOLÁZARO

CRTA. LOS NAVALUCILLOS A ROBLEDO, 3 KM LOS NAVALUCILLOS. TOLEDO

Restaurante Huerta de Valdolázaro

Cocina cercana que entiende el valor del entorno

No es sencillo llegar hasta la Casa Rural y Restaurante Huerta de Valdolázaro, pero el camino es asombrosamente bonito y quizás, sea esto precisamente lo que se busca cuando se viene a dormir y comer a este lugar perdido en el Parque Nacional de Cabañeros. Buena cocina basada en el entorno y la tradición. Un lugar amable.

Miguel y Mª Ángeles regentan la Casa Rural y Restaurante Huerta de Valdolázaro en pleno Parque Nacional de Cabañeros, en Toledo. Un bello entorno donde el turismo se acerca a hacer senderismo y a cazar zorzal, corzo, jabalí y venado.

Estamos en el corazón de la comarca de La Jara, junto a las estribaciones de los Montes de Toledo. El hotel rural, con siete habitaciones, ofrece al vivitante paisajes de bosque mediterráneo tranquilos donde los olores a jara, tomillo y romero se mezclan en un paraje donde podemos encontrar vestigios mozárabes como las piedras sepulcrales denominadas lucillos.

El restaurante, abierto hace cinco años, ofrece cocina local basada en la caza de la perdiz y el venado. Tiene huerta rural propia de verduras y hortalizas, gallinero y hacen matanza propia.

Como especialidad el cabrito asado, como muestra Miguel en la imagen de la derecha, y buenos pescados como el bacalado, la merluza, rape y lubina.

De su carta destacamos el venado en fiambre especiado con salsa agridulce, las migas, el cocido completo y el gazpacho, "el mío", como le gusta decir a Mª Ángeles cuando lo sirve en medio del Parque Natural de Cabañeros para sorpresa del comensal.

Sobre la mesa, de un comedor con capacidad para 80 personas y decorado con toques rústicos, ensalada de perdiz con un vino blanco Finca Constancia Parcela 52 fermentado en barrica (100% Verdejo).

A continuación, el cabrito asado, bien hecho y sabroso. Para beber, Finca Constancia 2008, elaborado con seis variedades tintas de la bodega de Otero.

De postre, Charlota, (en la imagen), tarta de origen francés que Mª Ágeles borda en su restaurante.

Una escapada perfecta, una cocina hecha con cariño y un entorno natural apto para el paseo y el deporte.









hinchón

Únete a nuestra comunidad de gourmets y descubre nuevos sabores

ime gusta, te gusta! Chinchón es todo un éxito en las redes sociales.



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 35°



Brasil, Rusia, India y China liderarán el crecimiento económico mundial este siglo

La esperanza se llama BRIC

Representan cerca de la mitad de la población mundial y sus mercados crecen a ritmos de otra galaxia. Pero lo más importante es el potencial de desarrollo que tienen. Brasil, Rusia, India y China, conocidos como BRIC, están llamados a convertirse en los motores económicos mundiales del siglo XXI.

POR PABLO VARELA

El término BRIC, acrónimo para definir el grupo formado por Brasil, Rusia, India y China, fue acuñado por primera vez en 2001 por Jim O'Neill, un economista de Goldman Sachs, para referirse a los países con mayor potencial de crecimiento.

Entonces, O'Neill sostenía que estas cuatro naciones serían los principales actores económicos en el año 2050. Y parece que, a falta de 38 años para que se llegue a esa fecha, su pronóstico no va mal encaminado.

De momento, los cuatro presentan crecimientos muy notables en la última década. Pero no todas las similitudes son tan positivas. Los cuatro cuentan con un amplísimo porcentaje de sus respectivas poblaciones inmerso en la pobreza. Y ninguno de ellos cuenta con datos estadísticos realmente fiables. En lo que se refiere al vino, analizar estos mercados es un trabajo hartamente complicado. Los informes oficiales que manejan el Ministerio de Agricultura y el ICEX apuntan que "es necesario subrayar que en ninguno de estos países hay paneles tipo Nielsen o IRI que midan el mercado con un mínimo de fiabilidad: las estadísticas de importación y las estadísticas de ex-

portación por país de origen, interpretadas por la gente trabajando en estos países en el día a día es la mejor manera de medir lo que está ocurriendo en cada mercado".

China e India son países superpoblados, con 1.350 y 1.250 millones de habitantes respectivamente, mientras que Rusia y Brasil cuentan con vastas extensiones y son ricos en recursos naturales, pero su densidad demográfica es muy inferior a la de los dos asiáticos. En lo que sí coinciden estas cuatro naciones es en los altos costes añadidos para la importación de vino.



CHINA

La República Popular de China cuenta con una economía tutelada por el partido comunista y ha creado un nuevo sistema de mercado que, a tenor de los datos de crecimiento, ha resultado ser altamente eficaz para el país. Ha estado creciendo a un ritmo anual cercano al 10% en los últimos ejercicios. Y su mercado de vino también crece a un ritmo exponencial. China cerró el ejercicio 2011 con unas importaciones vitivinícolas totales de 241,5 millones de litros, lo que representó un incremento del 27,7% respecto al año anterior.

China es el décimo consumidor de vinos del mundo, con 410 millones de litros (importaciones más vino nacional), y ya se ha convertido en el país de mayor consumo de vinos de Asia, superando a Japón y Corea del Sur. Por el contrario, en materia de consumo per cápita, los volúmenes chinos son todavía muy bajos (0,6 litros por persona/año), sobre todo si se comparan con los 63,80 litros de Francia.

España está consolidando una posición muy relevante en las importaciones de vino en China, aunque lejos todavía del líder absoluto, que es Francia, y con un precio medio por litro bastante inferior, como se comentaba en el extenso Informe sobre el vino en el mercado chino, publicado en el número 1 de la revista Vida Vid Vino en mayo de 2011.

El diario *China Daily*, citando como fuentes a analistas del sector, asegura que las importaciones, en la actualidad, representan alrededor del 25% del mercado chino. El país importó dos millones de hectolitros de vino en el primer semestre de 2012 por un valor de ochocientos millones de euros, lo que se traduce en un 24,1% más que el año anterior, según la web www.haiguan.info.

Francia, España, Chile, Australia e Italia son este año los principales importadores de vino en China por volumen, y representan el 82% del total. Es la primera vez que España se alza al segundo puesto, sobrepasando, con un 19% del mercado, a Chile y Australia, aún muy lejos del 38% por ciento galo, diferencia que se ahonda en términos de valor: el vino español, muy mayoritariamente graneles, se queda en un 4% del mercado.

El potencial de crecimiento del mercado chino es impresionante, pero la competencia entre vinos de distintos países de procedencia no lo es menos. Sergi Rostoll, director de ventas de la región Asia-Pacífico de González Byass, alerta de la necesidad de racionalizar la llegada de los vinos españoles a aquel mercado. "Los españoles deberíamos tender a lo que los ingleses llaman keep it simple. Tenemos muchos vinos de muchas regiones, muchas denominaciones de origen y poca colaboración y promoción conjunta", afirma Rostoll. Y toda esta diversificación, sin la creación de un paraguas sólido con la marca España que cubra toda nuestra oferta de vinos. El delegado de González Byass en la región se muestra optimista de cara al futuro de los vino españoles en este gigantesco mercado. "Tenemos unos vinos fenomenales, con mucho carácter o terroir y de una relación calidad precio muy competitiva", sostiene Rostoll.

INDIA

India se ha unido al carro de la economía de mercado hace relativamente pocos años, desde que parece que han conseguido erradicar la corrupción administrativa. Pero lo más sorprendente de este país es, precisamente, que funcione. Cuenta con dos lenguas oficiales (hindi e inglés), 22 idiomas nacionales reconocidos para su uso oficial y cerca de dos mil dialectos. Está formada por 28 estados y seis territorios de la Unión, y sus habitantes profesan principalmente

nueve religiones: el hinduismo, el budismo, el sijismo, el yainismo, el judaísmo, el cristianismo, el islam, el zoroastrismo y el bahaísmo. Todo esto convierte a La India en una auténtica torre de babel. Aun así, su crecimiento roza el 8% anual y sus perspectivas son altamente halagüeñas.

En lo que se refiere al vino, sin embargo, el mercado no es todo lo positivo que cabría esperar. Aunque se trata de un país de 1.200 millones de habitantes, hablamos de un máximo de doscientos millones de consumidores potenciales, ya que el resto vive en absoluta pobreza. Además, las costumbres de la población complican mucho la penetración de un producto como el vino en las costumbres sociales. Uno de los principales hándicaps es que la mayoría de los indios son vegetarianos por creencias religiosas y las verduras tienen una combinación complicada con el vino. En India, como en muchos otros países, se bebe principalmente cerveza. Sin embargo, existe un lugar para la esperanza. India ha empezado a desarrollarse hace muy pocos años, hace prácticamente dos décadas. Y los cambios son vertiginosos. "Si visitas India una vez al año observas cambios que en Europa tardarían en producirse cuatro o cinco años", asegura Manuel Civera, socio director de Auster Consultores, empresa de asesoramiento global a bodegas, con especial incidencia en temas jurídicos, de formación y comerciales. Civera realiza desde hace años un seguimiento del mercado indio del vino, por lo que es uno de los profesionales que mejor lo conocen en nuestro país.

La importación de vino en India es muy complicada. Al escaso consumo se une el hecho de que el país cuente con su propia producción enológica, algo que satisface a una parte importante de los consumidores, que tienen unas nociones muy escasas de cómo debe ser el producto.

"En India no existe una cultura del vino

porque, históricamente, no lo han consumido nunca. Pero esto no quiere decir que no lo vayan a terminar haciendo. En aquel país los cambios se producen a una velocidad vertiginosa. Hace algo más de diez años no había un solo centro comercial en India y los expertos decían que no los habría nunca por la filosofía social de ese país. Hoy, sólo en Delhi ya hay casi una docena. Ya están allí Wal-Mart o Carrefour, y no hay que descartar que en unos años llegue el propio Mercadona", indica el director de Auster Consultores para afianzar la idea de que el mercado del vino de la India puede despegar perfectamente a medio plazo aunque ahora muchos no lo crean posible.

Además, las distintas legislaciones que rigen en cada uno de los estados complica la comercialización y hace variar unos precios que siempre suelen soportar fuertes cargas impositivas.

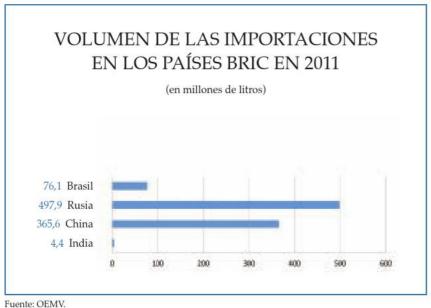
"El mercado indio no es el destino más fácil ni es prioritario, pero aquél que se posicione ahora jugará con una posición de ventaja a medio plazo", insiste Manuel Civera.

De momento, los principales canales de consumo en India son aquellos entornos que atraen turismo, sobre todo los hoteles y los restaurantes de alta cocina. En ellos, los indios se van familiarizando paulatinamente con el vino.

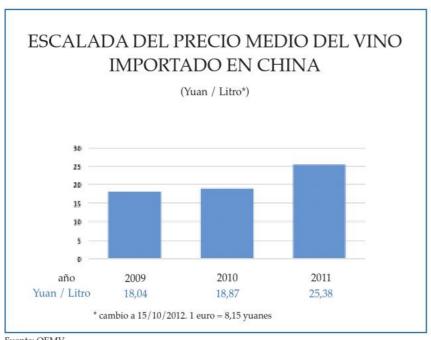
BRASIL

Brasil es el país más grande de Sudamérica, el más poblado (con 197 millones de habitantes al finalizar 2011). Solamente la ciudad de Sao Paulo concentra una cuarta parte del PIB de toda América del Sur.

En las últimas décadas, Brasil ha sabido realizar el cambio que le ha permitido pasar a gestionar la explotación de sus enormes recursos naturales, antes en manos de multinacionales. El milagro económico brasileño ha ayudado a que



BRASIL SE HA PLANTEADO CREAR UNA SALVAGUARDA PARA PROTEGER SU VINO DE LAS **IMPORTACIONES**



EN EL PRIMER SEMESTRE, DE 2012 ESPAÑA SE HA CONVERTIDO EN EL SEGUNDO **SUMINISTRADOR** DE VINOS A CHINA POR VOLUMEN.

Fuente: OEMV.

entre 30 y 40 millones de personas hayan salido de la pobreza y las políticas de los dirigentes del país sudamericano a medio y largo plazo apuntan en la misma dirección, la creación de una clase media mayoritaria y la atracción de inversiones extranjeras.

Las importaciones en Brasil han crecido en volumen cerca de un 50% en los últimos cuatro años, al pasar de 56 millones de litros en 2008 a 76 millones de litros en 2011.

A pesar de lo positivo de los números, el vino de procedencia española tiene bastante complicado sacar tajada de este festín. Los dos vecinos del sur, Chile y Argentina, son dos grandes productores a nivel mundial y se han posicionado de una forma claramente dominante en el mercado carioca en los últimos años. Gracias a los acuerdos de Mercosur, los vinos procedentes de estos dos países no están sujetos a los fuertes aranceles que gravan a los procedentes del otro lado del Atlántico (el 27%).

Tras Chile y Argentina, Italia se sitúa en tercera posición en el ranking de mayores importadores de vinos en Brasil. Después, vienen Portugal, Francia y España.

Todos los países hacen grandes esfuerzos por crecer en un mercado históricamente dominado por la cachaza y la cerveza. La lucha ha llegado a un punto en el que el gobierno brasileño se ha planteado crear una salvaguarda para proteger el vino nacional del importado. La anterior cifra de consumo de vino del país supuso un 21% del total. Por su parte, el volumen de vino importado creció en 2011 un 3,1%, hasta 76,1 millones de litros.

La Unión Europea ha expresado al ejecutivo carioca su preocupación por una medida de este tipo. Sin embargo, si esto llegara a suceder, los países más afectados serían los pertenecientes a Mercosur (Chile y Argentina), que en la actualidad no pagan impuestos de importación.

De momento, los vinos españoles (que suponen algo más del 2% del total de las importaciones) van encontrando sus nichos en ese espectacular mercado, fundamentalmente en la zona metropolitana de Sao Paulo, capital económica del país, en la que se concentra alrededor del 65% del consumo total de vinos importados, y en Río de Janeiro, donde se concentra otro 10%. La perspectiva de nuestros vinos en aquel país es positiva, ya que los consumidores los asocian con una buena imagen y una relación de calidad y precio satisfactoria.

Si la dieta de los pobladores de India supone un escollo para la venta de vino en aquel país, en Brasil condiciona el tipo de vino más demandado. Su afición por las carnes, tipo rodizio, hace que los consumidores se decanten principalmente por los tintos, que suponen más del 80% del mercado.

RUSIA

Rusia, con 142 millones de habitantes, también vive un buen momento gracias, fundamentalmente, a sus inmensas reservas de gas y petróleo. Sin embargo, las trabas burocráticas y el sistema oligopolístico de su economía, unido a las enormes complicaciones que encuentran las empresas internacionales para asentarse en su territorio, hacen que la trayectoria sea menos clara que las de sus competidores.

En el año 2000, casi el 85% del vino importado provenía de países de la ex Unión Soviética. Hoy las importaciones suponen la mitad del vino local y alrededor de un 20% de las mismas provienen de países de la ex Unión Soviética, como Moldavia y Ucrania.

España se sitúa como quinto proveedor de vinos a ese mercado, por detrás de Rusia, Moldavia, Ucrania y Francia.

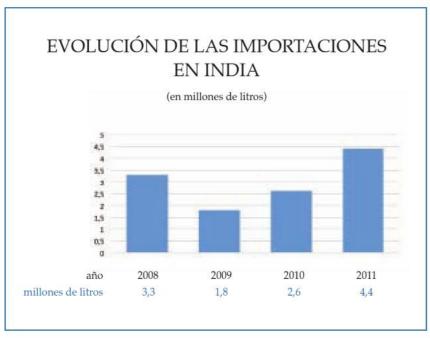
Vicente Casas (casaswine@me.com) proviene de una familia con tradición vinícola y ahora se ha establecido como representante de distintas bodegas, lo que le ha permitido conocer numerosos mercados de medio mundo. "Rusia tiene un problema sistémico. Todo el mercado está dominado por el Estado y cuatro importadores muy grandes, que son los únicos fiables y cobran altos porcentajes. Además, las trabas burocráticas para entrar son impresionantes", asegura Casas. La carencia de una clase media establecida hace que el mercado del vino se fragmente en dos: el de la gente que bebe vinos muy caros y de muy alta gama y el de los que consumen vino ruso a granel de baja calidad embotellado allí", apunta el representante de bodegas.

La realidad es que prácticamente la mitad del vino importado por Rusia el pasado año fue granel. El volumen total de sus importaciones ascendió a 497,9 millones de litros, un 5,2% menos que en 2010.

No obstante Vicente Casas se muestra moderadamente optimista respecto al futuro del mercado del vino en el país ex soviético. "Todavía hay poca clase, aunque poco a poco va surgiendo. Esa es la única manera de acabar con la fragmentación", sostiene el ejecutivo. Por ahora, eso sólo pasa en los dos grandes núcleos de población que son Moscú y San Petersburgo, zonas urbanas en las que ya existe algo de clase media y en las que se concentra el mayor consumo de vino del país.

Antes de la crisis económica, la economía rusa estaba en crecimiento y con ella el número de personas que podían acceder a los vinos importados. La economía en estos momentos se ha recuperado y vuelve a crecer.

Hay una curiosidad creciente por el mundo del vino y un deseo de adoptar la cultura de vino proveniente del extranjero. Los rusos no tienen una cultura del ahorro y desconfían generalmente de los bancos. Con el aumento general del poder adquisitivo hay más posibilidades de acceder a vinos importados de forma regular.



AUNQUE LA INDIA **TIENE 1.200** MILLONES DE HABITANTES, SÓLO 200 SON POTENCIALES CONSUMIDORES, EL RESTO VIVE EN LA MÁS ABSOLUTA POBREZA.

Fuente: OEMV.



EN RUSIA HAY **UNA CURIOSIDAD** CRECIENTE POR EL MUNDO DEL VINO Y POR ADOPTAR ESA CULTURA PROVENIENTE DEL **EXTRANJERO**

Fuente: OEMV.

Claves para una mejor competitividad

Por qué el vino español va a triunfar en el mundo

Los vinos españoles llevan toda la vida en los principales mercados del mundo pero la salida de forma masiva es un fenómeno reciente. El éxito se debe aún mucho al precio y la necesidad, pero España tiene las claves de competitividad necesarias para que sus vinos triunfen en los principales mercados. ¿Qué nos falta? ¿Cómo lograrlo?



Por Rafael del Rey. Director del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV).

No solo en España. Históricamente, la tendencia más extendida ha sido la de que el vino se consumiera prioritariamente en el país que lo producía donde, por cierto, el consumo estaba más extendido y era mucho mayor en volumen. Siempre hubo excepciones y algunas muy importantes. Desde las exportaciones realizadas por fenicios y romanos hacia otras zonas del Mediterráneo, a la fuerte demanda de británicos expertos en vinos de Jerez y "oportos", pasando por las coyunturas de baja producción por filoxera en Francia, una parte, pero mucho más reducida, de los vinos producidos en nuestros países debía trasladarse fuera de las fronteras. Pero el panorama ha cambiado drásticamente en los últimos 20 años.

INTERNACIONALIZACIÓN

Desde que en 1992 el mundo anglosajón empezara a descubrir las virtudes de la alimentación mediterránea, se conjugan dos factores que conducen al mismo fenómeno, extendido e inevitable, de la internacionalización. Por una parte, aumenta el consumo de vino entre quienes no lo producen. Les empieza a gustar y van pasando de la cerveza y otras bebidas de mayor graduación al vino. Por otra, se pierde consumo en los países tradicionalmente productores. En definitiva, el vino debe trasladarse de forma cada vez más abundante desde donde se produce hasta donde crece el consumo.

Una internacionalización del vino en general, que impulsaron y detectaron inicialmente chilenos y australianos, con menores consumos internos, más necesitados de la exportación y más

proclives a adaptarse a las necesidades del consumidor, es decir, menos condicionados por la tradición de consumo local.

A esta internacionalización, poco a poco, nos hemos ido sumando todos con renovado interés. Franceses e italianos, sobre la base de una más larga tradición en los mercados internacionales, ya sea por la consolidación de sus vinos entre los segmentos de mayor precio o por la extensión de su cocina tradicional. Californianos, neozelandeses o sudafricanos, en volúmenes mucho más reducidos y al amparo de ese crecimiento del consumo de vino en países anglosajones. Con más retraso, españoles y argentinos, cuando la realidad del consumo local y las posibilidades del internacional se han ido haciendo más patentes.

Tarde, pero con fuerte ímpetu, han llegado los vinos españoles a esta nueva tendencia mundial. Siempre ha habido grandes marcas en los principales mercados. "Quijotes" recorriendo el mundo y abanderando la calidad del vino español. Pero nunca antes de 2007 se había llegado a exportar más vino del que se consumía dentro de España y solo en 2011 hemos llegado a vender fuera más del doble del vino que consumimos dentro. Como fenómeno masivo, la exportación del vino español es relativamente reciente. Ahora, ¿lo estamos haciendo bien o mal? ¿con buenas posibilidades o no tan buenas?

Parece muy consensuado en el sector que esta salida masiva de nuestros vinos se puede hacer de forma manifiestamente mejorable. Pero creemos que hay buenos motivos para ser optimistas con respecto al futuro.

PRECIOS BAJOS

Mejorable es, desde luego, el precio medio de nuestros vinos en el exterior. Los vinos españoles se exportan con el precio más bajo de entre los once principales productores mundiales: 1,04 euros por litro frente a los 5,22 €/1 de Francia o los 2,03 de Italia. Y ello se debe tanto a la composición de nuestras ventas, con más del 50% en forma de granel o envases de más de dos litros, como a los precios medios por cada categoría de producto. Por una parte, los 1.217 millones de litros que exportamos a granel (TAM a junio 2012) nos permiten liderar ese mercado a nivel mundial, representan el 55% del total de nuestras ventas. Por otra, los 39 céntimos por litro a los que vendemos el granel, igual que los 1,79 €/1 del envasado o los 2,63 €/1 del espumoso son los precios más bajos de entre los once principales productores mundiales. Todo lo cual nos lleva a dos conclusiones:

-Seguimos teniendo una gran parte de nuestras exportaciones determinada por las necesidades de aprovisionamiento de nuestros propios competidores.

-Francia sigue siendo nuestro primer cliente en términos de volumen y es mucho el vino que vendemos tanto a Francia, como a Italia, Portugal o Alemania para lo que parecen bien reexportación o consumo interno en esos países.

CRECEN LAS EXPORTACIONES

Por otra parte, parece claro que el fuerte crecimiento de nuestras exportaciones en los años más recientes se ha hecho a costa de precios muy bajos, fruto seguramente de la necesidad, quizás de la improvisación y de la falta de otros argumentos comerciales.

Pero esta fuerte internacionalización, también del vino español, es un camino de no retorno y con amplio margen para la mejora en términos de valor que favorezca al conjunto del sector y, muy particularmente, a las cuentas de resultados de nuestras bodegas.

El granel, especialmente el que suministramos a otros productores y exportadores de vino para sus propias ventas, va a ir disminuyendo. En el corto plazo, por las fuertes subidas de precios de esta campaña. En el medio plazo, porque podemos ir conociendo cada vez mejor los canales de venta de nuestros competidores y a sus clientes finales y podemos ir estableciendo las relaciones comerciales que nos permitan mejorar sensiblemente el margen de nuestras ventas.

VINO A GRANEL

Hay un segundo tipo de venta a granel que, sin embargo, puede ir aumentando tanto para España como para otros proveedores mundiales. Particularmente en mercados muy distantes, como China, Rusia o EEUU (o China, EEUU y Europa para los exportadores del hemisferio sur), donde existe una creciente tendencia a transportar el vino a granel y envasarlo localmente para su distribución a precios competitivos y al amparo de una menor incidencia sobre el medioambiente. En este caso, una

parte del sector español del vino deberá competir en la capacidad de envasado y distribución local, dentro del segmento de vinos más económico pero que – no lo olvidemos – representa en torno al 75% del consumo mundial de vinos.

Más y más claras posibilidades de mejora tenemos en el mundo de los vinos envasados, incluidos los espumosos. Un mundo de muchas empresas pequeñas y medianas, con capacidades y necesidades muy distintas, que se han dirigido masivamente a la exportación para contrarrestar las pérdidas sufridas en la hostelería española. Es quizás en este segmento donde la rapidez del cambio ha sido mayor; donde la necesidad ha obligado más rápidamente a competir por precio y donde los recursos comerciales para exportar han sido menores. Pero la realidad es que la inmensa mayor parte de nuestras bodegas se han lanzado a la exportación. Y eso supone claves que favorecen el optimismo.

TENEMOS EL PRODUCTO

La conciencia de que necesitamos exportar ya se ha incrustado en nuestras mentes. No es un pelotazo, sino un planteamiento estratégico. Y un planteamiento en el que se incluye la necesidad de destinar más recursos a esa actividad: más comerciales, una mejor red de importadores, mayor presencia de acompañamiento al importador y, en especial, una clara conciencia de que debemos conocer con mayor detalle esos mercados en los que existen posibilidades y nuestros vinos pueden triunfar. Y conocimiento que, a su vez, favorece una progresiva adaptación a esos mercados; quizás en cuanto a los envases, la necesidad de nuevos diseños, la realidad de los distintos segmentos de mercado, las opciones de distintos tipos de cierres, diferentes sabores o distribución de los vinos por colores o, quizás, llegando a la conclusión de que, más que adaptarnos a los diferentes mercados, nuestro empeño puede estar en buscar nichos de mercado específicos donde lo que hacemos -y queremos seguir haciendo igual- pueda gustar. Porque esos nichos también existen en los distintos países consumidores.

En definitiva, si el precio ha sido el argumento principal de competitividad de nuestras empresas para la masiva internacionalización reciente, una vez entrados en esta nueva senda y ante las malas perspectivas del mercado nacional, parece claro que el vino español va a ir desarrollando nuevos argumentos comerciales para mejorar el valor y la rentabilidad de estas ventas. No es fácil ni rápido. Pero una vez que nuestras empresas han reconocido la necesidad de vender fuera, tenemos el producto, el volumen, el precio, la imagen y las personas para triunfar en ese reto. La forma de empezar es con más comerciales en nuestros departamentos de exportación y mejor información de mercados, unido a un esfuerzo en cuanto a la imagen de España como productor de vinos de calidad y una mayor coherencia en las múltiples actividades promocionales que se realizan desde distintos ámbitos.

González Byass reúne a destacados sumilleres madrileños alrededor de sus vinos.

Compartiendo sensaciones, aprendiendo del consumidor

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,



Marina García, Marketing Manager de Vinos de González Byass, y Juan Manuel Terceño, sumiller de esta misma casa, invitaron a un selecto grupo de sumilleres de restaurantes madrileños para catar lo mejor de González Byass.

Más de cuatro horas de sensaciones, opiniones e intercambio de información, donde los anfitriones fueron sirviendo vino a vino y bodega por bodega, a la vez que escuchaban pareceres, criterios y contestaban dudas.

El grupo de ocho sumilleres, al que también se unieron la periodista Mar Romero, de Punto Radio, y algunos distribuidores, enriquecía la reunión con el punto de vista del consumidor, describiendo su trabajo en sala y cómo veían las posibilidades de cada vino con respecto al perfil de su cliente. Una experiencia muy interesante y, desde todos los puntos de vista, enriquece-

Unanimidad en cuanto a los vinos de Jerez, "espectaculares", "son vinos para sacar pecho", "soy un forofo de los vinos de Jerez", "como siempre, emoción con los vinos de Jerez", etc... Son algunos de los muchos comentarios, casi ovaciones, que provocaron los vinos mimados por Antonio Flores.

Sorpresas muy positivas con los Beronia de Matías Calleja, de los que todos reconocieron su excelente evolución. Muy buena nota sacaron los vinos de Finca Constancia, sobre todo, Altos de la Finca, y Finca Moncloa, con la combinación de uvas Cabernet Sauvignon, Shyrah y la pizca de Merlot. Y para Damiá Deás y sus cavas hubo aplausos de casi todos y la petición de "mayor identidad" de otros, como comentó Francisco Milla de La Ancha.

El mercado, los precios, el cliente y las tendencias de consumo redondearon una positiva reunión para todos los presentes.











JAVIER GILA. SUMILLER.

"Los vinos de Jerez son: "Subir al Cielo", además son únicos".



DAVID ROBLEDO. SANTCELONI.

"Rioja fabuloso. Pero me quedo con la sorpresa de Finca Constancia".



FRANCISCO MILLA. LA ANCHA.

"Me ha gustado mucho toda la línea de Rioja, con más fruta".



FRANCISCO RAMÍREZ. EL CASINO.

"Vinos de Rioja muy bien hechos y Finca Moncloa y Constancia".



Mª JOSÉ HUERTAS. EL CASINO.

"Me gusta mucho Viñas del Vero y Finca Constancia".



RAÚL MIGUEL REVILLA. ZALACAÍN.

"Destacar Beronia con una nueva tendencia, y Altos de la Finca".



VÍCTOR DÍAZ. VADEBACO.

"Me han sorprendido gratamente los cavas de Vilarnau".



JUAN ANTONIO HERRERO. LÁGRIMAS NEGRAS.

"He redescubierto un Beronia clásico muy bien hecho".

ELVIRA LINDO

La escritora y periodista española (Cádiz 1962) creadora de personajes como Manolito Gafotas u Olivia, escritora de novela y guionista de cine, vive en Nueva York la mayor parte del año. Nos hemos acercado a ella para charlar sobre su libro *Lugares que no quiero compartir con nadie* (edit. Seix Barral) donde podemos recorrer la ciudad de los rascacielos entre bares y restaurantes, parques y museos.

"Para mí, la copa siempre está relacionada con la música"

Entrevista de Javier Estrada, con fotografía de Xavi Menós.

¿Cómo se ve España desde Nueva York? Pequeña.

¿Cómo ve Nueva York, desde Nueva York?

Con el tiempo, muy familiar. Excitante y sucio, inspirador y hecho de parches, fotografiable en cada esquina, acogedor y, a veces, antipático. Según el día.

Ha escrito una guía privada de Nueva York. ¿Qué ciudad y qué Elvira Lindo nos descubre?

Me descubro a mí misma viviendo en esa ciudad. Las guías al uso de Nueva York son bastante buenas, así que en mi libro lo que se encuentra es la música íntima de quien escribe.

¿Cuál es su diagnóstico sobre el presente y el futuro inmediato de las relaciones sociales?

Uf, es un mundo que ha cambiado mucho y, aunque frecuento las redes y hago buen uso de ellas, le confieso que no entiendo muy bien hacia dónde va todo esto. Hay un exceso de comunicación superficial.

Relacione comida y vino con reunión y conversación.

Es algo que practico a diario. Sobre todo en la cena. En eso he decidido dividir el tiempo como los neoyorkinos: no comer demasiado ni beber al mediodía. Y por la noche, algo exquisito, vino, y una buena charla, claro. Aunque sea en casa, mi marido y yo ponemos mucho esmero en la mesa y lo que cocinamos.

¿Cuál es su primer recuerdo gastronómico?

Pues la comida de mi madre, claro. Era la comida de casi todas las madres y todo siempre mucho más sencillo que ahora. Me acuerdo de la comida que preparaba para ir a la playa, cuando vivíamos en Palma de Mallorca. De la ensalada de patata, de los filetes rebozados. Me acuerdo de que en los cumpleaños preparaba una tarta de chocolate con galletas María, que a nosotros nos parecía lo más, y de un cóctel de marisco que metía dentro de naranjas vaciadas. De la carne mechada de Nochebuena. Y de la comida que prepa-

raba mi tía Elvira al horno. Mis tíos eran panaderos y hacían arroces al horno deliciosos.

No tengo recuerdos gastronómicos sofisticados, sino muy ligados a las costumbres españolas.

¿Cuál es su descubrimiento gastronómico en Nueva York?

Sin duda, el cangrejo y la langosta. Forman parte de la comida típica de la costa este. El crab cake y el lobster roll son dos de mis platos favoritos. También las short ribs, las costillas, cocinadas en guiso. Hay dos o tres restaurantes en Manhattan que sirven una carne buenísima. Sin perder de vista la cocina más popular y diaria que es la que se sirve en los Delis judíos, los sándwiches de pastrami, de ensalada de huevo o atún... Y de postre, la chessecake o los blintzes, que son una especie de crepes con queso y nata agrios. Deliciosos. Y, por supuesto, ir a comer comida de otros países es lo habitual. En Nueva York me habitué a comer con frecuencia comida japonesa.



¿Cuál es la receta que mejor sabe coci-

En Nochebuena cocino, desde hace años, carrillera. Y no me sale mal. También lo que llaman potaje de Semana Santa, garbanzos, espinacas, bacalao... Y no me sale mal tampoco. Y, últimamente, estoy aprendiendo a cocinar la pasta, que puede parecer simple pero no lo es. Aprendo mucho leyendo y cuando voy a Italia. Tengo pensado ir una semana a Roma a hacer un curso de cocina.

Llévenos a aquel momento en el que levitó comiendo ¿qué?

Una noche nos invitó el escritor y embajador colombiano Plubio Apuleyo Mendoza a cenar en su casa cuando vivía en Madrid y la cena consistió en pasta con caviar. Maravilloso. Pero yo como bien todos los días y disfruto con la comida de

La mejor pasta que comí en los últimos años fue en Pierluigi, un restaurante de Roma. Y era pasta corta con ragú de brócoli. Ahora la preparo en casa.

Su comida favorita... maridada con qué

Ni rosado, ni cava, ni fino. Tinto o Blanco. ¿Qué echa de menos de España?

Echo de menos cómo se prepara el pescado pequeño, las croquetas, las patatas españolas tan adecuadas para la tortilla, echo de menos algunos restaurantes. Tomarse unas alcachofitas, unos cardos, una merluza bien rebozada... Eso es cosa de España. Y me gusta que en España las porciones sean más pequeñas porque me gusta comerme todo el plato.

¿Qué echa de menos de Nueva York cuando está en España?

Los crab cakes y ¡los huevos benedict! Sobre todo los huevos. En Madrid están intentando hacerlos en algún restaurante pero no saben. Los huevos benedict tienen que tener bastante salmón o jamón o espinacas debajo. Y mucha salsa, tiene que ser un plato generoso porque los huevos en sí se comen volando. También echo de menos la cheescake. Echo de menos tener

"He decidido dividir el tiempo como los neoyorkinos: no comer demasiado y por la noche, algo exquisito, vino y una buena charla, claro"



Esta novela es un recorrido personal de la autora por la ciudad donde reside, junto a su marido Antonio Muñoz Molina. La escritora nos muestra su Nueva York más personal, descubriéndonos bares, cafés y restaurantes. También, parques o panaderías.

El personaje radiofónico nacido en 1988, saltó al mundo de la literatura en 1994. Este mes sale Mejor Manolo, "un Manolito con dos años más. Espero que os haga la misma ilusión que a mí"



"Una sociedad democrática no puede prescindir de buenos periodistas, de un buen periodismo no manipulado y no ligado servilmente a la audiencia"

una buena oferta de restaurantes japone-

Recomiéndenos un restaurante de Nueva York y otro de España.

En Nueva York, Keens, tradicional, de carne. Y en Madrid, tres: Las tortillas de Gabino, la Manduca de Azagra y Casa Fidel, que me encanta por ser casero y sencillo. En los tres me tratan con mucho mimo cuando vuelvo y siento que he vuelto a casa.

Cuéntenos qué se lleva en Nueva York, en cuestión de hábitos de salir, cenar, heher

Pues es que yo no salgo a beber, la verdad, salgo a cenar. Bebo comiendo. Y allí ceno pronto, cosa que me encanta y, de vez en cuando, tomamos una copa en un club de jazz que hay cerca de casa... La copa siempre está relacionada con la mú-

¿Qué cree que un buen vino puede aportar en una reunión?

Un buen vino es algo bueno para el paladar y también para la cabeza. Aporta un punto chispeante a la conversación, aunque la gente que alardea de saber mucho de vino me da pereza. Hablar del vino que se toma, sí, pero sin ponerse pesado. ¿Cuál es el pecado gastronómico que le

gusta repetir? Me gustaría que el señor Apuleyo Mendoza y su mujer, que es un encanto, nos volvieran a invitar a pasta con caviar. Yo quise repetir la experiencia en casa pero

los precios que tenía el caviar me hicieron descartar esa opción. Así que pongo mis esperanzas en tan grata pareja.

Para concluir, me gustaría saber su opinión sobre el periodismo actual.

Una pregunta tan inabarcable que no sabría qué decir. Una sociedad democrática no puede prescindir de buenos periodistas, de un buen periodismo no manipulado y no ligado servilmente a la audiencia. Nos hace más falta que nunca, porque necesitamos que alguien nos cuente lo que nos está pasando, sin apelar al populismo o al sectarismo. Simplemente, buenos periodistas que nos informen de lo que pasa.

Es algo tan fundamental que la carencia de buen periodismo ha propiciado parte de esta crisis y la ausencia de buen periodismo nos puede hacer perpetuarnos en ella. Y viceversa.

VINOS DE Parcela

FINCA CONSTANCIA

LORDIA 2007.

Medias de la mejoras
ma de mestra relientes
DESTELLADO EN

CONSTANCIA

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA. OTERO (TOLEDO)

> Carretera de Extramadura km. 86 www.gonzalezbyass.com

Visitanos



ESTILO DE VIDA

Carolina Herrera y The London Nº1

The London Party

CH Carolina Herrera ha unido los pilares de su diseño - elegancia chic y gusto por las cosas bien hechas - para crear The London Party, un exclusivo baúl que permite trasladar el perfecto gin & tonic de The London Nº1 a todo tipo de situaciones, y transformar cada evento en una experiencia única e inimitable.



Botas Hunter Se llevan

Hunter Original Brit. Con tejido impermeable de lino y serigrafiado a mano.



Divina Tote, de Furla Elegante y moderno

Bolso con asa corta en distintas pieles combinadas.

Vectrix VX-3, cero emisiones.

Eléctrica de tres ruedas



La nueva moto eléctrica VX3 Li+ alcanza 110 km por hora, consume 0,6 € por cada 100 km y tiene una autonomía de hasta 128 km.

Brandy Lepanto y Naranjas de la China

Una cesta de Navidad diferente

Una propuesta navideña original y diferente, en la que el brandy más especial de González Byass se acompaña de delicadas perlas de chocolate negro y selectos frutos secos Su precio de venta es de 90 euros y está disponible en www.naranjasdelachina.com



Editorial A G ediciones Un vino para cada pincho

Un vino para cada pincho, maridajes de la cocina canalla, de Pepe Iglesias. El autor ofrece diferentes recomendaciones sobre los vinos que combinan con las tapas.

Jaguar XF Una berlina deportiva excepcional

perfección el rendimiento imponente de un vehículo deportivo con el excelente confort de una berlina de lujo. Nunca este equilibrio ha estado mejor conseguido. Un diseño eficaz, un motor Diesel (2.2 litros, 190 cv. - 3.0, 240 y 275 cv. y 5.0 V8 gasolina 385 cv.) de consumo reducido, un interior impecable, artesano y agradable. Además de transmisión automática de ocho velocidades, Stop Star, que apaga el motor cuando el vehículo está en reposo, amplias prestaciones en el interior del vehículo y seguridad activa desde faros Xenan HID, control de crucero o sistemas de frenada avanzados.

AGENDA

CITAS NACIONALES E INTERNACIONALES DEL MUNDO DEL VINO, LOS DESTILADOS Y LA GASTRONOMÍA

DE NOVIEMBRE DE 2012 A MAYO DE 2013



II FESTIVAL DE CINE GASTRONÓMICO DE LA LAGUNA DEL 26 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE DE 2012

Cine y Gastronomía se dan cita en Tenerife, en el municipio de San Cristóbal de la Laguna, donde se puede disfrutar de un amplio programa cinematográfico y degustar distintas muestras culinarias a cargo de los principales chefs locales, nacionales e internacionales; degustaciones alimentarias de primer nivel; charlas; encuentros gastronómicos internacionales y fusiones culinarias.



BOSTON WINE EXPO 2013

26 Y 27 DE ENERO DE 2013, EN BOSTON, EE.UU.

Boston Wine Expo 2013 la feria del vino de Boston, es el mayor evento comercial y de consumo de vino que se llevará a cabo en esta ciudad. Esta feria tendrá lugar entre los próximos días 26 y 27 de enero de 2013 en las instalaciones del recinto *Seaport World Trade Center*, mostrando una amplia muestra de vinos. Más de 300 bodegas de todo el mundo con más de 1.800 vinos para visitantes profesionales.



TECNOVID

DEL 12 AL 15 DE FEBRERO DE 2013. FERIA DE ZARAGOZA

Tecnovid es un evento ferial ideado para dar respuesta a las necesidades tecnológicas y de equipamiento de los profesionales de la viticultura.

Tractores, máquinas destinadas al transporte y manipulación de la uva o productos agroquímicos, entre otros muchos artículos, se exhiben en Tecnovid.

Una feria de periodicidad bienal para público profesional y alcance internacional.



FENAVIN 2013

DEL 7 AL 9 DE MAYO EN CIUDAD REAL.

La Feria Nacional del Vino, está especializada en el negocio exterior, una proyección internacional que permite que la oferta vinícola española pueda estar presente en los mercados más importantes. La feria tiene delegaciones distribuidas por todo el mundo: en 2011 trabajaron 2.740 compradores procedentes de 54 países y la participación de 626 de ellos fue gestionada directamente por la organización.



VINITALY 2013

DEL 7 AL 10 DE ABRIL, EN VERONA, ITALIA.

la Feria Internacional de Vinos y Espirituosos es una de los más importantes encuentros para la promoción del vino y los espirituosos de calidad que se celebran en Europa. Una feria profesional que se presenta en más de 10.000 m2 cuadrados con un total de 4.200 expositores y más de 30 países representados.

En su última edición, recibió 140.000 visitantes de 120 países diferentes.

wwwinos

tiendagonzalezbyass.com



González Byass

Desde 1835

Familia de Vino

LANZAMIENTOS



FINCA MONCLOA 11 BARRICAS

Un nuevo y excelente vino de la bodega gaditana Finca Moncloa.

Varietales: 35,6 % Syrah, 63,6 % Cabernet Sauvignon, 0,8 % Tintilla de Rota. Un año en barricas nuevas de roble (5 roble francés, 5 roble

Intenso color rubí. Aroma muy intenso a frutas rojas, vainilla, maderas finas y especias, con notas de chocolate, regaliz y menta que se intensifican en la copa. Es un vino con volumen en boca, goloso, elegante y con taninos dulces que le aportan suavidad. Es equilibrado, largo y persistente, con intenso posgusto a frutas rojas maduras, maderas nobles, café y torrefactos.

TINTILLA DE **ROTA 2009**

Vino tinto dulce tradicional, así aparece en la etiqueta. Entraría dentro de la categoría de "Vino Dulce natural", pero no lo es, porque la Tintilla no está dentro del listado de varietales que establece la CEE para estos vinos. No es "Vino de la Tierra de Cádiz" porque tiene alcohol vínico añadido y tampoco es vino D.O. Jerez porque actualmente la Tintilla de Rota no se considera como variedad autorizada por el Consejo de la D.O. Tintilla de Rota. 100% Vino dulce elaborado con el sistema tradicional utilizado por González Byass en el siglo XIX. La uva se solea sobre tiras de esparto hasta que alcanza los 23º Be, se despalilla y estruja y se deja que comience la fermentación. Cuando alcanza de 4 a 5 % de alcohol (de 5 a 8 días de maceración) se descuba y se prensa la pasta en prensa neumática. Se alcoholiza con alcohol vínico hasta 15% volumen y envejece durante 12 meses en barricas de roble francés. Grado alcohólico: 15.0% Vol. Producción: 690 botellas de 0,5 litros. Todas numeradas a mano.



Soleo de la uva sobre tiras de esparto

BERONIA CRIANZA, cambia su presentación: más atractiva y actual. ALTOS DELA FINCA Beronia SECASTILLA RIOJA SOMONTANO 2004 CONSTANCIA = TINAL DEL VIR NUEVA AÑADA DE SECASTILLA 2008 Nueva presentación Secastilla es un vino muy de ALTOS DE diferente al estilo que nos LA FINCA. tiene acostumbrados el Somontano. La Garnacha de altura nos ofrece un vino

extraordinariamente

seductor.

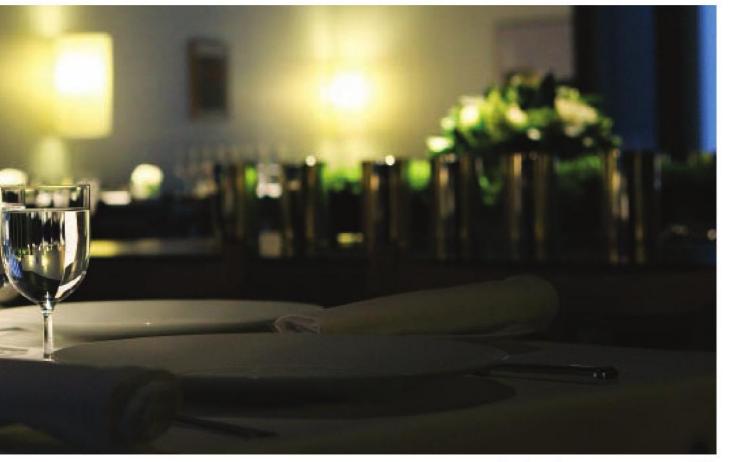
PARCELA 52

Finca Constancia está dividida en 70 parcelas que se vendimian y vinifican por separado. Este vino es una selección de la mejor parcela de Verdejo, con objeto de potenciar aromas frutales y caracteres varietales. Una parte ha fermentado en barricas nuevas de roble francés. Se mantiene con sus lías finas (Batonnage) durante 6 meses, para dar complejidad y volumen en boca.





ESCENARIOS CULINARIOS



fotografía de Carlos Allende, sala del restaurante ATRIO.

Dice Martín Berasategui que "la comida también entra por los ojos". A partir de esta apreciación, con la que todos podemos estar de acuerdo, las vajillas y las cristalerías que los mejores restaurantes del mundo escogen para presentar sus creaciones culinarias, adquieren la misma importancia y nivel de exigencia que la propia materia prima o las diferentes técnicas utilizadas en cada propuesta.

Los materiales y su tacto, los colores y su vital importancia a la hora de resaltar la cromática de los alimentos cocinados y la casi obsesión por huir de las modas del diseño, son algunos de los aspectos principales que los chef tienen en cuenta a la hora de elegir su vajilla.

 $Un \ reportaje \ de \ Alicia \ Tacheles, \ con \ fotografías \ cedidas \ por \ los \ restaurantes \ y \ casas \ de \ vajillas \ y \ cristalerías.$



Martín Berasategui

La vajilla, y todo lo relacionado con las cuestiones de sala, la elijo con mi mujer Oneka Arregui, que es la responsable última de esta parte del restaurante. Escogemos la vajilla ateniéndonos a criterios de máxima calidad de los materiales y también, lógicamente, a cuestiones estéticas y de confort. Solemos tener una serie de vajillas producidas ex profeso para el restaurante, personalizadas, generalmente en una línea de excelencia modernista.

Como cualquier otra cuestión, un restaurante de nuestras características tiene que cuidar hasta el más mínimo detalle y la vajilla es el "continente" sobre el que se deposita lo que hacemos, si no está a la misma altura que la cocina se produce un choque que no nos interesa nada. Todo el mundo sabe que la comida también entra por los ojos, así que, aparte de la propia composición del plato, la vajilla nos ayuda a conseguir los fines que buscamos.



José Antonio Polo

Para nosotros, en el restaurante Atrio, la selección de la vajilla ha sido un capítulo importante en nuestro nuevo espacio. Por un lado, queríamos que tuviera armonía con el edificio, en primer lugar, y con los acabados dentro del espacio del restaurante, por lo que escogimos la porcelana, que siempre da esa sensación de efímero que tiene que ver mucho con las elaboraciones que en ellos se sirven.

Dentro de la porcelana, nos hemos inclinado por el blanco, porque sobre él lo que destaca es el cromatismo de los alimentos y, en concreto, tenemos en el espacio que van los alimentos en blanco brillo y en lo demás en blanco mate. Hemos intentado buscar algo atemporal, fuera de las modas que van llegando en cada momento.



Ricardo Sanz

Para el chef del restaurante Kabuki (Madrid), la vajilla es parte indispensable en el diseño de los platos, "casi desde que nos ponemos a pensar en ellos".

La cocina japonesa de Sanz requiere, además, diferentes elementos para que el comensal disfrute de la experiencia total. Así, recipientes para la salsa de soja, apoya palillos o vasos para beber sake acompañan a minimalistas vajillas de colores blancos o negros.

En la imagen, detalle del artista Abraham Lacalle dibujado, en exclusiva, sobre un plato de la vajilla alemana Bausher.



Pepe Solla

Para el cocinero gallego, dueño de Casa Solla, todo en su restaurante debe girar alrededor del espacio, el tiempo y la luz. Tres conceptos que en equilibrio consiguen la armonía perfecta para convertirse en el escenario de la cocina que propone y de la experienca que pretende hacer vivir a sus comensales. Sobre la mesa, variedad en la elección de la vajilla. Su menú, con 21 pases, destaca primero por el colorido de la vajilla, que recorre los ocres y verdes más cercanos y artesanos, hasta los blancos y beiges de las porcelanas más deliciosas.

Para Solla, todo el conjunto debe representar su filosofía.



Antonio Ortega

Para nosotros las vajillas claras y limpias son las preferidas en nuestro restaurante Juan Bravo 25 de Madrid. La simplicidad es la clave para que los alimentos sean los protagonistas en el plato. Tamaño, color y diseño tienen gran importancia a la hora de decidir el menú. Sea cual sea la vajilla que elijamos, ésta tiene que combinar de manera armoniosa con los emplates y resaltar el color y proporciones de lo que contiene.



Cristalerías

El modelo Pure de la cristalería Schott Zwiesel (en la imagen) resume muy bien la importancia y la intención en la elección de la cristalería para un restaurante.

La belleza del diseño, el ancho adecuado de la boca o chimenea para disfrutar de cada variedad de uva, licores o destilados, así como el brillo, la transparencia o la dureza son elementos importantes para convertir una copa en la elegida para formar parte de una mesa donde se buscan emociones.



Vajillas

La prestigiosa casa alemana Villeroy & Boch, fundada en 1748, dice entre exclamaciones *jfood loves it!* (*la comida la ama*) cuando habla de sus vajillas, utilizadas por muchos de los mejores restaurantes del mundo.

Preguntados por Vida Vid Vino acerca de la importancia de una vajilla para un cocinero, nos ponen el ejemplo de su línea Cera, (en la imagen), que combina porcelana y vidrio. Un ejemplo perfecto de originalidad y calidad.



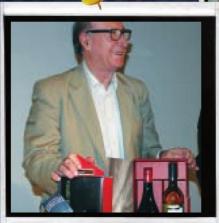
En septiembre, durante la VOGUE FASHION NIGHT, los asistentes a esta cita con la moda pudieron degustar una copa de Viñas del Vero Chardonnay, de cava Vilarnau Brut Nature, de gin & tonics de The London N°1, de originales cócteles de Solera Mix o de la innovadora combinación de Viñas del Vero Blanco y Pussy.



LA VINACOTECA DE PALENCIA acogió una cata de los vinos Tío Pepe, Viña AB, Alfonso, Palo Cortado Leonor, Solera 1847 y Néctar PX. Todos en armonía con los quesos de Granja Cantagrullas.



Con motivo de vendimia, VILARNAU invitó a amigos, clientes y periodistas de prensa especializada, el pasado mes de septiembre, para contarles, de una forma simpática e informal, cómo ha ido esta cosecha de 2012.



El arquitecto, dibujante y divulgador de patrimonio, José María Pérez 'Peridis', deleitó al público que llenó el salón de actos del Museo Diocesano de Barbastro, en el arranque de las II Jornadas del Románico, organizada por la asociación de amigos del Museo Diocesano a la que pertenece VIÑAS DEL VERO.



VIÑAS DEL VERO continúa apoyando el Concurso de Tapas de Huesca, convirtiéndose en el vino que acompaña a este certamen.



MILLESIME, una de las ferias gastronómicas más prestigiosas a nivel internacional, contó con los mejores vinos de Beronia, Finca Constancia, Vilarnau, Viñas del Vero y González Byass Jerez, y la mejor compañía de la mano de Santiago Segura.



Exposición destacada de THE LONDON Nº 1 en el Club de Gourmet de El Corte Inglés de Serrano, en Madrid.



El Grupo Cadimar & Mercedes-Benz eligió las BODEGAS GONZÁLEZ BYASS en Jerez como escenario para la imagen de portada de su revista Boda & Vida.



Con motivo del programa "Comemos y hablamos" de COM Ràdio, que tuvo lugar en el restaurante Moments del Hotel Mandarín Oriental en Barcelona, Antonio Miró compartió reflexiones sobre moda y gastronomía con el chef Raül Balam y una copa de VILARNAU.

COMUNICANDO



El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Don Miguel Arias Cañete, inauguró en octubre la Exposición de carteles publicitarios "Bebidas Espirituosas en España", en la que no faltaron los famosos anuncios de SOBERANO.



EL REINO UNIDO contó con la Segunda Exhibición de Cata de González Byase, celebrada en el centro de Londres.



VIÑAS DEL VERO contó con la visita de Abel Antón y Martín Fiz, ambos campeones del mundo de maratón, que disfrutaron de una visita y una cata antes de la celebración del Medio Maratón Ruta del Vino Somontano.



Revista Vida Vido Vino Publicación semestral Tirada 6.000 ejemplares Esta revista terminó de escribirse el 22 de noviembre de 2012.



CONSEJO EDITORIAL

PRESIDENTE: Mauricio González-Gordon VICEPRESIDENTE: Pedro Rebuelta González

DIRECTOR GENERAL: Jorge A. Grosse

DIRECTORA: Leticia Sánchez Lara
DIRECTOR ADJUNTO: Javier Estrada Gutiérrez
SUBDIRECTOR: Pablo Varela Ullastres

ASESORES EDITORIALES: Charlotte Hey

Eugeni Brotons

REDACCIÓN: Marc Riba

Antonio Frutos Alicia Tacheles

COLABORAN EN ESTE NÚMERO:

Benigno Campos, Rafael del Rey, Salvador Manjón, Grupo Editorial Soborearte México, César Lorenzo, Fundación González Byass, Marina García, Cristina García, Juan Manuel Terceño, Sergi Rostoll, Damiá Deás,

Beatriz Paniagua y Beatriz Vergara.

DISEÑO: mOnsclub© para

ideas y ventas editorial

IMPRIME: Monterreina. EDITA: Ideas y Ventas, s.l.

para González Byass

C/ Asura 41 a - bajo. 28043 Madrid

91 721 60 40

www.ideasyventaseditorial.com

Vida Vid Vino no se hace responsable de las opiniones vertidas por sus colaboradores y anunciantes, ni se identifica necesariamente con las mismas.

Depósito legal: M-19314-2011 Distribuye: González Byass.

GONZÁLEZ BYASS:

C/ Manuel María González, 12 11403 Jerez de La Frontera (CÁDIZ) T: 956 357 000 F: 956 321 291

1: 956 357 000 F: 956 321 29 www.gonzalezbyass.es

VILARNAU:

Ctra. d' Espiells, km. 1.4 "Fican Can Petit"

08770 Sant Sadurní d'Anoia

(BARCELONA) T: 93 891 23 61 www.vilarnau.es

BODEGAS BERONIA:

Ctra. Ollauri-Nájera, km. 1,8 26200 Ollauri (LA RIOJA)

T: 941 338 000 www.beronia.es

VIÑAS DEL VERO:

Ctra. Barbastro-Naval, km. 3,7 22300 Barbastro (HUESCA)

T: 974 30 22 16 www.vinasdelvero.es

FINCA CONSTANCIA:

Camino del Bravo, s/n 45543 Otero (TOLEDO)

T: 925 86 15 35

www.fincaconstancia.es

FINCA MONCLOA:

C/ Manuel María González, 12 11403 Jerez de La Frontera (CÁDIZ) T: 956 357 000 F: 956 321 291

www.gonzalezbyass.es

GONZÁLEZ BYASS Madrid:

C/ Alcalá, 21, 6ª planta

28014 Madrid T: 91 490 37 00



@gonzalez byass

www.gonzalezbyass.com elrincondegb@gonzalezbyass.es



