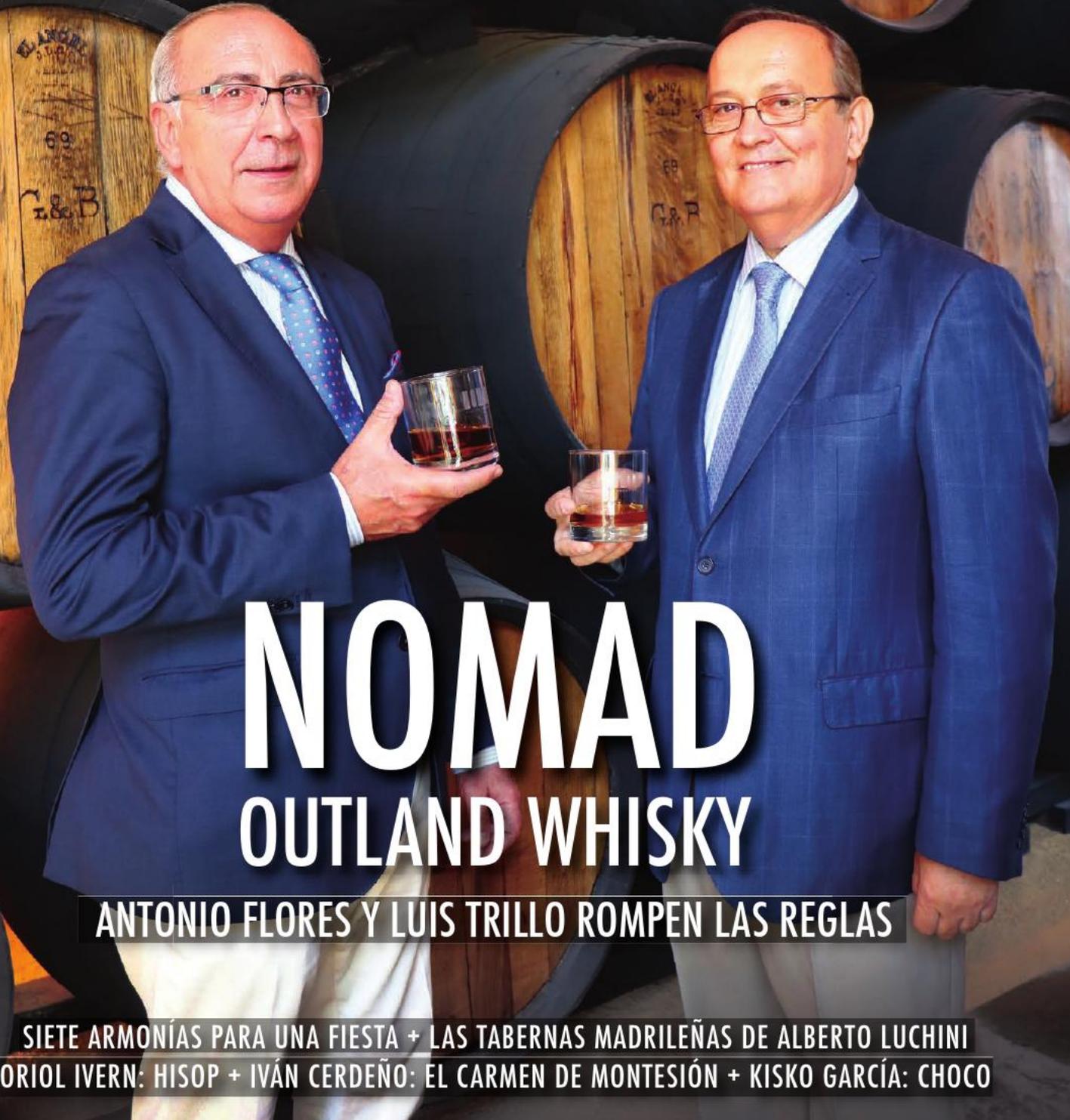


vidavidvino

NÚMERO DIEZ



NOMAD OUTLAND WHISKY

ANTONIO FLORES Y LUIS TRILLO ROMPEN LAS REGLAS

SIETE ARMONÍAS PARA UNA FIESTA + LAS TABERNAS MADRILEÑAS DE ALBERTO LUCHINI
ORIOI IVERN: HISOP + IVÁN CERDEÑO: EL CARMEN DE MONTESIÓN + KISKO GARCÍA: CHOCO

BERONIA.

LA TIERRA ANTERIOR A LA RIOJA.

Nuestros vinos son el legado de los berones, primeros pobladores de la región conocida hoy como La Rioja.

BODEGA PREMIADA AÑO TRAS AÑO

Decanter World Wine Awards - Beronia Gran Reserva 2007 — Medalla de Oro

Mundus Vini - Beronia Reserva 2010 — Medalla de Oro

Wine 100 Challenge China - Beronia Reserva 2010 — Best Wine of the show

Premios Mezquita - Beronia Reserva 2010 — Mezquita de Oro

Bacchus de Oro — Beronia III a.C.2010

Robert Parker 92 — Reserva 198 Barricas 2004

 WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

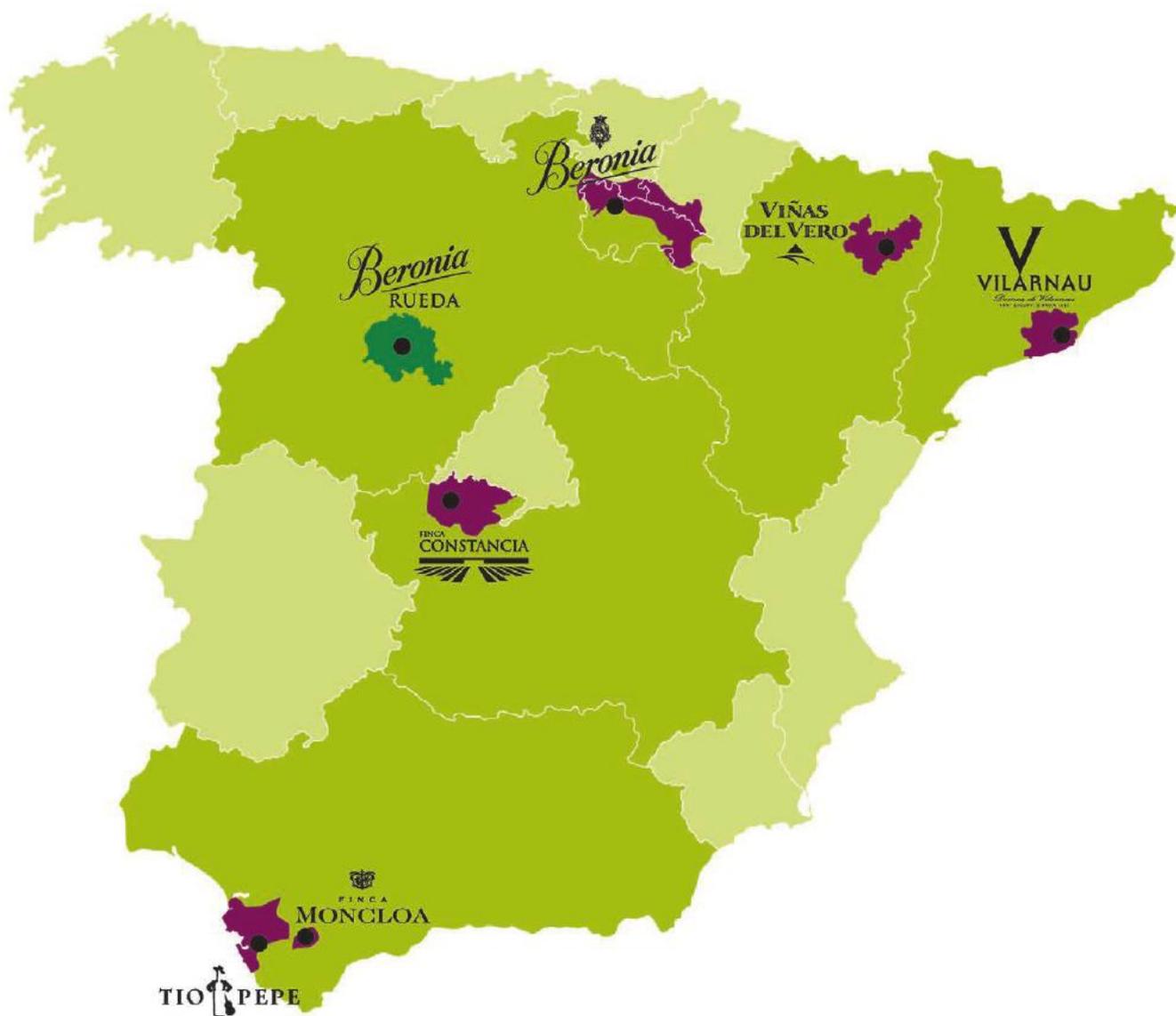
@BodegasBeronia

www.beronia.com



JEREZ 
CAPITAL MUNDIAL DEL
MOTOCICLISMO

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



DETENER EL TIEMPO

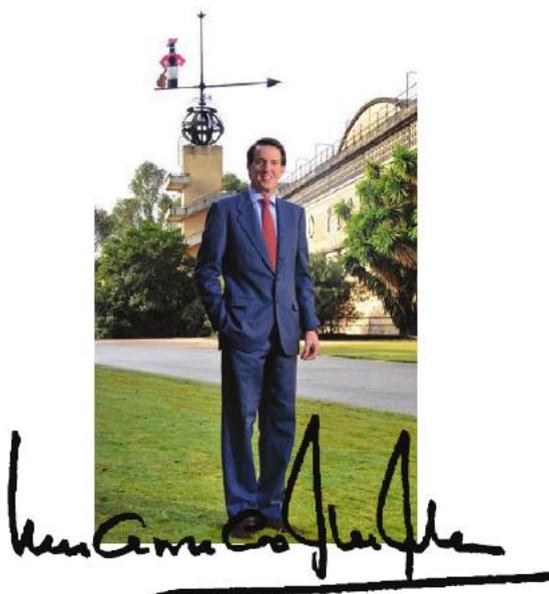
En este presente tan rápido, en el que el tiempo parece no dar un respiro, es importante detenerse a pensar y disfrutar de aquello que nos rodea. Les invito a que lo practiquen. Tan solo les llevará unos minutos y los resultados son realmente gratificantes. Se trata de encontrar momentos para uno mismo y establecer un diálogo interior que refuerce la intensidad de cada experiencia, por pequeña que esta sea.

Solo en esos instantes donde el reloj se detiene y nuestro entorno frenético cesa, nos percatamos de los detalles más relevantes, lo que se traduce en la búsqueda de momentos únicos y experiencias que dejan huella. Un sabor, un paisaje, un pensamiento, un vino, una palabra, un restaurante, un recuerdo... que nos transmita toda su esencia. Siguiendo esta premisa, se organizó una convención nacional de distribuidores en nuestras bodegas de Jerez. Logramos detener el ritmo acelerado del día a día y dedicar tiempo a la reflexión y también al disfrute. Un encuentro de suma importancia para González Byass, que supuso la oportunidad de compartir experiencias con los compañeros de viaje que nos ayudan a difundir la cultura del vino por todos los rincones. Una jornada inolvidable que ha marcado un hito en la historia de la compañía.

Y en estas fiestas navideñas en la que ya estamos inmersos, vale la pena detenerse en la autenticidad, cualidad del equipo de enólogos de González Byass, que procuran recoger la esencia de cada origen y encerrarla en una botella. Porque cada gota del vino que elaboran habla del terruño del que proviene, de la sabiduría del tiempo, de la bodega que pule su personalidad y de la madera que lo abriga. Con sus propuestas podremos disfrutar de la experiencia de armonizar nuestros menús acompañados de grandes vinos.

Brindemos por un año 2016 repleto de serenidad, reflexión y nuevas oportunidades.

¡Felices fiestas!



Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass.

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 47°

Elementary,
my dear
ONE



 twitter.com/ginlondon1

 facebook.com/thelondon1

One & Only
www.thelondon1.com

SUMARIO

NÚMERO DIEZ / DE NOVIEMBRE DE 2015 A MAYO DE 2016



14. ARMONÍAS PERFECTAS



30. JAVIER CÁRDENAS



48. LAS TABERNAS DE LUCHINI



62. PERIKO ORTEGA, RECOMIENDO

08. NOMAD OUTLAND WHISKY. 14. ARMONÍAS: 7 ENÓLOGOS PROPONEN UN VINO A UN CHEF PARA QUE COCINE EL PLATO PERFECTO. 30. ENTREVISTA CON EL PERIODISTA Y DIRECTOR DEL PROGRAMA DE RADIO "LEVÁNTATE Y CÁRDENAS", JAVIER CÁRDENAS. 34. THE LONDON RITUAL BY CISZAK DALMAS. 36. TERCERA EDICIÓN DEL SHERRYMASTER BY TÍO PEPE. 42. EL MISTERIO DEL PALO CORTADO. 44. EL CÓCTEL GANADOR DEL SHERRY APPRENTICE BY TÍO PEPE. 46. COPA JEREZ: EL MEJOR MARIDAJE DEL MUNDO CON VINOS DE JEREZ. 48. LAS TABERNAS PREFERIDAS DE MADRID DE ALBERTO LUCHINI. 56. QUEENXMAS: EL CÓCTEL DE MOM PARA ESTAS NAVIDADES. 58. COMER Y BEBER: 8 GRANDES RESTAURANTES. 76. 5+5 CUIDANDO EL PLANETA. 78. ESTILO DE VIDA. 80. ANÁLISIS DE MERCADOS, POR FERNANDO DEL REY. 82. CONVENCIÓN DE DISTRIBUIDORES GONZÁLEZ BYASS 2015. 88. NOTICIAS DEL SECTOR. 95. IMPRESCINDIBLES. 96. MOMENTOS GB.



FOTOGRAFÍA PORTADA DE ©MONSCLUB

WHISKY OUTLAND NOMAD

NOMAD

OUTLAND WHISKY

NACIDO EN
ESCOCIA,
AFINADO EN
JEREZ

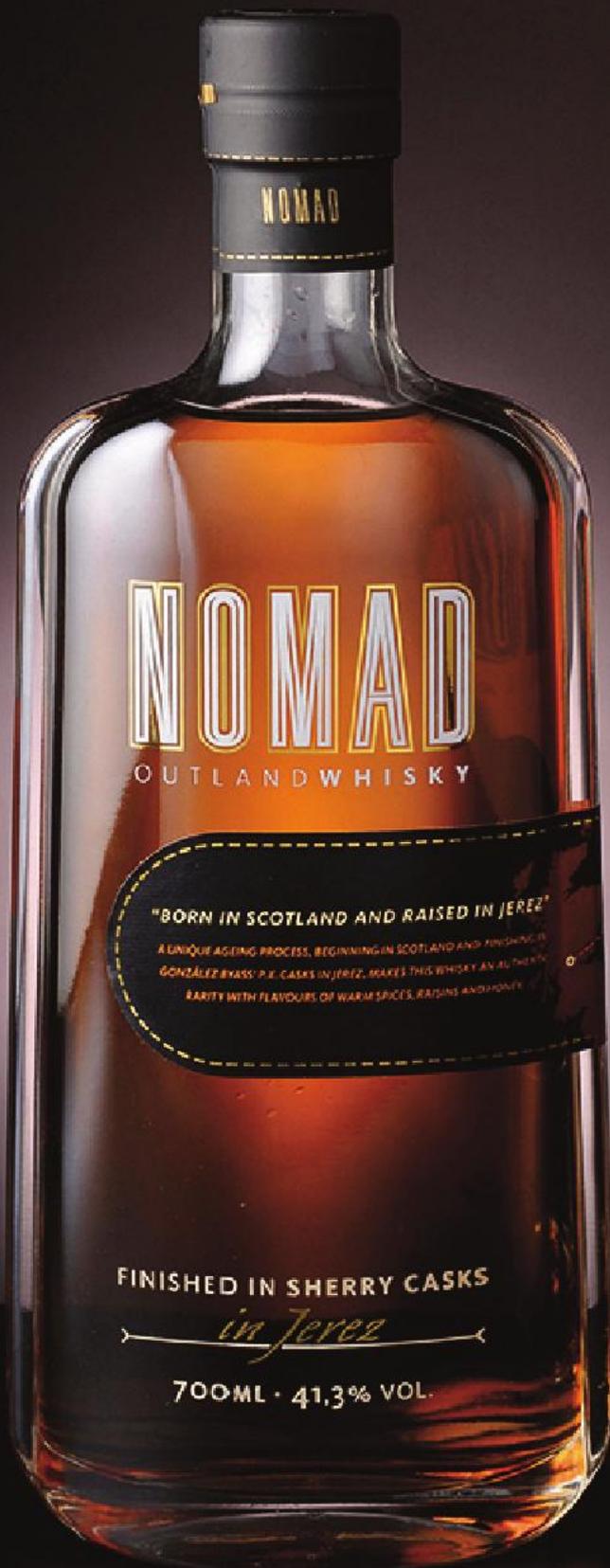




Nacido en Escocia, Nomad Outland Whisky se impregna de la pureza de las tierras altas escocesas, principalmente Speyside, donde madura antes de emprender su viaje a Jerez.



NOMAD es uno de los whiskies más innovadores del mercado mundial. La mayoría de los grandes whiskies de malta tienen su crianza final en botas de sherry, que se envían a Escocia desde Jerez. NOMAD es el primer whisky del mundo que, tras su envejecimiento en Escocia, termina su afinamiento en la bodega de González Byass de Jerez de la Frontera. Nomad rompe, así, las reglas no escritas del whisky.



EL PRIMER OUTLAND WHISKY DEL MERCADO

NOMAD es un *premium blended* elaborado a partir de 30 whiskies diferentes de malta y de grano de Speyside (Highlands, Escocia), con envejecimientos de entre cinco y ocho años. Posteriormente, el blend resultante es afinado durante un mínimo de 12 meses en botas, previamente evinadas con Pedro Ximénez, bajo las condiciones irrepetibles de la bodega de González Byass en Jerez.



NOMAD OUTLAND WHISKY es uno de los destilados más especiales de González Byass, un whisky novedoso que supone una renovación en la categoría. NOMAD rompe las reglas del whisky, dando un giro a la tradición.

NOMAD es un premium blended elaborado a partir de 30 variedades de whiskies de malta y de grano de la región de Speyside (Highlands, Escocia). Los whiskies con un envejecimiento medio de entre 5 y 8 años, han madurado juntos en botas de oloroso los últimos 3 años. Finalmente, el blend resultante viaja a Jerez donde es afinado durante un mínimo de 12 meses en botas recién envinadas con Pedro Ximénez, en la bodega Nomad en González Byass.

Así, cada gota de NOMAD refleja el carácter y la pureza de las tierras altas escocesas y, también, el alma Jerezana de las cálidas y húmedas llanuras de Jerez.

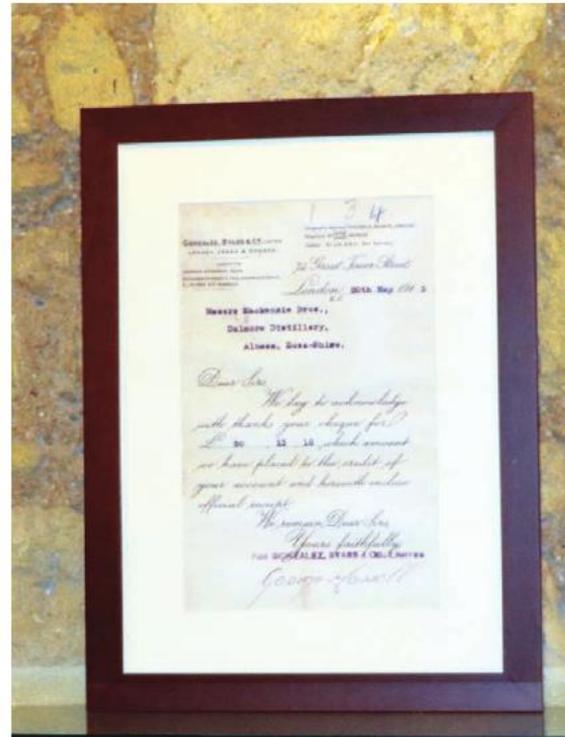
En su elaboración han participado el Master Destiller de González Byass, Luis Miguel Trillo, y el Enólogo de González Byass Jerez, Antonio Flores, en colaboración con el Master Blender, Richard

Paterson. Los tres coinciden en afirmar que éste ha sido uno de los proyectos más interesantes y desafiantes de su carrera profesional. Para encontrar el mejor afinamiento en Jerez, hicieron diversas pruebas envejeciendo el whisky en botas que previamente habían contenido Fino, Oloroso y Pedro Ximénez. Nuestros maestros destiladores eligieron las botas envinadas con Pedro Ximénez por su excelente comportamiento. La dulzura de la madera, junto con el carácter que de esta variedad de uva, hacen de NOMAD una auténtica rareza.

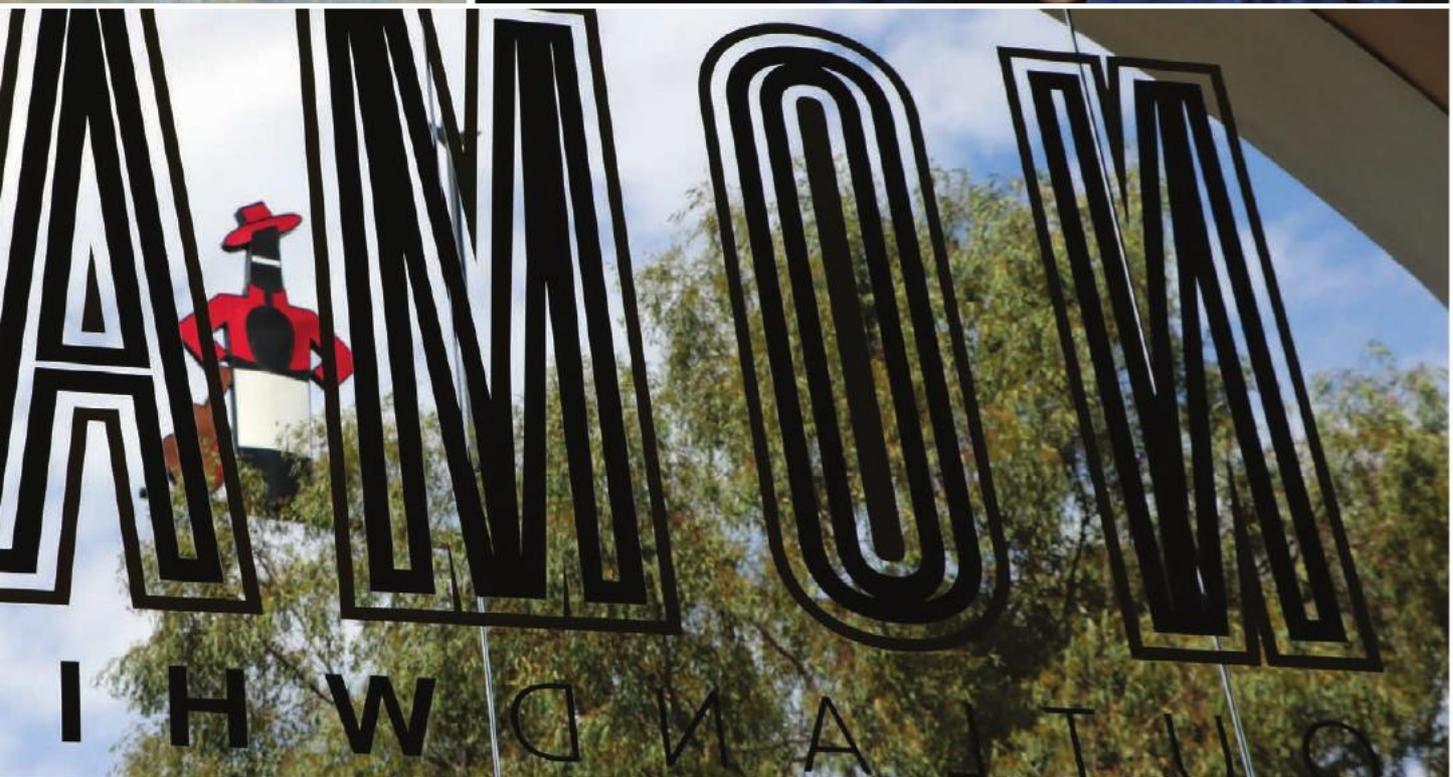
“CADA GOTTA DE NOMAD REFLEJA EL CARÁCTER Y LA PUREZA DE LAS TIERRAS ALTAS ESCOCESAS Y, TAMBIÉN, EL ALMA JEREZANA DE LAS CÁLDIDAS Y HÚMEDAS LLANURAS DE JEREZ”

A la vista, es un whisky de color topacio con reflejos muy brillantes, que presenta un aroma muy personal, notas de malta y recuerdos de madera y sherry. En boca es muy suave y elegante, destacando las sensaciones de pasas, miel y un bouquet inconfundible por su afinado en botas jerezanas que contuvieron Pedro Ximénez. Para terminar, un final de boca largo y placentero, con matices de vainilla y frutos secos pasificados. En definitiva, un whisky muy elegante y con profundo retrogusto.

Presentado en 2014 en Taiwán, segundo mercado del mundo en consumo per cápita de whisky, NOMAD OUTLAND WHISKY ha sido considerado como el segundo lanzamiento más innovador del mundo, según la revista especializada en destilados, The Spirits Business.



Arriba a la izquierda, un documento histórico que refleja los primeros contactos de González Byass con las destilerías de Escocia hace más de 100 años. Bajo estas líneas, Luis Miguel Trillo, Master Distiller de González Byass en la Bodega Nomad de Jerez. Debajo, veleta de las Bodegas González Byass a través del cristal de la bodega de NOMAD.



ENCUENTROS PERFECTOS PARA UNA FIESTA GASTRONÓMICA



¿MARIDAJE O ARMONÍA? PARECE QUE NADIE SE PONE DE ACUERDO EN LA FORMA DE LLAMAR GENÉRICAMENTE AL ENCUENTRO MÁS APROPIADO ENTRE UNA PLATO Y UN VINO. Y QUÉ MAS DA, SI LO INTERESANTE ES BUSCAR EL MÁXIMO DISFRUTE DEL MOMENTO GASTRONÓMICO. PARA ALCANZARLO, HAY DOS OPCIONES: SER EXPERTOS EN COCINA, RECETARIOS Y ENOLOGÍA O DEJARSE ASESORAR POR LOS PROFESIONALES DE SALA Y SUMILLERES PARA LLEGAR, ASÍ, HASTA ESA EXPERIENCIA SUBLIME Y DEL TODO DIFERENTE QUE SE PRODUCE CUANDO UN VINO ESTÁ A LA ALTURA Y COMPLEMENTA EL PLATO Y VICEVERSA. EN ESTE REPORTAJE VIDAVIDVINO HA RECORRIDO LA GEOGRAFÍA ESPAÑOLA CON DIFERENTES ENÓLOGOS QUE HAN ELEGIDO UNA DE SUS CREACIONES Y PEDIDO A UN CHEF QUE COCINARA UN PLATO PARA ESE VINO. LOS RESULTADOS SON SORPRENDENTES. AFINIDADES Y CONTRASTES HAN JUGADO SOBRE LA MESA Y HAN CONFIRMADO LA CERTEZA DE UN HECHO: QUE CUANTO MÁS ACERTADO ES EL MARIDAJE, MAYOR ES EL DISFRUTE.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE @MÓNUSCLUB.

Imagen de una mesa de la sala del
restaurante El Portal de
Echaurren, en Ezcaray (La Rioja).



“LOS VINOS DE
JEREZ SON EL
HILO
CONDUCTOR DE
NUESTRA
GASTRONOMÍA.
EL COMENSAL
LOS BUSCA”

Arriba: Antonio Flores (izquierda), enólogo de Bodegas Tío Pepe, cata junto a José Manuel Carrasco, propietario y chef del restaurante Hermanos Carrasco.

En el plato: Foie a la plancha sobre crema de boletus, angulitas de monte y aire de tomillo.
En la copa: Leonor Palo Cortado.



RESTAURANTE HERMANOS CARRASCO. JEREZ DE LA FRONTERA.

“EL VINO TIENE QUE SER UN VEHÍCULO DE TODAS LAS SENSACIONES QUE SE QUIEREN CONTAR EN EL PLATO”

La inteligencia de toda una vida haciendo vinos de Jerez se sienta a la mesa con la vitalidad de un cocinero que sabe apreciar los productos que la provincia de Cádiz le brinda. Setas y foie en el plato y un Palo Cortado de 12 años en la copa.

FOIE Y SETAS + LEONOR PALO CORTADO

Una gran nevera acristalada deja ver los diferentes cortes de carne que el restaurante ofrece. LA CARNE DE VACA RETINTA, raza autóctona criada en libertad, es protagonista en la cocina de Juan Manuel Carrasco. Su carne es muy apreciada por el sabor que le proporciona la dehesa, donde come pasto natural y bellota.

El restaurante Hermanos Carrasco está en la Avenida José Manuel Caballero Bonald, bloque 10 Local 1. En Jerez de la Frontera (Cádiz).

Un encuentro entre el enólogo y Master Blender de Bodegas Tío Pepe y los Hermanos Carrasco es el eje central de esta visita. Desde hace poco más de un año, este restaurante, que lleva su apellido como nombre y bandera de los productos de la tierra, viene haciendo ruido en la ciudad de Jerez con su buena cocina.

“En nuestra cocina, los vinos de Jerez son el hilo conductor y el comensal los busca”, comienza declarando Juan Manuel Carrasco, uno de los tres hermanos involucrados en esta aventura, mientras Antonio Flores abre una botella de Leonor Palo Cortado. En medio, un Foie de pato francés recién marcado en la plancha, servido sobre crema de boletus y acompañado de angulitas de campo (champiñón laminado) y matices de campo con un aire de tomillo.

“Juan Manuel nos ha emplatado la provincia de Cádiz en otoño, las setas de los alcornocales en esas gulas de monte y el foie”, se arranca el Master Blender de González Byass.

Foie a la plancha con setas y Leonor Palo Cortado

“En el concepto de maridaje hay que equilibrar muy bien el vino y el plato. Los dos tienen que salir ganando. Ni el vino se puede comer al plato, ni el plato puede dejar pequeño al vino. Y, sobre todo, el vino tiene que ser un vehículo de todas las sensaciones que se quieren dar en el plato. Y si hay un vino para potenciar los sabores es el vino de Jerez, que realza todos, especialmente, los llamados umami. Y las setas están llenas de ese recuerdo a tierra húmeda que las caracteriza.

“Este Palo Cortado de 12 años es un vino con

cuerpo, viejo, contundente. Conductor del foie y las setas por su poder glicérico. Porque es un vino que no es de crianza biológica y sus niveles de glicerina son altos, lo que hace que conjugue muy bien con el foie y lo pase por boca de una manera sedosa, amorosa, consiguiendo una armonía perfecta”, explica Flores.

Los tres hermanos

Desde niños, los tres hermanos Carrasco (Juan Manuel, Pepe y Miguel Ángel) han estado relacionados con la cocina y la restauración. “A los siete años ya me amarraban a un fregadero para ayudar y que no me escapara a jugar”, recuerda Juan Manuel.

Abrieron el restaurante Olivar de Rivero y el público les pedía más. Así que, en enero de 2014, inauguraban el actual Hermanos Carrasco, con la idea de gastrobar, “donde la gente pudiera comer bien pero más rápido, sin olvidarnos de la sala. Un espacio donde puedes comenzar tapeando en la barra y luego sentarte muy a gusto a comerte una excelente carne de Retinto”.

Ojo a la Carrillada de ternera glaseada, el Pargo con pilpil de rúcula o su arroz con leche templado. “Aquí no se compra nada hecho”, reivindica Pepe. En la sala, mantel de hilo, mesas redondas y matizada luz natural, el sumiller Juan Antonio aconseja y busca mejorar la experiencia gastronómica de sus clientes. Antonio Flores prueba el foie y concluye: “Saber elegir el vino es fundamental. El comensal, si no sabe, debe preguntar y dejarse aconsejar. Un vino puede arruinar una comida o elevarla a algo sublime”.



Ana Blasco y José Ferrer conversan alrededor del guiso de Jabalf y el vino Gran Vos 2008, en la sala del restaurante Casa Pardina, con la Iglesia de San Miguel al fondo.

“HAY QUE PROBAR TAMBIÉN EL CIERVO, EL TERNASCO, LAS MANITAS O LA CHANFLAINA CON CHIRETAS”

RESTAURANTE CASA PARDINA. ALQUÉZAR, HUESCA.

“CADA VINO ESTÁ HECHO PARA SER DISFRUTADO EN UN MOMENTO O MOMENTOS DETERMINADOS”

Es difícil encontrar un destino tan mágico y sorprendente, un lugar que de verdad sorprenda al viajero. Alquézar es pura autenticidad, como sus gentes, como el guiso de jabalí de Ana o el vino que elabora José Ferrer en Viñas del Vero.

GUISO DE JABALÍ + VIÑAS DEL VERO GRAN VOS RESERVA 2008

El topónimo Alquézar significa fortaleza, recordando el origen militar de un pueblo que surgió en la falda de la montaña a la sombra del castillo (s.IX). Merece la pena recorrer las rutas de barranquismo del río Vero, que salen del pueblo, así como el Parque natural de la Sierra de Guara, el museo etnológico, visitar sus ferias de artesanía (julio) o el mercado agrícola (septiembre).

El restaurante Casa Pardina se encuentra en la Calle Medio, sin número. En Alquézar (Huesca).

Una villa medieval en el prepirineo de Huesca guarda demasiados secretos sobre la calidad de vida. Alquézar, así se llama este precioso pueblo, es, por sí sólo, motor de su propia economía, simplemente porque han sabido cuidar, compartir y contar lo mucho y bueno que sus gentes, su historia y la naturaleza tienen.

A poco más de 20 kilómetros, en pleno corazón del Somontano, un entusiasta enólogo hace un vino excepcional al que llama Gran Vos. “Se llama así porque obedece a cómo se llamaba el vino en aragonés en el siglo XI. Así que quiere decir Gran Vino. Porque intentamos hacer el mejor vino tinto posible dentro de la bodega Viñas del Vero”, comienza contando José Ferrer, quien propone abrir una botella de Gran Vos 2008 en el restaurante de las hermanas Ana y Mari Blasco: Casa Pardina, en Alquézar.

Jabalí y tinto del Somontano

Los aragoneses ganaron la fortaleza musulmana en el año 1067 y, hoy, es un destino turístico de calidad donde la gastronomía, el enoturismo, sus aceites, quesos, horizontes o actividades al aire libre, como el barranquismo, atraen a españoles y franceses que ocupan el pueblo todo el año.

En la cocina de Casa Pardina, Ana prepara un guiso de Jabalí al estilo tradicional, con laurel, ajos, verdura, vino tinto, blanco y rancio*. “Que las cosas sepan a lo que son”, repite Ana mientras termina de cocinar el plato que armonizará con el tinto de Viñas del Vero.

En la mesa, Ferrer descorcha el Reserva 2008 mientras comparte algo de información sobre la elaboración: “Está en un momento idóneo para ser

consumido. No es un vino de fórmula, significa que para poder pintar el cuadro o plasmar su creatividad, me permito la licencia de enólogo de utilizar diferentes variedades y composiciones cada vendimia. Por lo que no siempre es igual, aunque siempre busca satisfacer a quien lo consume en base a potencia, tanto en aromas como en sabor y estructura, para poder aguantar esos platos a los que irá dirigido. Es un vino elegante y complejo de larga crianza (18 meses en roble francés).

En esta botella hay un ensamblaje de las variedades Cabernet y Merlot, con proceso de crianza por separado en diferentes barricas y tiempos. Se busca el poder secuestrante del tatinó. Que llene la boca con estructura, pero con amabilidad. Es un vino que hay que maridar. Un vino claramente dirigido a una buena mesa”.

Descorcharlo en el momento adecuado

“Es muy importante que el comensal piense en cómo va a maridar el plato que pide, porque el enólogo ha hecho ese vino para ese tipo de plato. El éxito del mundo del vino y la gastronomía están íntimamente ligados, declara el enólogo de Viñas del Vero. A veces los vinos no resultan agradables simplemente porque no se beben en el momento adecuado. Lo importante es que el vino se descorche en el momento (o momentos) que tiene que ser disfrutado, ni antes ni después”.

Por otro lado, Ana aclara que: “Al vino, frente al comensal, hay que darle un poco de cantinela. Después, el cliente agradece haberle mostrado el maridaje con el que ha disfrutado mucho más”.

*Vino rancio: aquellos que han seguido un proceso de envejecimiento marcadamente oxidativo, normalmente elaborados de forma artesanal en viviendas particulares.



Damià Deàs, enólogo de Cava Vilarnau y el chef Oriol Ivern posan con "sus armas" en la fachada del restaurante Hisop, en Barcelona.

"EN OCASIONES,
UN VINO ME HA
HECHO
DESCUBRIR
MATICES DE UN
PLATO QUE NO
HABÍA
IMAGINADO"



María Iglesias, sumiller de Hisop, Oriol Ivern y Damià Deàs, comentan el resultado de la armonía. A la derecha primer plano del plato pie de cerdo con ostra.

RESTAURANTE HISOP. 1 ESTRELLA MICHELIN. BARCELONA

“ES FUNDAMENTAL QUE LOS SUMILLERES AYUDEN A QUITAR MIEDOS Y A DISFRUTAR DE UNA FORMA MÁS SENCILLA”

Nuevos puntos de vista, evolución e imaginación, trabajo y producto se sientan juntos alrededor de una mesa redonda y tenue iluminación. María, Oriol y Damiá catan, degustan y armonizan receta y copa de fiesta mientras dialogan sobre gastronomía.

PIE DE CERDO Y OSTRAS + VILARNAU GRAN RESERVA BRUT NATURE

“Queríamos poner al restaurante un nombre de hierba o planta y encontramos hisop: una planta que crece en el prepirineo catalán y que, además, nos gustó como sonaba para convertirla en el nombre del restaurante”.

El actual menú de otoño de Hisop tiene nueve pases y siete vinos.

Vilarnau Gran Reserva Brut Nature es un *coupage* de las variedades: Macabeo 35%, Parellada 35% y Chardonnay 30%.

El restaurante Hisop está en el Pasatge Marimon, 9, de Barcelona.

Hablamos de cocina catalana contemporánea, de la elección de un chef de poner al alcance de más comensales la mejor cocina desnuda de envoltorios. Hablamos de Oriol Ivern y su equipo del restaurante Hisop, que abrió en el año 2001 un proyecto creativo y personal que ha logrado el aplauso continuado y cada vez más sonoro de sus clientes. Hisop pertenece a esa categoría de restaurante “bistronómico” donde casi todo el foco y el lujo están en la cocina y en la bodega.

En algunos platos encontramos pinceladas de cocina tradicional y en otros no, aunque una parte importante de la filosofía de Hisop es no repetir nunca un plato, por mucho éxito que haya tenido.

En los menús degustación de Ivern se nota su clara predilección por la temporada, los pescados y mariscos, muchas veces desconocidos o poco conocidos, intentando y logrando sorprender con cocciones y técnicas, caracterizadas también por temperaturas frágiles que nos cuentan la minuciosidad del chef o las ganas de caminar por la cuerda floja en busca de la excelencia.

Mar, montaña y cava

De la cocina sale un pie de cerdo sobre *camagroc*s o angulas de monte, con ostra emplatados en una elegante vajilla. La untuosidad y la gelatina del cerdo y la ostra refuerza los *camagroc*s.

María Iglesias, sumiller de Hisop, y Damiá Deàs, Gerente y enólogo de Vilarnau, sirven tres copas de Vilarnau Gran Reserva Brut Nature mientras Oriol Ivern termina el plato vertiendo un caldo de pollo licuado con *camagroc*s crudos que se encarga de escaldar la ostra.

Frente a la cocina de Hisop, Damiá Deàs recorre la cava y elige un Gran Reserva Brut Nature: “Entendiendo el plato de Oriol, buscamos tener un gran grosor en boca y escogemos para este encuentro un Vilarnau con casi 50 meses de crianza y cero azúcares añadidos. Hablamos de un cava honesto y limpio que nos da notas de vainillas y tostados maderizados, con salinidad y gran sutileza en su burbuja”.

Frente al *mar y montaña* de pie de cerdo y ostra, la sumiller María Iglesias comenta: “Además de maridar muy bien con la untuosidad del plato, este cava aporta notas de frescor que nos deja la boca limpia para el siguiente bocado”.

Armonizar para disfrutar

“La gente que llega a Hisop está abierta a vivir una experiencia y se deja guiar por lo que tú le digas. Lograr proponer y hacer un maridaje perfecto es potenciar todos los sabores, tanto del vino como de la comida”, opina la sumiller.

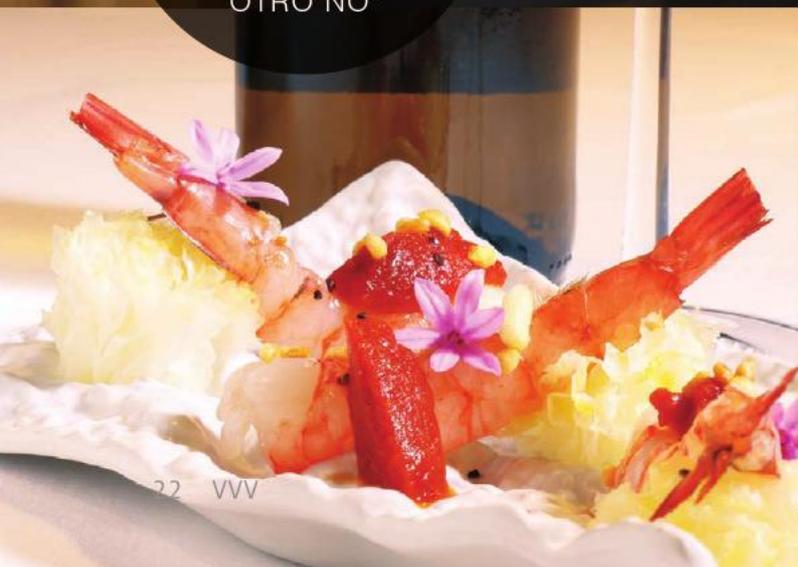
Oriol Ivern cuenta cómo muchas veces el vino sugerido por María le ha hecho disfrutar de otra forma del plato, incluso le ha descubierto sabores que no estaban “diseñados” a priori, que no había imaginado. “Aunque creo que no hay un maridaje perfecto, tampoco un menú. Hay tantas variables que van a influir en el momento, que la experiencia posiblemente sea cada vez diferente”.

Ni rastro del pie de cerdo y la ostra y Damiá Deàs vuelve a servir una copa de cava. “Es muy importante que los sumilleres ayuden a quitar miedos y tabúes del mundo del vino para lograr que el comensal disfrute de la forma más sencilla”, concluye.

Beatriz Paniagua, enóloga de Beronia Rueda, y Víctor Martín, chef del restaurante Trigo de Valladolid, posan con sus propuestas para el maridaje.

Debajo a la izquierda, detalle del plato elaborado por el chef del restaurante Trigo. A la derecha, momento en el que Beatriz Paniagua, Noemí Martínez, sumiller y jefa de sala, y Víctor Martín, celebran la armonía propuesta.

“EL MARIDAJE ES TAMBIÉN UNA ACTITUD, UN DÍA QUIERES JUGAR Y DESCUBRIR NUEVOS VINOS Y OTRO NO”



RESTAURANTE TRIGO, VALLADOLID

“BUSCAMOS QUE EL COMENSAL ELIJA EL VINO, PARA LUEGO PROPONERLE NOSOTROS EL MENÚ”

El chef Víctor Martín y la sumiller Noemí Martínez inauguraban en 2007 el restaurante Trigo. Siempre supieron que el destino estaría ligado a la cocina y a su tierra. Sobre la mesa una armonía completa, un encuentro creativo.

GAMBA ROJA CON SOFRITO DE TOMATE + BERONIA RUEDA

No hay prisas en Trigo, la sala del restaurante respira energía y modernidad, pero también es un homenaje al mesón castellano entendido así, como su cocina, clásica y moderna, llena de calidez.

Víctor Martín (León, 1972) ha recorrido los mejores restaurantes de nuestra geografía y hoy es dueño de su imaginación. Es un cocinero de caricia y pulcritud, de producto y temporada, pero también lo es de energía y personalidad, de temperamento e ideas claras.

Víctor Martín y Noemí Martínez han creado una filosofía gastronómica en este pequeño y céntrico callejón peatonal de Valladolid y la han contado desde sus platos y su sala. Han pasado ocho años y “el 80 por ciento de nuestros clientes ya viene a que le sorprendamos”, cuenta Noemí.

No era así en los inicios, pero al chef no le gustaba repetir platos, ni siquiera cuando su Pichón con trigo puso en boca de todos sus capacidades. Quería demostrar y regalar.

De la misma manera la carta de vinos fue pasando de clásica a moderna y hoy los amigos de Trigo piden el vino y esperan a que Víctor les sorprenda con un plato.

“No va con nuestra línea de trabajo pensar que quien cocina impone lo que hay que comer”, dice Víctor.

Producto, entorno y mar

En Trigo se trabaja con los mejores productos del entorno, con proveedores de la huerta de Tudela de Duero o las ganaderías de Castilla y León. Pero nunca faltan pescados y mariscos de todo el litoral español.

Para este encuentro, Víctor Martín emplata una gamba roja acompañada de setas Tremella -u oreja blanca- cocida al vapor con caldo de quisquilla, sofrito de tomate, caviar de trigo, sal negra volcánica y flor de ajo.

Un maridaje completo

Beatriz Paniagua redondea el festín sirviendo un Beronia Rueda. “Llamaría a este encuentro un maridaje completo o dual, porque tiene a la vez similitudes y contrastes.

Las flores y la gamba del plato se asemejan a la explosión aromática del Verdejo, con esos tonos a melocotón. También se iguala la salinidad de la gamba y la mineralidad que le aporta la sal volcánica, con la que este Beronia Rueda tiene por ser un vino criado en un suelo muy pedregoso. Y encontramos unas setas con toques anisados, que son muy propios de la variedad Verdejo.

En el lado del contraste, en la misma armonía, se encuentran el dulzor de la gamba roja, con el amargor y la acidez del vino”, concluye la enóloga de Beronia Rueda.

Celebrando esta armonía, la sumiller vuelve a descubrir las claves de esta reunión: “los maridajes son una actitud. Un día el comensal elige beber un vino conocido y otro día viene a jugar y a divertirse descubriendo nuevos vinos y dejándose recomendar”.

En sus dos menús degustación impresiona su Hígado de pato palentino con higos y vino tinto, el Lomo con puerro, remolacha y chirivía o los crujientes de breza y trucha.

“Trigo es la materia prima esencial de nuestra alimentación y talismán de todo el territorio. Además, el trigo es el oro de Castilla”.

El restaurante Trigo está en la calle Tintes, 8, de Valladolid. Además, gestionan el espacio de eventos Molino de Torquemada, donde también hacen el catering.



Un tinto de la Tierra de Cádiz, Finca Moncloa 2012, acompaña a una Corvina a la plancha en el restaurante El Faro de Cádiz.



“UN VINO
NUNCA DEBE
QUEDARSE
CORTO NI SER EL
PROTAGONISTA
POR ENCIMA DEL
PLATO”



RESTAURANTE EL FARO DE CÁDIZ, CÁDIZ

“SI LA GASTRONOMÍA ES RICA FAVORECE QUE EL COMENSAL PIDA DIFERENTES VINOS”

Se oye y se huele el mar rompiendo sobre las rocas del Campo del Sur, justo antes de entrar en el restaurante El Faro de Cádiz y encontrarse con su barra repleta de buen producto, alegría y buenos vinos. En su cocina, chef y enólogo sugieren un encuentro.

LOMO DE CORVINA CON SALTEADO DE SETAS Y VERDURITAS + FINCA MONCLOA 2012

La barra del restaurante El Faro de Cádiz es uno de los lugares que dan identidad a la capital gaditana.

Las frituras, como las Croquetas de pargo y bacalao, las tostadas de Jamón de pato sobre manzana y foie o las tapas, como la sardina ahumada, son propuestas clásicas que hay que probar.

La añada 2012 de Finca Moncloa es un *blend* formado por variedades Syrah, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Merlot y Petit Verdot.

El restaurante El Faro de Cádiz está en la calle San Félix, 15 (Cádiz).

Fernando Córdoba, dueño y chef ejecutivo del grupo El Faro, recepciona una espléndida corvina salvaje que deja sobre el mostrador de la cocina para que su compañero de fogones, Manuel Ojeda, comience a prepararla.

Ya han pasado 50 años desde que el padre de Fernando comenzara vendiendo morena en adobo. Hoy tienen cinco negocios (entre restaurantes, catering y eventos) y la barra de El Faro de Cádiz es una de las más famosas de la ciudad.

Hace 28 años se incorporó la segunda generación y abrió el restaurante El Faro del Puerto y El Ventorrillo El Chato. Los nietos del fundador ya han comenzado a trabajar en el negocio familiar.

Las papa “aliñás”

En su carta no pueden faltar las papas “aliñás” con aceite y vinagre de Jerez, las tortillitas de camarón y, por supuesto, carnes, pescados y vinos de Cádiz.

Cocina en evolución de producto local y temporada donde los guisos de pescado guardan la tradición gaditana. Platos como el hojaldre de verduras, gambas y queso Payoyo, son ejemplo del cariño al producto local y propuesta actual.

Corvina y un tinto de Cádiz

Manuel Ojeda marca en la sartén la corvina mientras José Manuel Pinedo descorcha un Finca Moncloa 2012. La cocina de El Faro de Cádiz es escenario de un encuentro interesante.

A los lomos de corvina con verduritas de la huerta y setas, les acompaña una salsa de vino tinto con reducción de Finca Moncloa.

La fuerza de la corvina armoniza muy bien con un tinto que ha pasado algo más de un año en barricas de roble americano y francés y un año en botella, antes de salir al mercado.

Pinedo comenta que “Finca Moncloa clásico 2012 es un vino con alta intensidad de color y tonalidad cereza picota, que presenta en nariz intensos aromas de frutas rojas y negras, acompañadas con notas especiadas y balsámicas, y en boca destaca sobre todo la suavidad, que sin perder longitud, concentración y cuerpo, hace que armonice con una gran cantidad de platos, como pescados grasos, guisos, aves y todo tipo de carnes”.

La armonía

Con el plato terminado y las copas servidas, José Manuel Pinedo argumenta su idea sobre el maridaje: “hay un factor fundamental: el vino debe acompañar siempre a la comida. Nunca debe quedarse corto ni ser el protagonista. Eso es lo que yo considero armonía”.

Fernando Córdoba dice que, dependiendo de la época del año, el cliente es de blanco o de tintos. Advierte que hoy es complicado que alguien descorche dos vinos en una comida, pero igualmente explica que la tendencia está clara: “el comensal tiene más curiosidad por el vino, por saber y por probar otros nuevos. Si la gastronomía es rica, favorece que el comensal pida diferentes vinos”.



“UN COMENSAL QUE SE DEJA ASESORAR DISFRUTA MÁS DE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA”



RESTAURANTE RUIZ DE LUNA. TALAVERA DE LA REINA.

“PARA BUSCAR EL EQUILIBRIO ENTRE PLATO Y VINO HAY QUE SABER CÓMO SE HAN ELABORADO LOS DOS”

Talavera, zona de caza y huerta, antiguos recetarios y tradición, también de excelentes cocinas actuales, como la del restaurante Ruiz de Luna, donde se produce este encuentro entre producto y vino de Castilla - La Mancha.

**COCHINILLO
CONFITADO +
ALTOS DE LA
FINCA**

**MILHOJA DE
PASTA DE
ALMENDRA CON
CREMA DE
MELOCOTÓN Y
SOPA DE
MAZAPÁN +
FRAGANTIA N°6**

RUIZ de LUNA fue un importante ceramista, miembro de una saga familiar de alfareros. Nacido en Noez, Toledo (1863 - 1945), fue el impulsor de la cerámica de Talavera de la Reina.

El restaurante Ruiz de Luna está en la Avenida de la Constitución, 7, de Talavera de la Reina.

Eva y Fernando comenzaron muy jóvenes en el mundo de la hostelería abriendo La Fakultad (1993), su primera cervecería en Talavera de la Reina.

En el año 2006 dieron un paso al frente e inauguraron el restaurante Ruiz de Luna, basado en productos locales y de calidad.

“Quisimos dar un giro a la gastronomía de Talavera con una propuesta diferente”, explica Eva Gómez de la Casa, Jefa de sala.

En la carta, los platos más demandados son el rabo de toro, el cochinillo, el bacalao confitado, el risotto de ciervo o la tempura de verduras.

Una generosa carta de entrantes y vino por copas da la oportunidad de disfrutar de la cocina del chef José Miguel del Castillo y degustar diferentes vinos de la tierra.

Los platos principales son servidos en un amplio y agradable salón, con mucha atención al diseño y presentación.

De la cocina de Ruiz de Luna destacan también los Chipirones rellenos, sus carnes y sus postres artesanos.

Cochinillo y Altos de la Finca

El Cochinillo confitado es el plato elegido para este encuentro. Se cocina hasta cinco horas a 120 grados en horno de vapor, con aceite de oliva virgen, reducción de su propia salsa con romero y tomillo, y acompañado con patatas baby y espárragos verdes a la plancha.

A su lado, un vino tinto de la tierra, de la bodega Finca Constancia y de nombre Altos de la Finca (60% Petit Verdot y 40% Syrah).

Su enóloga, Beatriz Paniagua, descorcha una botella y comenta: “Nos hemos fijado en la pureza de los sabores del cochinillo. Igualmente este vino tiene una elaboración lenta, cuidada, pausada, con un envejecimiento en bodega nueva de 18 meses”.

Sobre la armonía, argumenta: “Se consigue que cuando se encuentran ambos mantengan su pureza intacta. La frescura de Altos de la Finca va a acompañar a esas grasas y esa potencia del cochinillo, pero ninguno de los dos se va a ver enmascarado por el otro.”

También el romero y el tomillo con que se elabora la salsa del plato se puede encontrar en la finca donde crece el viñedo y está en los aromas especiados del vino”.

Mazapán y Fragantia N°6

“El mazapán es un postre muy típico de la provincia de Toledo, donde predomina el dulzor y Fragantia N°6 le acompaña muy bien con su frescor. Es un vino chispeante, con mucha fruta que ayuda a equilibrar”.

Paniagua entiende la importancia de la armonía como “la combinación de sabores y gustos que encontramos en la boca. Ambos, plato y vino, tienen que tener un equilibrio y para buscarlo hay que tener información sobre los ingredientes y la receta, cómo se han elaborado los dos”. Desde la cocina, Eva concluye diciendo que: “Un comensal que se deja aconsejar y disfruta de un buen maridaje es un comensal satisfecho que disfruta más de nuestra cocina”.



Chefe, sumiller del restaurante El Portal de Echaurren, comparte un Beronia Reserva con su creador, Matías Calleja, enólogo de la bodega de Ollauri.

“TODA LA RIOJA ESTÁ EN EL MENÚ MIRADAS, DESDE LA HUERTA DEL EBRO, LAS CARNES, LOS VINOS, LOS QUESOS Y HASTA LOS PASTOS”



Tartar de corazones. A la derecha, Matías Calleja y Chefe escuchan la cata del tinto Beronia Reserva del segundo sumiller de El Portal de Echaurren, Pedro Bulpe (23 años).

RESTAURANTE EL PORTAL DE ECHAURREN. 2 ESTRELLAS MICHELÍN. EZCARAY, LA RIOJA.

“EN EL MUNDO DEL MARIDAJE LAS REGLAS HAY QUE ROMPERLAS EN BUSCA DE PROPUESTAS MÁS CANALLAS”

El amor por la cocina fue transmitido por la madre de Francis y Chefe Paniego, chef y sumiller del restaurante El Portal de Echaurren. Exponente máximo de la cultura gastronómica riojana, creativo y arriesgado, como el encuentro sugerido.

TARTAR DE CORAZONES + BERONIA RESERVA

La Real Academia de la Gastronomía ha premiado la carta de vinos del restaurante El Portal de Echaurren como la mejor del país. En sus 124 páginas rinde homenaje y expone lo mejor de La Rioja, además de otros vinos de España, Francia, Alemania, Italia, Portugal, Austria, Canadá o Hungría.

Hoy Echaurren es, además, un hotel Relais & Chateaux. Lo que fue hace muchos años una Posta de diligencias, hoy, tras una importante reforma, descubre un lugar de descanso acorde con la calidad y el cariño con que esta familia es capaz de hacer todo lo que se propone.

El restaurante El Portal de Echaurren está en la calle Padre José García, 19, en Ezcaray (La Rioja).

Chefe Paniego, sumiller, director de la bodega y jefe de sala, cata de forma emocional. Los vinos le llevan a un paisaje, un pueblo o alguna vivencia pasada. A la vez, forma su equipo de jóvenes sumilleres. El gaditano Pedro Bulpe ya se ha subido al barco y lo primero que escucha de su maestro es que “en el mundo del maridaje las reglas hay que romperlas. Es muy bonito hacer maridajes más canallas para probar los límites de lo emocional”.

Este año la carta de vinos diseñada por Chefe para el restaurante El Portal ha sido premiada como la mejor de España (Premio Sánchez Cotán a la mejor carta de vinos del año 2014). “El cliente lo que quiere es que le asesoremos, que le sorprendamos”, apunta Chefe.

Corazón de cordero y Beronia Reserva

Este año, el menú que ha confeccionado su hermano Francis Paniego se llama “Miradas a esta tierra”, un reflejo culinario de lo que hay alrededor de su cocina, la tradición culinaria de La Rioja que sus padres les enseñaron a amar.

La rica huerta del Ebro o los vinos de Rioja, la casquería, el tapeo y la sabrosa reportería (conocida como golmejería en La Rioja) se mezclan divinamente con su vocación creativa. En noviembre de 2012, Francis consiguió, 25 años después que su madre, el prestigioso Premio Nacional de Gastronomía al mejor jefe de cocina y, en noviembre de 2014, consiguió la segunda estrella Michelin para su restaurante.

Sus constantes guiños al territorio, unidos al compromiso con los suyos y el despliegue innovador de su propuesta traen, en esta ocasión, hasta la

mesa un tartar de corazones, polvo helado de foie-gras, aguacate y mostaza.

Un plato consistente y con estructura, también con acidez integrada, como es La Rioja y como es el tinto Beronia Reserva que Matías Calleja, enólogo de Bodegas Beronia, trae al encuentro.

“Los vinos de Beronia están en evolución constante sin perder la identidad del *terroir*, ni la de La Rioja. Precisamente el predominio de la fruta y la buena acidez integrada son características del Estilo Beronia y marcan nuestro desarrollo”, explica Calleja.

Homenaje a los viticultores

“En Echaurren trabajamos con dos cartas de vinos -explica Chefe. La tradicional, iniciada por mi padre y respetada por nosotros, en la que están los vinos tradicionales, organizada por Denominaciones de Origen y bodegas, y donde ahora tienen también cabida algunos vinos más modernos de Rioja. La otra carta, la carta de El Portal, nace en paralelo con el proyecto ilusionante de cocina de Francis y, al igual que su trabajo, es más creativa y moderna. En ella he querido hacer un homenaje a los viticultores. Hablamos de las personas que están detrás del vino, escuchamos las tendencias y nos fijamos en sus controles de producción para traer vinos naturales, ecológicos, biológicos y, en definitiva, aquellos vinos y sus elaboradores que trabajan hacia una agricultura sostenible”.

En la elegante y confortable sala del restaurante El Portal, los platos desfilan como sueños inesperados hasta despertar en el paladar y los vinos discurren como ríos que llevan al paraíso.

La entrevista y sesión de fotos se realizó en el restaurante Gorría, en Barcelona. En la imagen, Javier Cárdenas está en la cocina del restaurante catando un Blecua, el mejor tinto del Somontano.



“HE TENIDO QUE PROYECTAR LA IMAGEN QUE MIS DIRECTORES ME PEDÍAN, AHORA YO SOY EL DIRECTOR”

5 COSAS QUE NO SABÍAS DE JAVIER CÁRDENAS

1. CON NUEVE AÑOS YA HACÍA RADIO.
2. NACIÓ EN BARCELONA EN 1970 Y TIENE DOS HERMANAS.
3. UNO DE SUS MEJORES AMIGOS ES EL TENISTA SERGI BRUGUERA.
4. LE GUSTA LEER Y CONTESTAR TODOS LOS CORREOS QUE RECIBE DE SU AUDIENCIA.
5. PRACTICA MEDIA HORA DE DEPORTE TODOS LOS DÍAS EN EL GIMNASIO DE SU CASA.



JAVIER CÁRDENAS

“A LA GENTE LE GUSTA EL HUMOR, PERO SOLO TE SEGUIRÁN SI ERES COHERENTE Y TE MOJAS”

Con nueve años ya trabajaba en un programa de radio. En su carrera ha quemado suficientes etapas y experiencias para declararse a los 45 años profesionalmente maduro.

Por fin es dueño de su destino y ha elevado su programa en Europa FM, *Levántate y Cárdenas*, a niveles de audiencia por encima del millón de seguidores con un crecimiento constante.

Entre sus armas: verdad, humor y la palabra entretenimiento, que repite siempre en conversación amable y de arrolladora personalidad.

Javier Cárdenas ha alcanzado su momento a la vez que la sociedad que le escucha cambia y pide justo lo que él sabe dar.

Hace pocos meses el equipo del programa, con su director al frente, visitó la bodega Blecua, en Barbastro, y cataron los vinos de Viñas del Vero en una jornada divertida y llena de buenas sensaciones. En esta ocasión nos volvemos a encontrar en el restaurante Gorría, en Barcelona.

ENTREVISTA DE JAVIER ESTRADA,
FOTOGRAFÍAS DE @MÓNSCUB.

¿Cuál es hoy su concepto de comunicación?

Con la edad maduramos. Hay cosas que hice hace diez años, y que lo pasé muy bien haciéndolas, que ahora no haría.

En la vida te aburres de todo y te apetece cosas diferentes.

¿Qué es lo que le gusta de la radio?

Me gusta poder hablar en media hora de seis temas y que ninguno tenga nada que ver con el otro. Esa es mi idea de comunicación, que en muy poco tiempo puedas entreter a tus oyentes con temas diferentes.

¿Cuál es la base del este éxito continuado de *Levántate y Cárdenas* (Europa FM)?

Damos un mensaje rotundo, porque no dejo lugar a dudas de mi forma de pensar y, sobre todo, se debe a que el público me ha permitido hacerlo.

Entonces, ¿es su personalidad la que triunfa?

A la que, por fin, dejan triunfar. Este programa lo he presentado en muchas otras cadenas y desde hace muchos años. Pero no lo quisieron o no se atrevieron. Y, ahora, triunfa.

Parece complicado atender a tantos frentes como hace usted y que exige una sociedad "multipantalla", ¿cómo lo hace?

Intento estar atento a todo, aunque ahora me he relajado mucho. La gente ya ha asumido cómo soy, que es lo que pretendía mostrar. Hace muy poco vivía en un *shock* continuo y ahora he vuelto a la normalidad.

¿Está más a gusto con la imagen que actualmente proyecta?

Eso es. Yo hasta ahora he tenido que proyectar la imagen que mis directores me pedían. Ahora soy yo el director (y el productor), con lo que puedo ser yo mismo.

Muchas veces digo que tener dignidad con dinero es facilísimo, pero cuando tienes que pagar una hipoteca la cosa cambia.

Sus contenidos parecen responder definitivamente a la cuestión sobre si los programas son esclavos de la audiencia.

No somos esclavos de la audiencia, es una gran mentira. Yo podría haber seguido toda la vida haciendo las entrevistas de Crónicas Marcianas, pero hoy sé que a la gente le interesa lo interesante, hay que proponer. A una misma persona le gusta un tema científico bien contado y una broma. Y ésa es hoy mi propuesta.

Habiendo probado el poder y la fuerza de la televisión ha elegido quedarse en la radio, ¿por qué?

He tenido ofertas para volver a la televisión, pero me quedo en la radio, me lo estoy pasando muy bien.

"TENER DIGNIDAD CON DINERO ES MUY FÁCIL. LA COSA CAMBIA CUANDO HAY QUE PAGAR LA HIPOTECA"

"RECUERDO CON HORROR EL PRIMER DÍA QUE ME OBLIGARON A COMER ALCACHOFAS. HOY ME GUSTAN MUCHO"

¿Hace falta opinar más, respetar más la opinión contraria y generar debates honestos y verdaderos en los medios?

Seguro que sí. Me he dado cuenta que siendo catalán, y muy español, y llevando la bandera de Cataluña por todas partes -porque es muy feo arrepentirse de lo que eres-, he visto, por ejemplo, cómo Andreu Buenafuente hacía

bromas y criticaba la manipulación de la televisión autonómica de Madrid y no decía nada sobre lo que pasaba con la TV3. Se ha ca-

llado y no ha sido valiente. A la gente le gusta el humor, pero sólo te seguirán si lo haces honestamente y te mojas. Esa audiencia es la que ha llevado al fracaso a Buenafuente, que no ha sido coherente.

¿Hacia dónde quiere que evolucione su programa?

Cada año ha sido diferente y estamos continuamente pensando en nuevos contenidos.

Queremos que sea muy reconible, pero siempre di-

ferente a lo ya hecho.

Ahora estamos a punto de cerrar un sponsor muy importante para hacer una acción realmente ambiciosa, que dará la oportunidad a muchos estudiantes de periodismo.

¿Cuál es su primer recuerdo gastronómico?

El primer recuerdo es el día que me obligaron a comer alcachofas hervidas y tuve que ir corriendo al baño. No entendí cómo alguien podía comerse eso. Ahora me gustan. El segundo recuerdo grabado es la primera vez que cociné. Hice unos espagueti a la carbonara que me salieron fatal, pero me los comí.

¿Y ahora cocina?

Sí, me encanta y lo hago mucho. Y, además, tengo una nevera solo para vinos.

¿Disfruta del vino?

Mucho, pero nunca bebo solo, no lo disfruto igual. Además, me duele echar a perder una botella si la abro y no sé cuando volveré a cenar en casa. Por suerte, mis parejas han sido buenas degustadoras de vino.

¿Le gusta la cocina internacional?

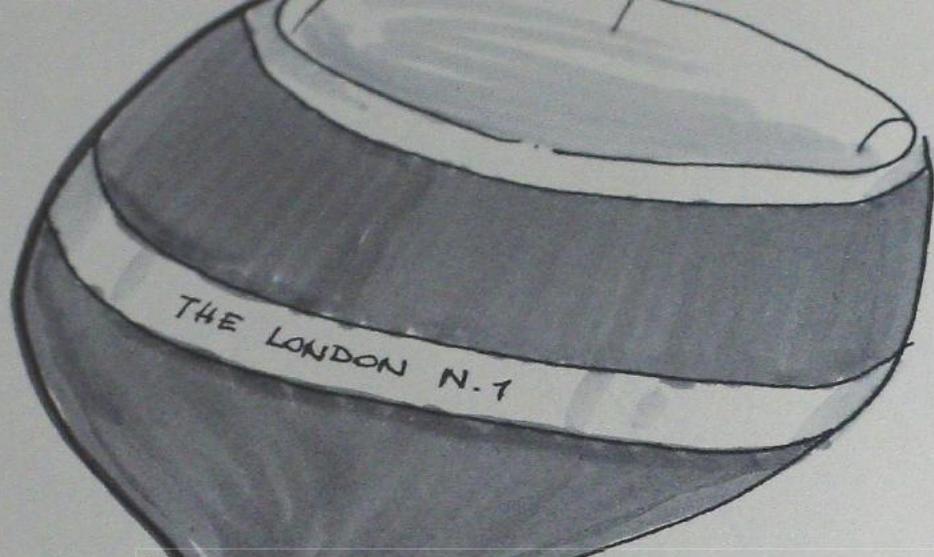
Sí, me gusta mucho la comida asiática. Y cuando viajé por primera vez a Méjico, me encantó probar la carne de Angus, tan diferente a lo que yo conocía. Era mantequilla, recuerdo su sabor y que no te pesaba nada, tenía una digestión perfecta.

Pero cuando realmente me volví loco fue en Tailandia. Me encanta esa mezcla de sabores y cómo productos que conocía no tenían nada que ver en textura y sabor.



VIÑAS
DEL VERO
GEMÜTZTRAMINER
SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

 WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN



CISZAK DALMAS es un innovador estudio de diseño industrial que genera nuevos escenarios y experiencias para marcas e instituciones.

Apasionados por la investigación del diseño, colaboran con expertos artesanos e impregnan un extremo cuidado en sus diseños y producciones, en los que también tienen en cuenta su impacto en el medio ambiente.

Alberto Gobbino Cizak y Andrea Caruso Dalmas (en la imagen), cofundadores de Cizak Dalmas, se graduaron en la Universidad Politécnica de Turín en 2006 y fundaron su estudio en Madrid en 2009, con delegaciones en Turín, Hong Kong y Sao Paulo.

“Nos gusta pensar en el diseño como herramienta para poder prever lo que va a ocurrir mañana. Y en función de esta idea, diseñar lo que podría hacer falta para acercarnos a ese futuro”, explica Andrea.

“A los ojos de un italiano ver servir los gin & tonics en España parece un ritual, algo sagrado.

Así comenzamos a trabajar en este objeto simbólico diseñado para, disfrutar, en casa de una copa especial. Dos conchas de cerámica unidas por tiras de cuero natural, aíslan el calor de la mano y logran mantener el frío. Además, este diseño cuenta con una sutil fisura lateral que permite ver el delicado color azul turquesa en la copa perfeccionando así el *perfect serve*”.

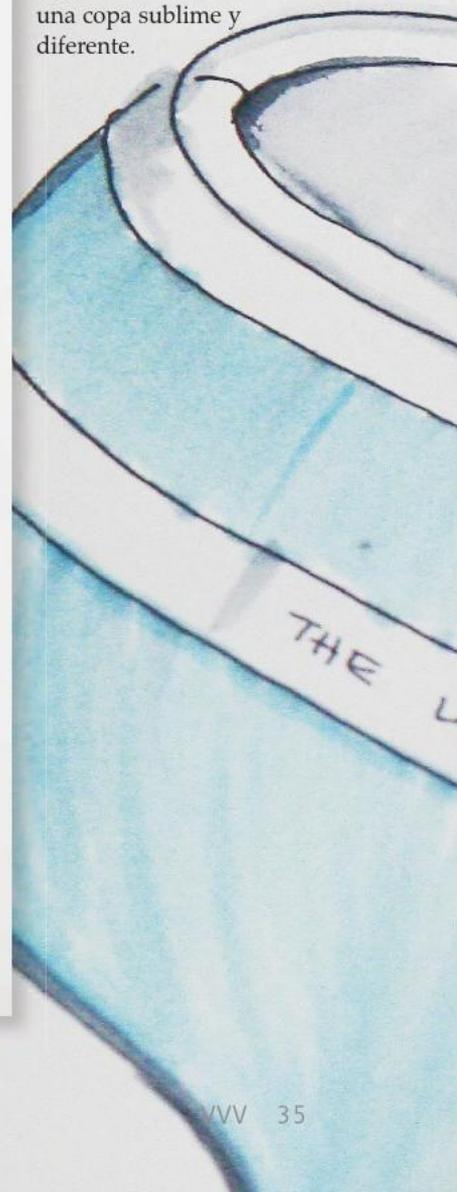


MALTE
"EXTRA BLANCO"
LUCIDO - BRILLO

THE LONDON RITUAL

BY CISZAK DALMAS

THE LONDON N°1 presenta The London Ritual, una idea desarrollada por el innovador estudio de diseño industrial Cizsak Dalmás. La búsqueda de una experiencia única es el punto de partida que inspira este concepto, cuyo objetivo final es el máximo ensalzamiento del gin & tonic. Un entorno perfecto, una copa única y una manera diferente de degustar el gin & tonic. Toda una experiencia alrededor de una copa sublime y diferente.



A través de un ambicioso programa, los asistentes vivieron el vino de Jerez más allá de la cata de sus vinos. En primer lugar, acudieron a Viña Esteve, donde se mostró la importancia de la tierra, el viento y el sol en el devenir de estos vinos. A continuación, viajaron a través de dos siglos de historia en el Archivo Histórico de la Fundación González Byass, que guarda y conserva el patrimonio histórico-artístico y documental de esta Familia de Vinos.

La cata ofrecida por Cristina Losada, Head Sommelier del proyecto de los hermanos Adrià y los hermanos Iglesias, BCN 5.0, fue otra de las clases magistrales del Sherrymaster.

Continuó el periodista José Ferrer, conductor de la experiencia gastronómica: "Oriente y Occidente unidos por los vinos de Jerez". Y para concluir la primera jornada, Antonio Flores puso punto y final con una cata en "V", que recorrió los caminos del Jerez.

La historia del vino fue protagonista durante la segunda jornada del Sherrymaster. Acompañados por el historiador Manuel Parodi, la "Arqueología del vino" llevó al grupo a visitar los lagares fenicios del siglo IV a.C. en el Yacimiento de Doña Blanca, para luego, de vuelta en la bodega, terminar con la cata a pie de bota a cargo de Antonio Flores. Titulada "Tiza y albero", analizó y explicó la singularidad de cada bota y la importancia de la clasificación de los vinos en la bodega.

Cena de gala, mixología y entrega de diplomas concluyeron esta nueva edición del Sherrymaster by Tío Pepe.

Cuatro de los entusiasmados alumnos-compartieron con VidaVidVino sus sensaciones. Cristina Tierno, enóloga, formadora de Vinos de Jerez y Secretaria General de la Asociación Sherry Women; Mar Romero, periodista especializada en vinos y gastronomía y presentadora del



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

"EL SHERRYMASTER
TE AGARRA EL
ESTÓMAGO
PORQUE SABES
QUE ESTAS
VIVIENDO ALGO
ÚNICO"
IGNACIO PÉREZ

A la izquierda, una botella del mítico Jerez de más de 200 años llamado Trafalgar. En el centro, Antonio Flores en plena cata, junto a la sumiller Cristina Losada. A la derecha, trofeo -escultura que acredita a los alumnos como Sherrymaster.

TERCERA EDICIÓN

SHERRYMASTER BY TÍO PEPE

“Después de beber estos vinos,
hay que contarlos”



LA TERCERA EDICIÓN DEL SHERRYMASTER BY TÍO PEPE TUVO LUGAR EN LAS BODEGAS DE JEREZ DE GONZÁLEZ BYASS. GUIADOS POR EL ENÓLOGO Y MASTER BLENDER ANTONIO FLORES, SUMILLERES, EXPERTOS, GASTRÓNOMOS Y PERIODISTAS ESPECIALIZADOS RECORRIERON EL UNIVERSO DEL VINO DE JEREZ, UN MUNDO ÚNICO, ATRACTIVO Y COMPLEJO QUE, COMO REPITE EL HACEDOR DE VINOS, ANTONIO FLORES: “NO ES FÁCIL, PERO NADA QUE LO SEA MERECE LA PENA”.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE ©MÓNCLUSUB.

programa "Mesa y Descanso" en la mañana de los sábados en Gestiona Radio; Ignacio Pérez, periodista experto en vinos y gastronomía de TVE y Alberto Luchini, periodista, Premio Nacional de Gastronomía y Redactor Jefe de la revista La Luna de Metrópoli. VidaVidVino ha querido saber qué han sentido y aprendido estos días en las Bodegas Tío Pepe hasta convertirse en Sherrymasters.

Para Cristina Tierno, la experiencia ha sido positiva y enriquecedora: "como profesional-catadora y Sherry Woman sé que nunca se sabe suficiente y que siempre hay cosas nuevas que aprender y experimentar".

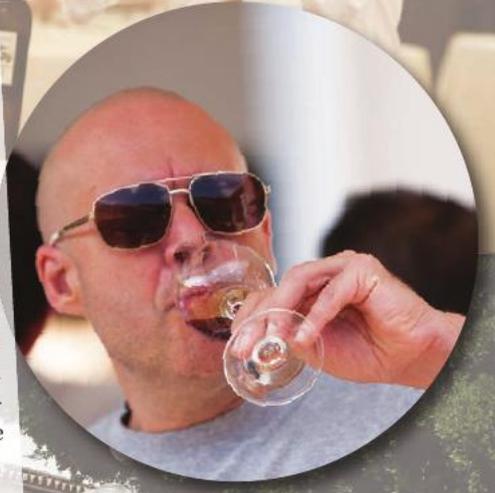
Mar Romero la definía como "más que positiva". Por su parte, Ignacio Pérez, que ya en su libro de 2005 "Los mejores 100 mejores vinos españoles" incluía más de un vino de Jerez, explica que ha vivido el Sherry-master con un nudo en el estómago. "Con esa sensación que te agarra cuando sabes que estás viviendo algo único e irrepetible".

Luchini está convencido de que "es un vino tan único y tan especial que hay que mimarlo, quererlo, difundirlo y hasta hacer proselitismo". Para rematar la frase concluye afirmando que "en España no somos consciente del tesoro que tenemos y eso es una tragedia".

Catar Trafalgar

Cada momento del Sherrymaster es intenso y emocionante, pero hay un capítulo especial que queda grabado. Para Cristina Tierno, la mayor sorpresa fue tener la oportunidad de catar Trafalgar, un Jerez de más de 200 años: "me puso la carne de gallina. Estaba muy salino, con toques a madera vieja y concentrado. A pesar de todo, no deja de ser una oportunidad increíble y muy de agradecer, que ayuda a entender la evolución que pueden tener estos vinos". También Mar Romero valoraba y agradecía al enólogo la oportunidad de catar este viejo Jerez.

Para Alberto Luchini haber sido alumno por unos días de Antonio Flores le ha pa-



"CATAR UN TRAFALGAR (MÁS DE 200 AÑOS) CON ANTONIO FLORES ES UNA OPORTUNIDAD INCREÍBLE"
CRISTINA TIERNO

recido un lujazo y apunta: "me ha llamado la atención la capacidad de comunicación de Antonio. El audiovisual español se está perdiendo una estrella. Este señor debería tener un programa en la televisión.... Pero ojo, que siga haciendo vinos".

También el periodista y Embajador de los Vinos de Jerez, Pepe Ferrer, emocionó con sus maridajes a la Sherry Woman: "Adoro los maridajes de Ferrer, me encanta experimentar y soy una amante de las armonías o de los contrastes gastronómicos. Su visión con la cocina oriental coincide al 95% con la mía".

Incuestionables grandes vinos

"La nueva generación de sumilleres ya es consciente de la importancia de estos vinos. Un vino pensado para la fiesta, pero también para la alta gastronomía", continúa el periodista de Metrópoli.

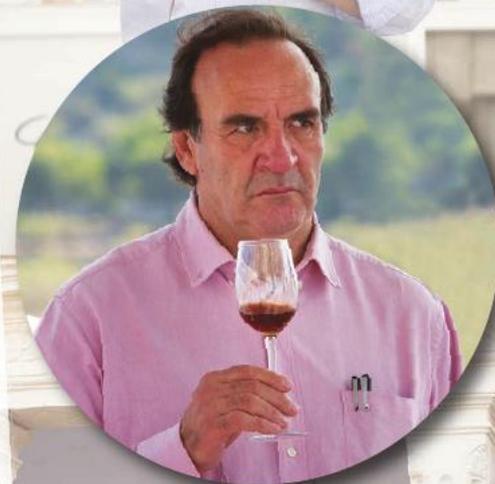
Cristina Tierno cree que "es la categoría de vino que forma parte de los incuestionables grandes vinos del mundo". En cuanto al consumidor opina que "tenemos un cambio generacional y en nosotros está el ponerlo de moda, empezamos los profesionales y, por extensión, llegará a todos, pero todavía nos queda mucho y es cosa de todos".

Romero considera que los vinos de Jerez "vuelven a despertar curiosidad en el consumidor y una vez que se conocen provocan fidelidad el resto de tu vida. Además, por su precio son los más asequibles y siempre hay un vino de Jerez distinto para cada momento del día y para cada compañía".

Alberto Luchini sabe y disfruta de la calidad de estos vinos y se considera optimista ante su futuro. "Bienvenida sea la moda de los sherrybars por todo el mundo. El producto ya está ahí y sabemos que la gente se enamora cuando lo prueba. Es imposible no hacerlo. Sólo hay que darlo a conocer".

Cristina Tierno concluye este tema también ilusionada. "Veo su futuro por el marketing de experiencias. Las experiencias positivas nos marcan una afinidad hacia las marcas. Y debemos de potenciar los usos gastronómicos de los vinos de Jerez".

De izquierda a derecha: Cristina Tierno, Alberto Luchini, Mar Romero e Ignacio Pérez en diferentes momentos de la tercera edición del Sherrymaster by Tío Pepe.



"UNA VEZ QUE CONOCES LOS VINOS DE JEREZ TE PROVOCAN FELICIDAD EL RESTO DE TU VIDA"
MAR ROMERO



Ignacio Pérez cuenta que una de sus mayores ilusiones sería abrir un tabanco en la Puerta del Sol de Madrid, justo debajo del luminoso de Tío Pepe. “Yo hago demostración de amor continua en mi vida hacia estos vinos. Un jamón y un fino sería mi maridaje perfecto. Aunque también me gusta la cocina oriental”. Y concluye algo conmovido, declarando que “después de beber estos vinos hay que contarlos; como cuando Luis Miguel Dominguín, tras pasar la noche con Ava Gardner, salió para contarlos”.

Jerez es un sentimiento

El Patio Lepanto de las bodegas Tío Pepe (en la imagen) es el escenario de una cena maridaje de gala. Los alumnos del Sherrymaster ya saben que están en un lugar del mundo único y especial.

Las lámparas de araña iluminan los arcos, la parra cubre el patio y los candelabros con las llamas de sus velas adornan y descubren los maridajes perfectos que, a lo largo de la noche, los comensales degustan y comentan. Todo gira alrededor del vino, pero también de sus personas. Suena una guitarra española y el Hacedor de Vinos se arranca con la palabra respunteada en forma de versos, copa en mano y con la emoción en lo más alto.

Jerez ya se ha convertido en un sentimiento y, una edición más, un ejército de convencidos “patriotas del vino” sale del Patio Lepanto y vuelve al mundo para encender la Sherry Revolution que ya está en marcha.

El año que viene más. La bota Trafalgar espera, siempre lo ha hecho, y Antonio Flores juega ufano con su memoria para recordar cada punto del planeta donde ha danzado con su venencia creando adeptos al vino de Jerez. Sumilleres, enólogos, cocineros, devotos, gastrónomos, periodistas especializados, fanáticos de todo el mundo reservan su plaza para la próxima edición del Sherrymaster by Tío Pepe.

¿Quién no se apunta a la revolución?

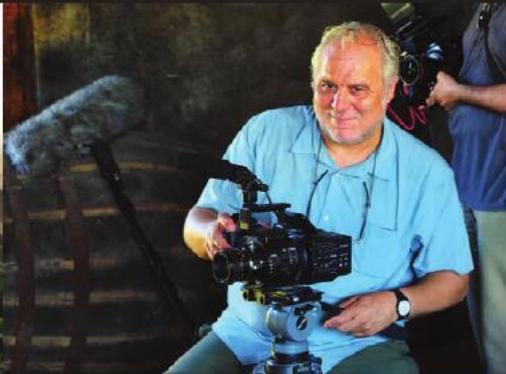


“EL JEREZ ES UN VINO TAN ÚNICO QUE HAY QUE AMARLO, MIMARLO Y DIFUNDIRLO HASTA HACER PROSELITISMO”
ALBERTO LUCHINI

TIO PEPE



 WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



Lo que bebemos en un vaso de Jerez no es tan solo la fruta y su fermento, es también el peculiar sabor de un sitio en el que los Dioses han sido invitados y han encontrado su hogar: Jerez, en el Sur de España. Aquí el vino se lleva elaborando desde hace 3.000 años. Es un lugar de historias, leyendas, y sobre todo, misterios. Y entre todos, el de un vino mágico: el Palo Cortado.

Para José Luis López Linares (en la imagen de arriba), director de la película: "pocos documentales que conozca, han explorado la verdadera complejidad del vino en su totalidad; el vino considerado como una forma de expresión cultural, de una manera de vivir, de ser el testigo de una historia y protagonista de la misma: el reflejo del lento proceso por el que las cosas adquieren su ser".

¿Y por qué Jerez y el Palo Cortado? "Por ser un lugar único, de gente única, y vinos únicos, un sitio de luces y misterios complicado de entender, como el Palo Cortado, un vino que se ha convertido en uno de los más apreciados en el mundo de la gastronomía, un vino misterioso desde su propia concepción".



JEREZ & EL MISTERIO DEL PALO CORTADO

3.000 AÑOS SIN PRISA

UNA PELÍCULA DOCUMENTAL QUE ASOMBRA Y EMOCIONA AL MUNDO



TIENE LA FINURA EN NARIZ DE UN AMONTILLADO Y LA REDONDEZ DE UN OLOSO. EL PALO CORTADO ES UN VINO DE JEREZ INDESCIFRABLE Y MUY VALORADO, DOS CARACTERÍSTICAS QUE HAN ATRAÍDO LA CÁMARA DEL GANADOR DE DOS GOYA, JOSÉ LUIS LÓPEZ LINARES Y ANTONIO SAURA (PRODUCTOR), CON LA QUE HAN QUERIDO INDAGAR Y CONTAR EL PROCESO DEL VINO, EL TIEMPO TRANQUILO Y LAS PERSONAS QUE VIVEN EN EL ALBERO, JUNTO A LAS BOTAS. LA PELÍCULA RECORRE LOS FESTIVALES DE CINE DEL MUNDO DESLUMBRANDO A ESPECTADORES Y AVIVANDO AÚN MÁS LA IMPARABLE SHERRY REVOLUTION.



“THE SHERRY APPRENTICE BY TÍO PEPE” NACE PARA DAR RESPUESTA AL CRECIENTE INTERÉS Y DEMANDA DE VINOS DE JEREZ DE ALTA CALIDAD EN CHINA, HONG KONG, MALASIA Y SINGAPUR



Flor revolution

Tío Pepe.
Ginebra con toques de chili.
Zum de lima.
Sirope (1:1 agua y azúcar).
Espuma de apio salada.
Clara de huevo.
Zum de apio, sal y azúcar.

Natalie Lau

Bar tender del restaurante Aqua de Hong Kong, ganadora del concurso de cocktails organizado por González Byass.

Fragantia de Oriente

Tío Pepe.
Mancino blanco.
Aperol.
Aceite esencial de jengibre.
Canela.

NATALIE LAU, BARTENDER
 DEL RESTAURANTE AQUA
 DE HONG KONG, HA
 GANADO EL CONCURSO DE
 COCKTAILS ORGANIZADO
 POR GONZÁLEZ BYASS:
 “THE SHERRY APPRENTICE
 BY TÍO PEPE”



La bodega González Byass de Jerez ha acogido la final del concurso de coctelería “The Sherry Apprentice by Tío Pepe”. Natalie Lou, bartender del restaurante de Hong Kong, Aqua, ha ganado un certamen donde sumilleres y mixologists, procedentes de Asia, han dado rienda suelta a su creatividad creando cocktails elaborados a partir de vinos de Jerez de González Byass, The London N°1 y Nomad Outland Whisky.

Esta cita, que potencia la versatilidad de los vinos de Jerez, se compone de una primera fase donde los participantes han aprendido sobre las variedades y estilos de vinos de Jerez de la mano de expertos de esta Familia de Vinos. A continuación, los concursantes han podido demostrar sus conocimientos sobre el vino de Jerez, su habilidad usando la venencia y su creatividad desarrollando nuevos cocktails. En esta última fase, Natalie Lou ha cautivado al jurado con empleo magistral de Tío Pepe en los cocktails “Fragantia de Oriente” y “Flor Revolution”, así como por su puesta en escena.

Pasta rellena de mollejas braseadas y porcini asado, demisec de ternera infundado al regaliz, puré cremoso de alcachofa de Jerusalén y virutas de trufa negra. Maridaje: Amontillado.



Semifrío de naranja tostada y almendras Marcona con crema de chocolate infundada al Amontillado, aderezado con escamas de sal marina. Maridaje: Apóstoles Palo Cortado VORS.



Langostino ligeramente escalfado en escabeche, virutas de mojama infundadas en consomé frío de tomate al azafrán, aderezo con aceite y brotes de cebollino. Maridaje: Manzanilla pasada.



SEXTA EDICIÓN DEL CONCURSO COPA JEREZ

Ocho países, 24 propuestas gastronómicas, grandes joyas de la enología y un vencedor

EL MEJOR MARIDAJE DEL MUNDO CON VINOS DE JEREZ

Copa Jerez es un concurso gastronómico en el que gana la mejor armonía. Un campeonato internacional por parejas de chef y sumiller, que proponen a un experto jurado tres platos y tres vinos de Jerez. Un combate gastronómico que comenzó su andadura en 2004 con la intención de difundir la universalidad de los vinos de Jerez y Manzanilla, así como sus ilimitadas combinaciones gastronómicas.



8 equipos participantes 2 platos y 1 postre, 3 vinos del Marco de Jerez.
1 hora de elaboración, 10 minutos de presentación.
1 jurado (Pitu Roca, Beltrán Domecq, Pedro Ballesteros y Michael Weiss).

Y EL GANADOR: Restaurante 15 Romolo, San Francisco, California, Estados Unidos.
Chef: Michelle Matthews. Sumiller: Ian J. Adams.

wwwinos

tiendagonzalezbyass.com



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



“A VECES ME
ENTRA EL
SÍNDROME DE
ABSTINENCIA Y
TENGO QUE VENIR
A COMER LAS
CROQUETAS DE
ESPERANZA”

El Quinto Vino
Alberto Luchini, a la izquierda, disfruta una croqueta de Esperanza. Su amigo Luis Roldán le recuerda alguna anécdota de las muchas que han pasado juntos. Calle de Hernani, 48.

**EL PERIODISTA ALBERTO LUCHINI
DESCUBRE SUS RINCONES PREFERIDOS**

TABERNAS ILUSTRADAS DE MADRID

“Madrid es un crisol, una esponja gastronómica, y tiene una excelente cocina de aluvión”

El Redactor Jefe de la revista *Metrópoli* y Premio Nacional de Gastronomía por la mejor labor periodística 2014, es quizás el mejor conocedor de lo que se cuece en la capital. Experto gastrónomo, buen conversador, vehemente defensor de la calidad y apasionado del mundo de la cocina y los vinos, Alberto Luchini dirige los contenidos de la revista de ocio y cultura del periódico *El Mundo*. *VidaVidVino* le ha pedido que descubra sus tabernas favoritas de Madrid y nos presente a quienes hacen posible ese encuentro mágico, sociable y alegre entre cocina, vinos y amigos.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE ©MONSCLUB.



“HAY QUE SER DE
ASTURIANOS POR
LA COCINA DE
DOÑA JULIA Y
PORQUE COMO
ELLOS DICEN,
SON GENTE
ZUMBADA DEL
VINO”

Asturianos

Doña Julia ha salido de la cocina a saludar a Luchini y posa junto a su hijo Alberto y el periodista.
Calle Vallehermoso, 94.



¿

Qué es una taberna ilustrada?

“La taberna ilustrada nace cuando alguien pone en sus callos jamón ibérico y se diferencia así de la taberna

de al lado. Aquellas que, desde el recetario clásico, van buscando algo más. Partiendo siempre de la calidad, claro.

Sólo cuando Felipe II instaura la corte en Madrid es cuando se comienza a hablar de cocina madrileña. Cuando toda la corte que llega de cada rincón del país, trae sus recetas a la capital”.

Alberto Luchini disfruta cada instante de su profesión y le agrada compartir sus conocimientos, porque le gusta dar a conocer a los cocineros que lo hacen bien, las mejores barras de la ciudad y, de paso reivindicar los platos de cuchara, el recetario clásico madrileño y su historia o los esfuerzos por servir vinos en su temperatura óptima capaces de acompañar las mejores conversaciones de barra.

Sobre Madrid, el redactor jefe de La Luna de Metrópoli pone las bases antes de arrancar esta ruta de tabernas ilustradas: “Madrid es un crisol y esto es fundamental para entender su cocina. Es una esponja gastronómica que lleva siglos chupando de todo lo que le ha llegado, por lo tanto, podemos decir que Madrid tiene una excelente cocina de aluvión. Al igual que con las personas, Madrid acepta todo lo que viene de fuera y lo convierte en propio”.

La primera parada es en **El Quinto Vino**, la casa de su buen amigo Luis Roldán, un sevillano de 62 años, con casi 50 años de profesión a sus espaldas que hace 20 abrió esta taberna de atmósfera amable y buena cocina casera. Aquí las croquetas de Esperanza son motivo de peregrinación de muchos devotos de El Quinto Vino.

“Una noche estábamos seis amigos jugando al póquer en casa de Esperanza y comenzó a hacer unas croquetas que nos

“HAY QUE VENIR A DISFRUTAR DE LA BARRA DE LA CATAPA Y A COMERSE UNAS VERDINAS CON CARABINEROS”

La Catapa
 Miguel Ángel Jiménez sirve en la barra un Salpicebiche y un fino a Alberto Luchini. Calle Menorca, 14.





parecieron maravillosas... Nos comimos 96. Y le dije, que si algún día abría un bar, me tenía que hacer estas croquetas. Hoy es ella la que nos trae más de 250 croquetas diarias desde su casa, donde guarda la receta", cuenta Luis Roldán. Luchini añade: "Si la señora Esperanza esta un día enferma o se va de vacaciones no hay croquetas. Reconozco que a veces tengo síndrome de abstinencia de esta casa. Me entra el mono y tengo que venir a comer unas croquetas de Esperanza.

El Quinto Vino es venir a estar en casa, a comer como en casa y a beber como no puedes hacerlo en casa.

Luis propone una cocina reconfortante y sé que todo el mundo que he traído a esta taberna, vuelve".

Alberto y Luis son amigos desde hace años, el primero del Atlético y el tabernero del Betis. "Somos amigos desde que teníamos pelo y era negro", ríen con una bandeja de croquetas en la mano y un Tío Pepe en rama en la copa. Porque el vino es otro de los santo y seña de El Quinto Vino, con más de 300 referencias y donde se tratan con mucho cariño los vinos generosos.

Otros platos que hay que probar son su cocido de los miércoles, los callos con garbanzos, las ortiguillas, los bocaditos de pringá, las albóndigas de novillo, o los cortes de ibérico o el jamón de Huelva.

Asturianos fue la taberna madrileña que el The New York Times recomendó a sus lectores como el lugar donde había que ir a probar "comida española de verdad". Alberto Luchini entra y se funde en un abrazo con su amigo Alberto Fernández Bombín, sumiller y colaborador de esRadio, quien con su hermano Belarmino y su madre Julia, dirigen este negocio abierto en el siglo XIX y que está en manos de la familia desde hace 60 años. Fue hace 20 cuando Alberto y Belarmino cogen las riendas y se quedan con la mejor tradición para dar un pasito adelante y formular las bases de una taberna ilustrada del siglo XXI.

Una oferta de más de 300 vinos, reivindicando siempre los Vinos de Jerez o los Oportos y agarrándose a un discurso lleno de verdad y entusiasmo, soportado por la mano de Doña Julia en la cocina, han hecho posible que en los Asturianos la definición de taberna ilustrada sea perfecta. Es la barra y el comedor de ambiente heterodoxo donde comer una buena fabada y beber un vinazo.

"Nosotros reivindicamos que para beber vinos no hace falta ser muy formal, ni llevar traje, ni corbata, ni un cucharón de plata colgado del cuello. Lo que hay que tener es el mejor vino del mundo a temperatura perfecta, la mejor copa y una tasca agradable, porque despojado de todo el rollo formal el vino es mucho más placentero", explica Fernández Bombín. Luchini se arranca y recomienda: "Aquí hay que probar el bacalao con tomate, las sardinas marinadas en sidra, los berberechos, un morcillo memorable con patatas fritas de sartén, posiblemente el mejor de Madrid y, por supuesto, los platos de cuchara y el flan de queso. Tengo que mencionar a Julia Bombín, madre de Alberto, que cocina como los ángeles y recomendar "ser de Asturianos" porque se llena de amigos bodegueros, cocineros y enólogos. Es punto de encuentro del sector y, además, está Alberto, que como él mismo dice de sí mismo es "gente zumbada del vino" y por otra cosa, porque estoy muy de acuerdo con su filosofía de tabernero: "el cliente nunca tiene la razón".

Frente al Retiro, está Miguel Ángel Jiménez y su **Taberna La Catapa**, tercer alto del camino. En la barra, una espectacular demostración de producto de calidad: una dorada de tres kilos preside una vitrina junto a carabineros, nécoras y otros pescados.

Abrió hace tres años y ya es un referente de calidad y buen hacer.

Las croquetas de patatas y trufa le hicieron famoso en el barrio y su salpiceviche (un salpicón macerado con un cebiche), llamaron la atención del resto de la ciudad.



A Luchini le gusta La Catapa porque “Miguel Angeles un tipo muy sensato que cuida la materia prima y practica la regla más sagrada de la gastronomía: si tienes buena materia prima, no la estropees... Y esto ya es la primera alegría. Aquí hay que venir a disfrutar de su barra y probar, al menos una vez en la vida, sus verdinas con carabineros y la oreja de cochinitillo confitada con grasa de pato a la plancha, puré de pochas y una salsa picante korena (kimichu nomoto). También sus platos de cuchara, las setas en temporada, el venado de caza con puré de batata y salsa de setas, el bacalao al pilpil, el rabo de toro o el steaktartar.

Es una taberna con una oferta de vinos espectacular donde puedes encontrar vermú de grifo y donde los generosos son los protagonistas de la pizarra que también tiene buenos blancos y tintos por copas”.

Muy cerca de la Plaza de Ópera ha abierto hace poco más de tres meses la **Taberna Palo Cortado**. Paqui, la sumiller y alma del lugar, propone más de 80 Vinos de Jerez por copas.

Suena un bolero de Carlos Cano de fondo, mientras Paqui sugiere con cariño y sin complicaciones a través de la magia de los vinos de Jerez. Copa a copa ha sido capaz de crear ya una legión de parroquianos. “Quiero que la gente venga, disfrute y descubra estos vinos tan espectaculares”.

Para el periodista anfitrión de esta ruta gastronómica, Palo Cortado “es un sitio que merece todos mis respetos. Esto es un milagro. Ni en Jerez hay un sitio así”. Una cocina sencilla acompaña la celebración del Vino de Jerez. En su carta, chacinas del Sur, de El Bosque y Graza- lema, queso Payoyo, conservas, encurtidos, mojamas, huevas y cortes de ibérico.

“Espero que Palo Cortado se llene de madrileños”, concluye el periodista Alberto Luchini.



“PALO CORTADO ES UN MILAGRO. NI EN JEREZ HAY UN SITIO CON 80 JERECESES POR COPAS”



Palo Cortado
Paqui y Luchini conversan en la barra de Palo Cortado sobre los inicios del negocio. Calle Unión, 5.

VINOS DE PARCELA



FINCA
CONSTANCIA



VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA.
OTERO (TOLEDO)

Carretera de Extramadura km. 86
www.fincaconstancia.es

Visítanos

 WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

QUEEN XMAS

6 cl. de MOM.

20 cl. de Refresco de Jengibre (Ginger Ale).

3 fresas.

4 frambuesas.

2 arándanos rojos.

Una clara de huevo.

1 cl. de azúcar líquido.



Se enfría bien una copa de balón, Se llena de hielo de calidad y se añaden 6 cl. de MOM, De manera lenta y cuidadosa, y un refresco de Ginger Ale.

Para la espuma, con una batidora se mezclan 3 fresas, 4 frambuesas y dos arándanos rojos, una clara de huevo y 1 cl. de azúcar líquido. se bate todo y se cuela bien. El resultado se introduce en un sifón con una carga de Co2. y se deja enfriar durante dos horas.

Sobre este combinado con Ginger Ale se presenta la espuma del Sifón sirviendo desde el borde de la copa hacía el centro de la misma.

Para decorar el trago, se termina colocando un ramillete de grosellas en el borde de la copa.



EL CARMEN DE MONTESIÓN 1* MICHELIN

ENTREVISTA CON IVÁN CERDEÑO

“Siempre estamos reinventando el recetario cervantino”

Criado en Mocejón, un pueblo de Toledo, su querencia por la cocina le llevó a recorrer cocinas del mundo para volver a Toledo, la ciudad que fue corte y casa de árabes, sefarditas y cristianos.

Iván Cerdeño tiene toda la energía de la juventud, la seguridad del trabajo reconocido y la ambición de contar, relatar y narrar sin parar lo sublime de los productos de su tierra. En la cocina, respeto y futuro se dan la mano para avanzar en la búsqueda de clientes dichosos. El nuevo restaurante es su ciudadela, el Tajo su inspiración y la historia el sabor de sus platos.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE COMONSCLUB.

“Tras acabar los estudios en la Escuela, hice las prácticas en El Bohío, con Pepe Rodríguez Rey. Conocía la cocina manchega tradicional de mi madre, con su ensaladilla, sus gachas, sus gazpachos,... Pero, junto a Pepe, descubrí ideas culinarias que me encantaron. Allí estuve seis meses, que me revolucionaron por completo”. Así resume sus inicios el chef con una estrella Michelin, Iván Cerdeño.

Después, trabajó con Koldo Rodero en Pamplona, los hermanos Roca en El celler de Can Roca, el Hotel Omm de Barcelona y el restaurante londinense Landau, antes de volver a Toledo.

La cocina de Toledo

La estrella Michelin les ha situado en el mapa gastronómico y en su nueva ubicación, la Urbanización Montesión, ya notan la afluencia de público.

Cerdeño cree que las claves para conseguir el reconocimiento han sido “continuar el trabajo, mantener el equipo de cocina y sala, y saber dónde vamos. Siempre hemos apostado por una cocina personal, muy de la tierra, basada en la memoria y la tradición. Queremos seguir contando La Mancha”.

La cocina castellano manchega que el equipo de El Carmen de Montesión practica se resume en tres soberbios menús: medio, largo y tradición, que recorren materias primas y paisajes de Toledo. “Creo que quien viene a comer a Toledo quiere probar co-

cina de la zona y no encontrarse con platos más globales. Si hemos elegido hacer una cocina apegada a nuestra tierra es para que el comensal identifique rápidamente dónde está”, explica el chef de El Carmen de Montesión.

Pero aún mirando a la tierra, está claro que la cocina de Cerdeño camina ágil e infalible con toques de autor e imagen moderna, llena de personalidad.

“Tratamos siempre de reinventar el recetario cervantino. Desde los platos manchegos, potentes y rudos, les damos un nuevo envoltorio para que sean más sutiles y agradables, y se puedan comer de otra manera sin perder el recuerdo”.

Cocinar a este nivel con el recetario local conlleva estar muy cerca de los mejores productores de la zona, así que los lunes, El Carmen de Montesión recibe, en temporada, la caza recién abatida, y a diario, las verduras, leche o huevos.

Una trayectoria de trabajo enfocada y clara desde que era muy joven habla de lo duro del trabajo y de la importancia de crear y mantener el equipo (20 personas para 45 comensales) “joven y con muchas ganas de hacerlo bien”.

El menú largo de Cerdeño comienza con una serie de *snacks* desde los que la intención es que la gente se divierta a la vez que consigue acercarlos a La Mancha en pequeños bocados.

Pese a su compromiso con Toledo, a Iván Cerdeño, como gastrónomo, le gusta mucho viajar y conocer productos y sabores

“DESPUÉS DE
CONSEGUIR LA
ESTRELLA HAY
QUE MANTENER
EL EQUIPO Y
TENER CLARO
QUE TENEMOS
QUE CONTAR LA
MANCHA”

Restaurante
El Carmen de Montesión
Urbanización Montesión.
Toledo.
925 223 674



El royal de liebre, salsa de ciruelas negras y maíz y judiones. Se sirve con un Altos de la Finca, de la Bodegas Finca Constanca, en Otero (Toledo).

de todas las partes del mundo. Mira la cocina de una forma amplia y no renuncia a los conceptos globales que hoy también definen su trabajo, aunque deja claro que “los utiliza en su cocina siempre que ayuden a aligerar o que complementen bien algún plato de la tierra”.

El inconformismo como arma

“Nuestra obligación es que el cliente se vaya contento, pero la exigencia nos la ponemos nosotros. Tenemos que estar nosotros por delante del comensal. Trabajamos mucho y muy duro para que cuando llegue el cliente esté todo bien y es lo que queremos que se vea, se aprecie y se disfrute”, continúa el chef. La presión que la estrella Michelin y el comensal que llega a El Carmen de Montesión en busca de una cocina con firma no afectan directamente a Iván Cerdeño. “Nos ponemos tanta presión nosotros mismos que cuando salen los platos ya sabemos lo que hay. El inconformismo es la única vía para superar esa presión que sí existe en nuestro trabajo”. El Carmen de Montesión es también el fruto de un equipo formado por Iván Cerdeño, Alfonso Florido y los hermanos Diego y Pepe Rodríguez, del Grupo El Bohío. Experiencia y buenas

ideas soportan este proyecto que sabe renovarse cada día y estar pendiente de la satisfacción de su cliente.

Este año la carta ha desaparecido con la intención de centrar al comensal en lo que la cocina quiere contarle. Desde el menú degustación, se busca una experiencia gastronómica y que el curso sea más largo y contundente. También que deje más huella en el paladar y en la memoria de quien se siente a comer en el restaurante.

“Estos pasos son formas de avanzar que no tienen nada que ver con los platos o la cocina en sí, pero que hacen salir a la gente más contenta”, explica Cerdeño.

El Carmen de Montesión evoca un paseo por La Mancha, desde las gachas, hasta el bacalao, perdiz, caza, azafrán, queso y el vino. El vino es también fundamental en el recetario de Cerdeño.

“Me gusta el vino de la tierra y lo utilizamos para cocinar diferentes productos, además de acompañar nuestros menús. Todos los guisos y los estofados los hacemos con vinos de La Mancha y algunos platos que salen al menú, como las peras al vino o la torrija, las hacemos con vino”. El futuro se ve con optimismo desde la cocina de Cerdeño. Un nuevo servicio de catering o la terraza serán los siguientes pasos.

“NUESTRA OBLIGACIÓN ES QUE EL CLIENTE SE VAYA CONTIENDO, PERO LA EXIGENCIA NOS LA PONEMOS NOSTROS”

bienvenidos al *espíritu* vilarnau



El espíritu de la tierra, de nuestra gente. En Vilarnau respetamos la tradición y el medio ambiente. Este es nuestro espíritu, el que hace que nuestros cavas, elaborados con mimo y esmero, se conviertan en pequeños tesoros con los que compartir emociones. Únete al espíritu Vilarnau y ven a conocernos, te obsequiaremos con una cata de nuestros mejores cavas.



Cavas Vilarnau. Ctra. Espiells, km. 1,4. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Barcelona | Tel. 938 912 361 | vilarnau@vilarnau.es | www.vilarnau.es



Síguenos en:



RESTAURANTE RECOMIENDO

ENTREVISTA CON PERIKO ORTEGA

“Hacemos una cocina de autor que quiere emocionar”

Sencillo, intuitivo y perseverante es el cocinero Periko Ortega que desde el nombre de su restaurante ReComiendo, formula dos peticiones: habla bien de mi cocina y vuelve a probarla. Y sin duda, hay que hacerle caso, pues su alegría y concepto en la cocina provocan que ambas cosas sucedan. Desde el respeto y cariño al género de la provincia de Córdoba, Ortega recorre las vidas de cada invitado a su mesa para despertar emociones, contar historias y lograr hacer sonreír cada día para que su gastronomía nunca pare.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE ©MONSCLUB.

Todas las declaraciones del chef y propietario del restaurante ReComiendo de Córdoba son inteligentes. Montando un plato le puedes oír decir que su idea de cocina es tener un pequeño restaurante para desarrollar sus ideas y estar en libertad o que: “Trabajamos por conseguir divertirnos haciendo una cocina personal con la pretensión de entrar y salir del trabajo sonriendo”.

Además, juega con ventaja porque es el único chef en España que también es Nariz de Oro (2009).

Periko Ortega tiene 35 años y su vitalidad es el motor del restaurante que inauguró en septiembre de 2014 sabiendo que Córdoba es una plaza exigente, pero como él mismo dice: “Nos va la marcha y nos gusta ir a contracorriente. Fuimos de los primeros que comenzamos a hacer este tipo de cocina en Córdoba que, sin querer etiquetarla, diría que es más actual”.

Nostalgia y modernidad

“Hacemos una cocina de autor, muy enraizada en la cocina tradicional, en los recuerdos con guiños al pasado, y lo expresamos desde el tipo de vajilla que utilizamos, hasta en los sabores. Tratamos de alimentar y emocionar”, explica Ortega. Su bocata de salchichón (tartar de salchichón ibérico, con espuma de tomate y migas liofilizadas) es una mezcla de sabores, que transporta a la merienda de aquellos años; un corte

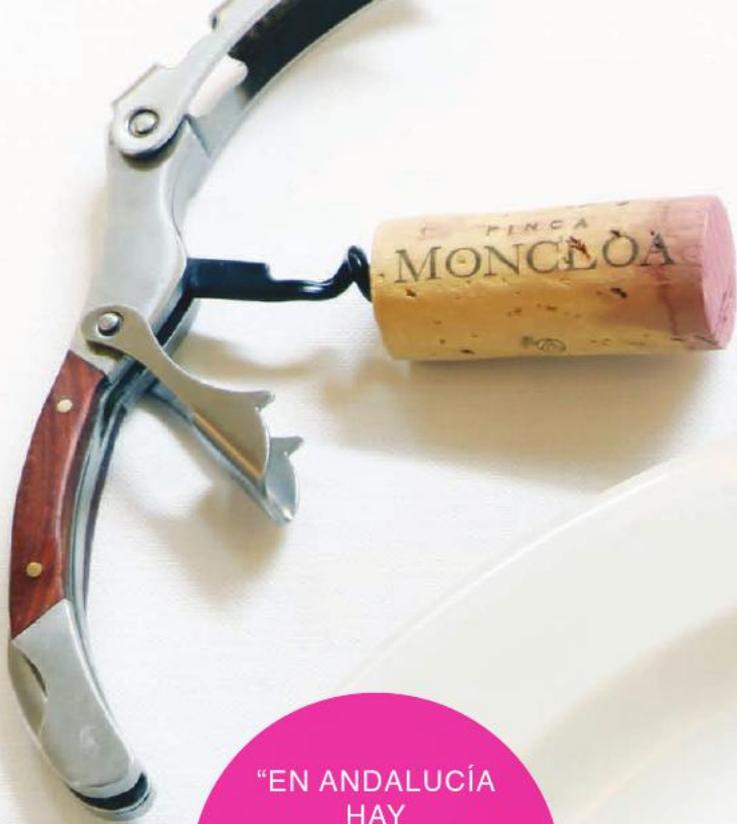
de foie, se parece a un helado de turrón y los boquerones llegan a la mesa tendidos en un minitenderero, como homenaje a aquellas calles llenas de ropa tendida de antaño. El chef busca momentos felices. Y los encuentra.

A Periko Ortega le gusta salir a la coqueta sala de ReComiendo y cantar sus platos, compartiendo su trabajo con los comensales. Una cocina basada en producto de cercanía, más concretamente del Valle de Los Pedroches, cuna del cerdo ibérico, donde el chef busca personas, artesanos, huertos ecológicos, queseros, panaderos y que cada producto tenga una historia detrás.

Mañana Periko Ortega irá temprano al mercado para esbozar su menú, cocinarlo y esperar que la gente disfrute.

Pero hay que hablar de un plato que resume todo: la mazamorra, el plato más antiguo que hay en Córdoba y que es un salmorejo sin tomate. Existe desde la época mesopotámica, siendo los romanos los que lo implantaron aquí en la Bética y consiste en una emulsión de pan, ajo y aceite. Cuando se trajo el tomate de América, se convirtió en Salmorejo.

En la bodega de ReComiendo hay 40 referencias y 10 fuera de carta. “Para los maridajes he apostado por vinos andaluces (85% de su carta). Creo que se está haciendo un gran trabajo en Andalucía, donde hay grandísimos enólogos. Es mi deber darles soporte”.



“EN ANDALUCÍA
HAY
GRANDÍSIMOS
ENÓLOGOS Y MI
DEBER ES
DARLES
SOPORTE”



Boquerones tendidos y Mazamorra con un tinto de Finca Moncloa.

Restaurante
ReComiendo

Calle Alcalá Zamora, 5
Córdoba.
957 107 351

RESTAURANTE BABELIA CAFÉ

ENTREVISTA CON PEPE CALDAS Y CARLOS ARIAS

“El madrileño sabe muy bien si lo que paga es verdad o no”

Pepe Caldas y su socio Carlos Arias lo tienen claro, saben diseñar restaurantes para los madrileños. Babelia Café es un gran restaurante de dos plantas en pleno barrio de Salamanca que propone cocina internacional para disfrutar. Y ahí está el secreto, en la capacidad de plantear cada pata del proyecto como un instrumento para divertirse. Comida, ambiente y servicio para regalar buenos momentos.

UN REPORTAJE DE ALICIA TACHELES,
CON FOTOGRAFÍAS DE @MONSCLUB.

Pepe Caldas estaba encantado con el éxito de su Taberna Los Gallos (“que funciona muy bien desde el primer día”) cuando supo que uno de sus vecinos del callejón de Puigcerdá iba a dejar libre un espléndido local. Vio la oportunidad al vuelo, llamó a su amigo, buen gastrónomo y antiguo socio de éxito en otras aventuras, Carlos Arias, y en pocos meses inauguraban Babelia Café (mayo 2015).

“Babelia nace como un concepto totalmente diferente a Los Gallos. Había que encontrar otra buena idea. La cosa se complicaba”, cuenta Pepe Caldas.

“La idea era hacer un sitio más moderno, con barra grande, DJ y el concepto gastronómico con una comida más elaborada, sin limitación de nacionalidad, con esos platos que nos gustan de tantos países... De España y el resto del mundo. Somos un restaurante de comida buena del mundo, de ahí también el nombre. Comida reconocible con una carta “babélica”. Pero tiene que ser bueno, aunque sea un perrito caliente de bogavante, como se come en Boston”.

El madrileño y su sabiduría gastronómica

“Si la relación calidad-precio es la correcta, el comensal te va a respetar y a elegir. El madrileño tiene mucha sabiduría gastronómica y sabe muy bien si lo que paga es verdad o no.

Si no es verdad, no va y si es verdad irá, sin importar el precio”, añade Carlos Arias.

Según Caldas, la experiencia de Babelia está siendo diferente y más complicada que cuando abrió Los Gallos. “Hoy hay mucha competencia y hemos tenido que cuidar más el detalle en todos los aspectos, desde la decoración al plato”.

Babelia Café es ya un referente en Madrid y es complicado encontrar mesa para cenar. Además de una carta rica y variada, el nuevo restaurante se caracteriza por tener unos espacios muy agradables y un ambiente divertido.

En la carta, ensaladas, ostras, sashimi de salmón, tacos, boquerones a la andaluza, yakitori de bacalao, cous cous, el ya mencionado perrito de bogavante, Magret a la brasa, buena hamburguesa de cebón gallego o rape fresco con salsa de naranja y, de postre, su excelente costrada (pasta filo con chocolate blanco y negro, frutas del bosque y bola de helado). Pero, además, Babelia Café ofrece buena música, con DJ y actuaciones en directo, una gran barra para tomar copas y un horario ininterrumpido que amanece con zumos naturales en su agradable terraza acristalada, a las 9 de la mañana y continúa todo el día.

En su también internacional carta de vinos, Beronia Crianza es el que más se consume: “es el vino más famoso del Barrio de Salamanca”, concluye Pepe Caldas.

“EL LOBSTER
ROLL EN UN
RICO PERRITO
CALIENTE DE
BOGAVANTE,
TÍPICO DE LA
CIUDAD DE
BOSTON”

Tacos fritos de pollo,
tikka masala con
guacamole, mango y
pico de gallo, con
Beronia Rueda.

Restaurante
Babelia Café

Calle Puigcerdá, 6
Madrid.
918 317 179

CASA CAMARÓN DE LA ISLA

ENTREVISTA CON LUIS ROSES Y JORGE PORTA

“Es el lugar de referencia del flamenco en Barcelona”

El nombre impone porque recuerda al mejor cantaor de todos los tiempos. Casa Camarón es un espacio dedicado a la cultura flamenca y la gastronomía andaluza que está al lado de la Sagrada Familia de Gaudí, en la ciudad de Barcelona. Concebido como un lugar de encuentro para amantes y artistas del flamenco, alrededor del tablado y de la fiesta, Casa Camarón propone una amplia bodega, una carta andaluza de calidad y diferentes menús maridados.

UN REPORTAJE DE MARC RIBA,
CON FOTOGRAFÍAS DE COMONSCLUB.

El alma de Camarón sigue inspirando tanto arte que su figura es un mito respetado en todo el mundo por lo que supuso para el flamenco. Un arco de piedra sirve de entrada del nuevo tablado flamenco y restaurante que lleva su nombre. “Se ha convertido en el lugar de referencia del flamenco en Barcelona”, dicen Luis Roses y Jorge Porta, socios y dueños.

La bodeguita de Camarón recibe al cliente; barra, sillas de enea, celosía con la lunas y la estrellas como motivos de referencia, y la cara del maestro grafitada acompañando a muchas fotografías, que recorren la vida de José Monge Cruz. Es la Casa Camarón de la Isla, en el corazón del barrio de La Sagrada Familia, uno de los seis que integran el distrito del Ensanche de Barcelona, la ciudad donde fallecía Camarón el 2 de julio de 1992.

Cultura flamenca

El programa de conciertos y espectáculos flamenca diarios es el motor del nuevo establecimiento, pero sus mesas se riegan de vino y buenas viandas mientras las palmas acompañan al cante. gambas, ensalada de hortalizas y codornices en escabeche, jamón ibérico de bellota al corte, rabo de toro, calamares fritos o roast beef de lengua al aroma de Jerez son sólo un ejemplo de una cocina trabajada a conciencia para que el universo Camarón sea mucho más que el mero disfrute de la música. Durante todo el día, Casa Camarón ofrece bar y restaurante.

Al atardecer se abre el tablado en una sala de 250 metros cuadrados y una capacidad para 185 personas, dirigido por el artista Israel Suárez “el Piraña”, percusionista durante más de 15 años del maestro Paco de Lucía y José Tobalo.

Un show diario, *late shows* o improvisaciones y diferentes conciertos reúnen a los mejores artistas flamenca del momento, a la vez que la cocina toca su mejor versión con las tapas, tablas de embutidos y platos característicos como el moje tomate, boquerones en vinagre, piparra, croquetas de jamón o berenjenas con miel de caña.

Todo es flamenco en Casa Camarón y la gastronomía también. El cante del maestro de San Fernando ha vibrado muchas veces entre copas de vinos de Jerez y ahora, el flamenco eterno, continúa haciéndolo con maridajes: “En los olivaritos / niña te espero / con un jarro de vino / y un pan casero”, cantaba Camarón.

Finos, Amontillados, Olorosos, Palo Cortados y Pedro Ximénez tiemblan entre cazones en adobo, boquerones fritos, tortilla de camarones o flan de huevo, y rasgueos de guitarra y voces rotas de emoción. También cavas, tintos de Rioja o Cádiz, vinos del Somontano y de Castilla acompañan la cocina y a Camarón.

El negocio tiene también una tienda con merchandising, marca de la casa, y sus socios quieren que sea el primero de muchos otros establecimientos franquiciados.

Restaurante
Casa Camarón de la Isla

C/ de Roger de Flor, 230
Barcelona
626 29 67 03

“UN FINO TÍO
PEPE SE SIRVE
CON UNA RACIÓN
DE IBÉRICOS EN
LA BODEGUITA
DE CAMARÓN”



Sobre estas líneas, tablao. A la derecha, bar-restaurant La bodeguita de Camarón. Arriba, entrada de Casa Camarón.

RESTAURANTE ARROPE

ENTREVISTA CON MIGUEL ACHOTEGUI

“El vino de La Rioja ha mejorado hacia la excelencia”

Cocina de mercado con detalles creativos sobre el recetario tradicional. Arrope es el sueño alcanzado de un bilbaíno que viajó por el mundo antes de ser cocinero y quedarse en La Rioja.

Dice que lo que hace es “una elección de vida” y parece que le ha salido bien.

Gestionar un hotel de tres estrellas y un restaurante recomendado por la Guía Michelin son su batalla diaria. A su lado, la rica despensa riojana, sus recetas y el amor a los vinos de una de las mejores Denominaciones de Origen del mundo.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE COMONSCLUB.

El hotel restaurante Arrope se enclava en un bonito palacio de estilo romántico del siglo XIX con blancos miradores de madera con un jardín, que hace las funciones de terraza, en el centro de Haro.

Quien dirige esta iniciativa es Miguel Achotegui, un bilbaíno crecido en la cultura del txoko que simplemente eligió esta vida de cocinero y empresario. Hoy está recomendado por la Guía Michelin, “con la cocina que yo quiero hacer”.

“Estamos en la capital mundial del vino, donde el gentilicio popular es jarrero (hareense), en alusión a los habitantes que hace ya muchos años salían a la calle en cuadrillas, jarra en mano, para ir a probar el vino de los vecinos”, explica Achotegui.

Racimar para hacer arrope

El restaurante está presidido por una gran foto en blanco y negro de 1921 en la que salen un grupo de amigos de Haro sobre un camión bebiendo vino. Su nombre es una declaración de respeto y amor a la zona, ya que Arrope es el mosto reducido que toma textura de jarabe o melaza que las gentes de Haro y de La Rioja hacían, y hacen, en sus cocinas después de racimar* tras la vendimia.

El chef propone dos formas de comer, dos cartas, una de mesa y otra de picoteo. Pero antes de repasar su carta advierte que “aquí nunca faltan las verduras y el pescado de temporada”.

De la cocina salen platos tan contundentes y bien elaborados como la morcilla de puerro, ensaladas riojanas, verduritas al horno con brandada de bacalao, tartar de salmón, cochinillo a baja temperatura, cabrito asado o conejo escabechado. También dedica un apartado a los arroces, como el meloso con bogavante. De postre hay que probar la torrija de vino tinto.

Bajo tierra, una bodega que rezuma humedad, con una amplia representación de vinos de La Rioja.

Viajar por el vino

La gran mayoría de los visitantes que llegan a La Rioja lo hacen motivados por el mundo del vino. Se trata de uno de los destinos de turismo enológico más importantes del planeta.

“Hay que tener una buena bodega de vinos de esta tierra porque el visitante te pide beber y que le enseñes vinos de La Rioja. En los últimos años, el vino de La Rioja ha mejorado muchísimo y ha crecido hacia la excelencia. Luego parece lógico que a esos vinos les acompañe una propuesta gastronómica acorde. En mi cocina sólo pienso en el producto de temporada. Castañas, trufa, setas, atún. Al final viene gente de todo Europa a disfrutar de nuestras bodegas y nosotros hacemos de cuartel general con buenos platos. Ahora quiero montar un gastrobar para que la gente pueda cenar de pinchos. La Rioja lo tiene todo y hay que cuidarlo y enseñarlo”, concluye Miguel Achotegui.



Matías Calleja, enólogo de Bodegas Beronia, Fernando Barrasa, chef, y Miguel Achotegui, chef y dueño de Arrope. Debajo, sopa de castañas y boletus y torrija de vino tinto.

“EN MI COCINA
PIENSO MUCHO
EN PRODUCTO
DE TEMPORADA,
DE LAS
CASTAÑAS AL
ATÚN”



Restaurante
Arrope

Calle Virgen de la Vega, 31
Haro (La Rioja)
941 304 025



EL JARDÍ DE L'ABADESSA

ENTREVISTA CON PAU BADIELLA

“El Jardí es una apuesta de juventud que ha sabido crecer”

El Jardí de L'Abadessa es un restaurante situado en la zona alta de Barcelona, que ofrece cocina mediterránea con productos de temporada, gran variedad de ensaladas y donde su hamburguesa o la ensalada de espinacas y alcachofas reinan sobre el resto de la carta. Sin olvidar que aquí el espacio es importante. Está ubicado en la zona más exclusiva de la ciudad y sentarse en su imponente a tomarse un cóctel *superpremium* de jarabe de calabaza hace sentir un toque especial.

UN REPORTAJE DE MARC RIBA,
CON FOTOGRAFÍAS DE ©MONSCLUB.

En la zona alta de la ciudad de Barcelona, concretamente en el barrio de Pedralbes, hay un espléndido jardín con barra de bar, árboles y un césped bien cuidado que rodea una estructura de cristal que esconde un delicioso espacio llamado El Jardí de L'Abadessa. Cocina mediterránea, una amplia variedad de ensaladas, sopas y cremas, platos de cuchara y recetas locales como canelones de butifarra asada, que conviven perfectamente con cebiches, tatakys, tartares o con platos como el exquisito cordero deshuesado a baja temperatura con cous cous de verduras. Pero, sobre todas las cosas, el plato estrella es su hamburguesa de receta secreta, con cebolla y gírgolas confitadas, queso Cheddar y su salsa. Aunque también hay que mencionar las croquetas de jamón y ceps o el Camembert rebozado.

En invierno, la gente pide la ensalada de espinacas con alcachofas fritas, foie y parmesano.

Los postres son de elaboración propia y merece la pena disfrutar de la mousse de chocolate y mascarpone con crumble de cacao y espuma de caramelo.

El lujo del espacio

Al frente del día a día se encuentra Pau Badiella que, está aquí desde el primer día que se abrió, hace 18 años. Casi fue una apuesta personal al convencer a la propietaria de que tenía un espacio perfecto para poner en marcha un restaurante con

terrazza. Así, una sandwichería se convirtió en lo que hoy es un buen restaurante en un espacio precioso.

“Lo bueno es que ha sido siempre muy familiar. Tanto el chef como yo, estamos aquí desde el primer día y hemos hecho crecer el restaurante. Poco a poco fuimos haciendo más cocina, sabiendo siempre que, pese a los toques de autor, teníamos que servir platos de cocina mediterránea y trabajar los productos de temporada o elaborar todo lo que servimos, como el pan o los helados.

En verano, con la tranquilidad de la zona y el disfrute de la terraza, la carta es más ligera, apoyada por la barra de cócteles y, en invierno, más elaborada”, explica Badiella.

El lujo es la luz y poder comer al aire libre. Por supuesto en verano el restaurante es aún más especial.

Su carta de vinos es amplia y variada, con 80 referencias de casi todas las Denominaciones de Origen de España. “Intentamos estar pendientes de las novedades y los vinos de moda o curiosos. Cada quincena, nos gusta hacer sugerencias para los clientes que nos piden que les busquemos y compartamos con ellos la recuperación de la Malvasía de Sitges o un vino nuevo de Menorca, por ejemplo”, concluye Pau Badiella.

También tienen el restaurante Dos Torres, una casa modernista del siglo XVI situada en el centro de la ciudad Condal, y un servicio de catering para eventos, fiestas y bodas.

Vieiras con alcahofas. Arriba a la derecha, Pau Badiella cata un tinto de la Tierra de Cádiz, Finca Moncloa, con el chef Carlos Cases, en el interior del restaurante antes de comenzar el turno de cenas. Debajo, la famosa hamburguesa de receta secreta, el plato que más venden.



“LA
HAMBURGUESA
DE EL JARDÍ DE
L’ABADESSA ES
LA ESTRELLA DE
LA CARTA Y
TIENE UNA
RECETA
SECRETA”

Restaurante
El Jardí de L’Abadessa

C/ Abadessa d’Olzet, 26
Barcelona.
932 803 754

RESTAURANTE CHOCO 1* MICHELIN

ENTREVISTA CON KISKO GARCÍA

“Con 13 años le cociné una manitas rellenas a mi padre y me hice cocinero”

Nacieron viendo cocinar a su padre en el bar que hoy es el restaurante Choco, distinguido con una estrella Michelin. Para Kisko García, la familia es su referencia, su equipo y apoyo. En la cocina del chef cordobés se puede sentir todo Córdoba bien combinada con sus dotes de autor. Sabores reconocibles de Andalucía entre paredes minimalistas que recorren la barra, con un picadillo cordobés y un Tío Pepe o la mesa y el mantel recién planchado para recibir y degustar una panceta con camarones acompañados de un cava Vilarnau fermentado en barrica.

UN REPORTAJE DE JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE COMONSCLUB.

La cocina como forma de vida. Nacer y criarse en Córdoba, alrededor del bar de sus padres le ha mostrado el camino al chef Kisko García, que define el camino como fácil: “Es un trabajo duro, pero fácil, porque si lo has hecho toda la vida, has heredado la sabiduría de tus padres y trabajas junto a tu familia. Así es más sencillo”.

La infancia de Kisko tiene un recuerdo importante, los lunes: “cuando descansaban mis padres y podíamos comer toda la familia juntos en casa”.

Su padre le metía en la cocina desde pequeño -“para que no estuviera tanto en la calle”- y le enseñaba a hacer un día un salpicón y otro un salmorejo. Así fue cómo el pequeño cocinero se convirtió en chef, sabiendo disfrutar en la cocina.

El primer plato

“No sabía desde niño que sería chef, pero encontré muy pronto en la cocina la manera de expresarme”, dice Kisko. Y llegó el día de cocinar un plato para recibir la crítica de su padre y fueron una manitas rellenas de rabo de toro. Tenía 13 años y a su padre le encantó el plato y lo dejó en la carta del bar.

La cocina como expresión y forma de vida pero, además, está Córdoba y la ecuación parece sencilla. Aprendió mirando a su padre, luego la Escuela de Hostelería y su formación en restaurantes como Casa Marcial (Asturias) o en El Cellar de Can

Roca (Girona), pero regresó a Córdoba y se refugió en su familia y en la cultura de una ciudad inmensa.

“Tenía que expresarme en la cocina y me agarré a lo que me enseñó mi papá, a los 40 años de la historia de Choco y a lo que Córdoba me ofrece”, continúa Kisko García.

Habla siempre en plural porque a su lado está su hermano, (Juan Carlos, que ejerce de sumiller y jefe de sala) y otros miembros de la familia. Sobre su estilo de cocina, el chef parte de una premisa sencilla y rigurosa: “Córdoba es todo y sabemos que cada día tenemos que cocinar mejor que ayer”.

El planeta Choco gira alrededor del aceite de oliva, el fino, el ibérico o los pescados de río, que son la base de su carta y desde dónde Kisko cuenta su Córdoba en una evolución que le ha llevado hasta crear su cocina de autor contemporánea a la altura de la exigencia de los mejores productos. Respeto y evolución en las manos de un cordobés que sabe que aquellas manitas de cerdo rellenas cambiaron su vida para convertirse en un contador de historias con sabor a Andalucía, al Guadalquivir y a la Sierra Morena, sin olvidarse de hacer amigo a todo el que se siente a comer en su casa.

Vestido con la chaquetilla de chef, un lechón crujiente, un chupa chups de queso de suero y una lubina con caldo yodado de rúcula, le pusieron los galones. Hoy dice: “me gusta aprender y viajar para seguir transmitiendo”.

“CÓRDOBA ES LA
BASE, ES TODO.
SABEMOS QUE
CADA DÍA
TENEMOS QUE
COCINAR MEJOR
QUE AYER”



Kisko García posa en la esquina de la fachada de su restaurante Choco, en el barrio de la Fuensanta. Arriba, Picadillo cordobés y el plato llamado La cena de los lunes.

Tres platos recomendados de su último menú: langostino de vuelta con salmorejo de aguacate, embutido ibérico casero de cabeza de cerdo, perdiz roja y torrija amanecer de Córdoba.

Restaurante Choco
1 Estrella Michelin

c/ Compositor Serrano
Lucena, 14. Córdoba.
957 26 48 63

LA VINOTECA DEL MERCADO VICTORIA

ENTREVISTA CON ANA VALERO

“Si no me hubiera enamorado de los vinos no habría salido adelante”

Una esquina del pasillo central del Mercado Victoria luce un gran jarrón con flores. La luz de la mañana cordobesa se refleja sobre los azulejos blancos del suelo y las ordenadas copas de vino guardadas boca abajo del mostrador de La Vinoteca parecen enfocar la luz a las muchas botellas de vino de las paredes y a los quesos de la vitrina refrigerada.

Tras la barra, Ana Valero, alegre y extrovertida empresaria que un día abandonó la abogacía para enamorarse de los vinos. Hoy los vende mejor que nadie en el sitio de moda de Córdoba.

UN REPORTAJE DE ALICIA TACHELES,
CON FOTOGRAFÍAS DE ©MONSCLUB.

La fuerza de una familia emprendedora ha hecho realidad La Vinoteca del Mercado Victoria de Córdoba.

“Desde los 19 años hemos gestionado empresas y cuando vimos las posibilidades del Mercado Victoria nos lanzamos al mundo de la hostelería”, declara Ana Valero desde el otro lado de la barra de su puesto de vinos, quesos y pinchos.

“He descubierto un mundo apasionante que desconocía. Si no me hubiera enamorado de los vinos, no habría salido mi puesto adelante. De beber “Vargas” (deformación fonética de Valgas: Valdepeñas con Casera) a entender y disfrutar de la complejidad de los vinos, el camino está siendo alucinante.

Empezamos con pocos vinos y algún queso -continúa una ilusionada y simpática Ana, con claros dones de relaciones públicas- para aprendérmolos bien y saber venderlos adecuadamente. Nos preocupamos mucho en formarnos y ahora tenemos 180 vinos, más de 55 por copas y 62 Denominaciones de Origen”.

La caseta del Círculo de la Amistad

El Mercado Victoria fue el primer referente gourmet de Andalucía. Está ubicado en la antigua caseta del Círculo de la Amistad, una estructura de forjado cubierta de zinc construida en 1877. Hoy es un centro gastronómico y de ocio rodeado de jardines y terrazas, que ofrecen la posibilidad de pedir un vino y re-

correr el mercado en busca de cualquier bocado de calidad, pudiéndose quedar hasta las dos de la mañana tomando una copa. El ambiente es alegre y el Mercado Victoria está de moda en la ciudad. En La Vinoteca, nos cuenta Valero, “hay gente que viene con las ideas muy claras, pero muchos vienen a descubrir vinos, cada vez más. Es increíble la cantidad de público joven que tenemos. De los verdejos y los finos de la tierra, pasan a un tinto para acompañar una hamburguesa del puesto de al lado”. En su carta, La Vinoteca sugiere algunos platos basado en buenos productos de Castilla y León como morcilla de Burgos y chorizo de León; pastel de recrema, con berenjena, jamón y una crema especial de quesos de Finca Pascualete, en Extremadura. El plato estrella es el rulo de cabra, también las tablas de quesos o los nidos: diferentes tipos de quesos mezclados al horno, con bacon y huevo. “Todo pensado para armonizar con buen vino”.

Los blancos y las mujeres

“Están de moda los blancos. La mujeres están muy por los blancos y el cava. Los vinos de González Byass son maravillosos y responden, pero más sus personas y lo que nos han apoyado con su formación”, dice la propietaria de La Vinoteca.

Para terminar, Ana Valero nos propone dos armonías: una copa de Viñas del Vero Gewürztraminer con pastel de salmón y un Beronia Reserva con tapa de queso gran reserva de COVAP.

La Vinoteca
del Mercado Victoria

Paseo de la Victoria.
Córdoba.
957 29 07 07



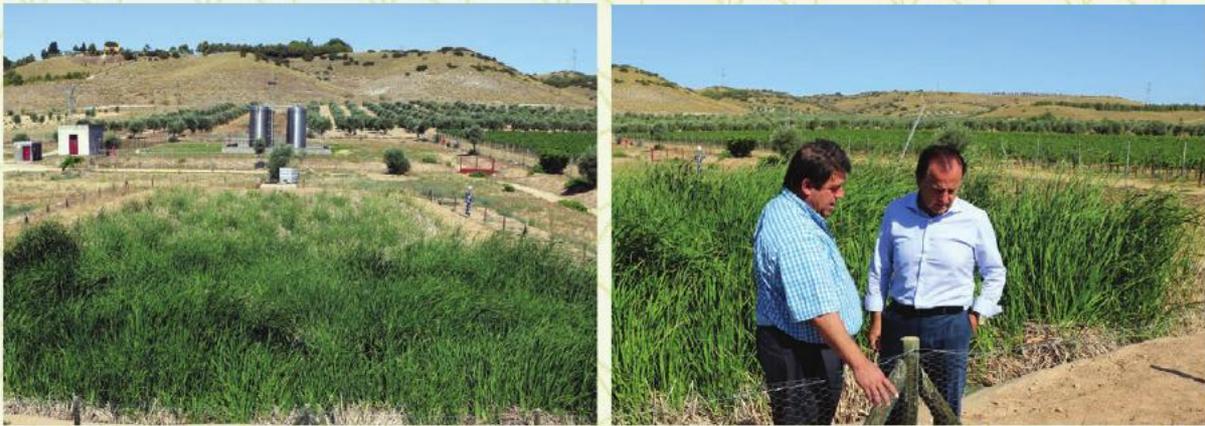
Ana Valero, a la izquierda, y su compañera posan en la barra de La Vinoteca con un pincho de Rulo de cabra frito en tempura y una copa de Fragantía N°6.



TAMBIÉN EN EL MERCADO VICTORIA ESTÁ EL PUESTO MONTILLA & SHERRY WINES, un rincón del mercado donde degustar los mejores vinos de Montilla-Moriles. Vinos en rama, filtrados, Pedro Ximénez y finos de Jerez, como Tío Pepe, junto a las exquisitas aceitunas preparadas a mano y rellenas de anchoa del Cantábrico y pimientos del Piquillo, butifarra catalana con queso Gouda, dátil con queso y bacon o salmón ahumado con queso Edam. En la imagen, Esteban Espinosa sirve un Fino Tío Pepe.

La Alcoholera de Chinchón depura sus aguas de forma sostenible y con vertido cero

La destilería de Chinchón ha construido una ecodpuradora para purificar y gestionar todas aguas de los diferentes usos de la fábrica a través de plantas acuáticas macrofitas.



Vista general de la Ecodpuradora de la destilería de Chinchón. A la derecha, Francisco Domenech, Gerente de la Alcoholera, comenta el buen funcionamiento del sistema con Javier Sanz, Director de la División Técnica.

La destilería de González Byass en Chinchón se planteaba instalar una nueva depuradora y se estudiaron diferentes alternativas. "Habitualmente siempre se han dotado este tipo de fábricas de depuradores de decantación, que trabajan a base de aireación con motores y palas para conseguir la oxigenación, objetivo final de la depuración. Pero este tipo de depuradoras producen fango por concentración de lodo, que luego hay que retirar y llevar a gestor de residuos", explica Francisco Domenech, Gerente de la Alcoholera de Chinchón.

Finalmente, se selecciona el proyecto más innovador y sostenible, basado en la depuración por plantas acuáticas macrofitas y se instala una ecodpuradora (en la imagen de arriba a la izquierda).

Se trata de una piscina de 600 metros cuadrados con macrofitas (plantas de río), que en sus raíces crean un sustrato de bacterias Anaerobias (que no viven ni se

desarrollan en presencia de oxígeno) y que son las que realizan la gestión y depuración de las aguas de una forma natural.

Estas plantas tienen su período vegetativo, de forma que se desarrollan en primavera, verano y otoño. Durante el invierno tienen su parada vegetativa, lo que no significa que se suprima la depuración, ya que se sigue produciendo en las raíces.

"Además de la apuesta ecológica, la ecodpuradora consigue una disminución importantísima de energía, ya que las convencionales de aireación requieren motores y bombas que funcionan 24 horas, y la nueva instalación sólo requiere un pequeño motor de 5 CV. para hacer llegar el agua utilizada en la destilería a la depuradora. Además de conseguir un vertido cero, la ecodpuradora, en los primeros cuatro años, consigue dejar de emitir el CO₂ equivalente a lo que un coche contamina en 300.000 kilómetros", finaliza Domenech.

Xarel-lo fermentado en ánforas de arcilla del viñedo de Vilarnau

Vilarnau, en su constante trabajo de investigación y búsqueda de los orígenes del vino del Alto Penedés, bucea en la historia para encontrar vinos con mayor mineralidad a partir de técnicas ancestrales. Los estudios comienzan a dar buenos resultados.



El ceramista Carlos Llarch trabaja en su taller. A la derecha, Eva Plazas y Damiá Deàs catan junto a la vasija de barro en la Cava.

Els Capricis de Vilarnau fue el vino que recuperó la barrica de castaño de los bosques del Montseny para volver a hacer los vinos como históricamente se hicieron en el Penedés. Esta iniciativa enológica, llevada a cabo por los enólogos Damiá Deàs y Eva Plazas a partir de la variedad autóctona Xarel-lo, ha sido todo un éxito y sus autores no han querido dejar de investigar e indagar sobre todas las posibilidades de variedades autóctonas y su historia.

Ahora el foco se centra en la época de los romanos ya que en el Alto Penedés se han encontrado varios hornos ibéricos con más de 2.000 años de antigüedad y se sabe que el vino se elaboraba en tinajas de barro.

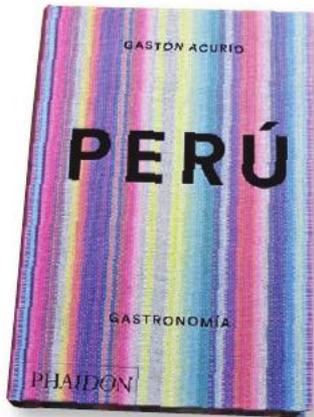
“Volvemos a la cerámica para hacer vinos distintos, para recuperar tradiciones y para mejorar nuestro conocimiento”, comenta Damiá Deàs a la llegada a la masía de Carlos Llarch, un ceramista experto en vino que trabaja desde hace 28 años con el barro en una antigua bodega,

hoy convertida en su taller, frente a un impresionante paisaje del Alto Penedés, concretamente en el municipio de Font Rubí.

“Soy esclavo de que he decidido serlo”, saluda el artista. Deàs y Plazas le han encargado cuatro pequeñas vasijas de 15 litros realizadas con la arcilla del propio terruño de los viñedos de Cavas Vilarnau (suelo arcilloso calcáreo). Cada una de las vasijas tiene diferente concentración calcárea. “Lo que estamos intentando en esta primera fase del proceso de investigación es extraer la parte más mineral de un vino.

Hemos fermentado mosto de la variedad Xarel-lo y también hemos hecho la crianza con la variedad Parellada. Buscamos que se potencie el tono evolutivo del vino en busca de mineralidad”, explica Eva Plazas, enóloga de Vilarnau.

Las catas iniciales han sido sorprendentes y el proceso comienza a dar alegrías a los enólogos.



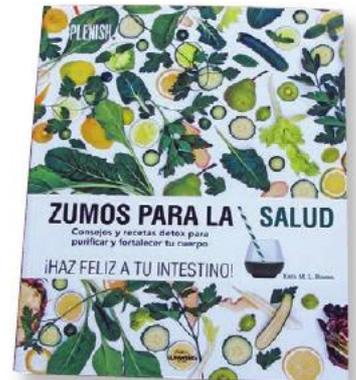
PERÚ

“Soñé con ser un cocinero desde niño”... Este es el libro definitivo de la trayectoria del gran cocinero peruano Gastón Acurio.



COCAS Y TORTAS

El panadero Xavier Barriga comparte recetas que mezclan tradición e innovación, para aprender a hacer tortas caseras, sanas y de calidad.



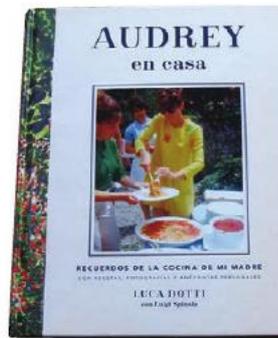
ZUMOS PARA LA SALUD

Consejos y recetas detox para purificar y fortalecer tu cuerpo. Soluciones para pieles apagadas o problemas de insomnio.



RECETAS CON CORAZÓN

La fundación Pan y Peces reúne recetas de cocineros de nuestro país. El dinero recaudado se convertirá en comida para familias necesitadas.



AUDREY EN CASA

El hijo de la actriz Audrey Hepburn, Luca Dotti, ha recogido recetas, fotografías y anécdotas personales de su madre, amante de la cocina.



SPIRITS

Jesús Bernard reúne y describe sus 150 mejores espirituosos cuenta cómo maridarlos.

VIVE LA NAVIDAD CON MOM

Una Navidad diferente, divertida y transgresora es la propuesta de MOM para estas fiestas. “La Reina de las Ginebras” propone unas celebraciones con el estilo MOM: elegantes y rebeldes, sencillas pero con carácter, con personalidad.



REGALA GAME OF MIRRORS

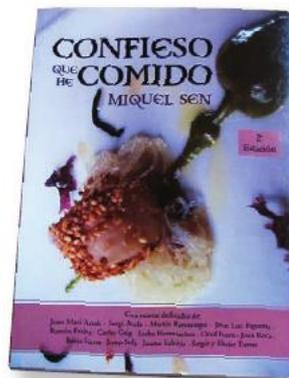
The London N°1 presenta la edición exclusiva de Navidad “Game of Mirrors”, una idea desarrollada por Ciszak Dalmas. Una caja de espejo mágica con un efecto caleidoscópico acoge la copa de cerámica platino. Su diseño, artesanal y único, lo convierte en la pieza clave de la vitrina y permite disfrutar de un gin & tonic perfecto, diferente y sublime.





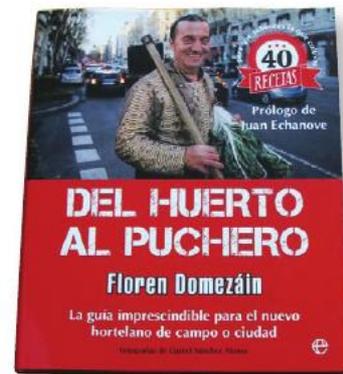
DULCE SENTIMIENTO

Las mejores recetas de repostería de la bloguera Mirta para aprender a hacer pasteles, tartas, cupcakes y todo tipo de postres.



CONFIESO QUE HE COMIDO

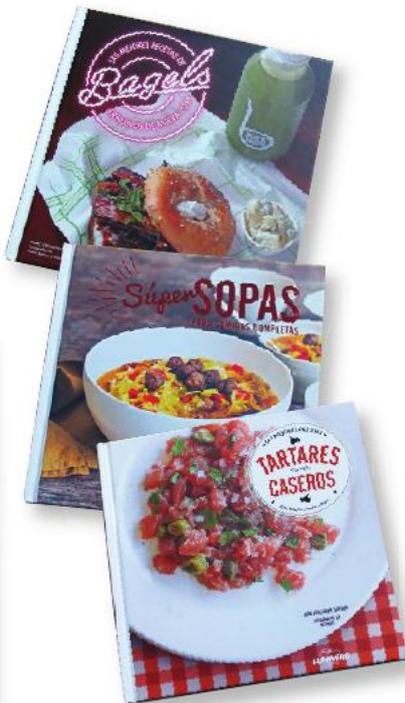
El respetado periodista gastronómico Miquel Sen cuenta su vida como gastrónomo durante más de 30 años, con recetas homenaje a chefs.



DEL HUERTO AL PUCHERO

“Planta, siembra y cría y vivirás con alegría... Y si lo cocinas, entonces ya alucinas”, eso nos quiere contar el chef Floren Domezáin en este libro.

ESTILO DE VIDA



Tartares, Súper Sopas y Bagels neoyorkinos, son tres pequeños libros editados por Lunwerk, con interesantes recetas sencillas y muy originales.

¡MENUDO REGALO!

Viñas del Vero propone en esta cesta un maridaje perfecto para regalar. Viñas del Vero Gran Vos Reserva y Viñas del Vero Clarión Reserva armonizan con especias de setas típicas del Somontano como la “trompeta amarilla”, “llanega negra” y “rebozuelo”.



La profunda transformación del viñedo en España

Producimos más mostos y vinos con menos viñedo, gracias a la profunda transformación de la vid en España y la extensión del riego. Por ello es más necesario ahora que nunca ajustar bien lo que se produce a lo que necesitan los mercados.



POR RAFAEL DEL REY,
DIRECTOR DEL OEMV
OBSERVATORIO ESPAÑOL DEL MERCADO DEL VINO.

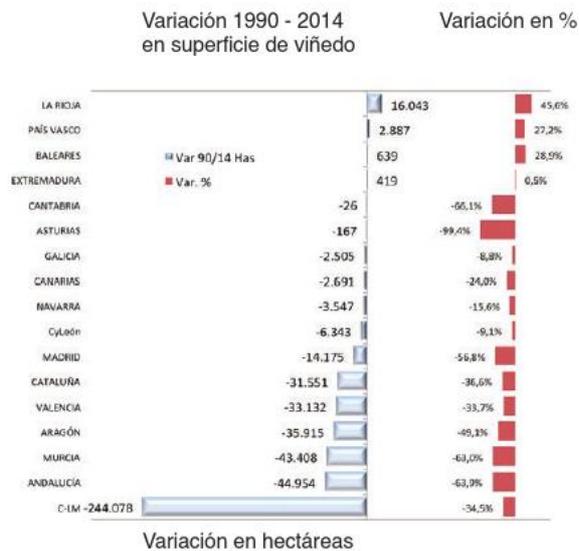
U En los últimos 25 años España ha perdido el 32% de su viñedo, pero ha aumentado un 27% su producción media de vinos y mostos. Junto con los cambios de variedades y de los sistemas de conducción de la viña, una gran parte de esta evolución se debe a la mayor implantación del riego en el viñedo español, propiciada por las ayudas europeas para reconversión y reestructuración del viñedo. Las consecuencias de tener un viñedo más productivo pueden ser excelentes si con ello se busca la calidad y un razonable equilibrio con las necesidades del mercado, en buenas condiciones de competitividad. Por el contrario, si el aumento de estos rendimientos se realiza sin una clara conexión con lo que el mercado necesita, el resultado puede dirigirnos a grandes producciones, no asumidas por la demanda y, por lo tanto, generadoras de bajos precios y pérdida de imagen de España como productora de vinos de calidad. Como decía el gran maestro del vino, Gonzalo Causapé, "todo depende de si la mano que abre el grifo del riego es la misma que vende la botella". O, dicho de otra forma, de la conexión que exista entre quienes producen las uvas y quienes venden el vino. Una conexión, que se realiza, fundamentalmente, por la vía del pago de esas uvas.

Del 1.343.000 hectáreas de viñedo que tenía España en 1990, hemos pasado a apenas 950.000 en 2014, con pérdida de 442.506 hectáreas. Una lástima desde el punto de vista medioambiental por la importancia que el viñedo tiene en el suelo, el clima y el

paisaje de muchas zonas de nuestro país en las que, además, no es fácil encontrar cultivos alternativos. Como bien se sabe en muchas zonas de España y, en particular, de Extremadura, Andalucía y Castilla-La Mancha, el viñedo es muchas veces el único verdor que tenemos en suelos áridos, donde difícilmente podrían plantarse otras cosas.

Casi duplicamos el rendimiento de nuestro viñedo

Pero, con esa pérdida del 31,8% de nuestro viñedo en 25 años, propiciada en muchos casos por ayudas europeas al arranque que querían facilitar la salida del sector a productores que no se vieran con fuerzas de competir en mercados cada vez más duros, la producción de uvas, mostos y vinos ha, sin embargo, aumentado. En el mismo período de tiempo, la producción media quinquenal -por evitar comparaciones con años puntuales específicos y variables- ha pasado de los 33,85 millones de hectolitros (media de las campañas 88/89 a 92/93) a los 43,93 (media de las vendimias de 2010 a 2014). Un crecimiento de más de 10 millones de hectolitros equivalente a casi al 30% en el período. Al final, producimos más mosto y vino con menos viñedo, lo que implica una mejora sustancial del rendimiento. En concreto, hemos pasado de una media de 24,5 hectolitros por hectárea en el período 1988-92 a una de 45,4 hectolitros en el último quinquenio 2010-14; es decir, casi hemos duplicado el rendimiento de nuestro viñedo, aunque aún estamos lejos de los más de 60 hectolitros/Has. de nuestros vecinos franceses e italianos.



EN LOS ÚLTIMOS 25 AÑOS, ESPAÑA HA PERDIDO EL 32% DE SU VIÑEDO, PERO HA AUMENTADO UN 27% SU PRODUCCIÓN MEDIA DE VINOS Y MOSTOS.

SI QUEREMOS PRODUCIR LO QUE NECESITAN LOS MERCADOS, DEBEMOS PAGAR TODO LO BIEN QUE SE PUEDA POR UVAS QUE PERMITAN HACER BUENOS VINOS.

En esta mejora sustancial de la productividad de nuestro viñedo mucho han tenido que ver las ayudas europeas a la reestructuración y reconversión del mismo. En el período 2009-13, y según un informe del MAGRAMA, se invirtieron más de 522 millones de euros en España para la reconversión de 100.450 hectáreas. Una cantidad que, unida a las que se vienen aplicando desde 2001, alcanzaría más de 1.800 millones de euros aplicados a la mejora de un total de 303.000 Has., de las que el 47% se sitúan en Castilla-La Mancha, el 14,3% en Extremadura y apenas un 2,41% en Andalucía. Nuevos varietales, nuevos sistemas de conducción del viñedo y otras mejoras han sido el motivo principal de estas inversiones.

El debate del riego de los viñedos

Pero, además, España ha alcanzado unos niveles de regadío en el viñedo ya importantes. En los últimos 11 años (2004-14) la superficie de viñedo en regadío ha aumentado un 37% en España hasta alcanzar las 342.075 Has. Si lo comparamos con la superficie total de viñedo plantada, en el mismo período el regadío ha pasado de suponer el 21,6% del 1,15 millones de hectáreas del 2004 al 36% de las 950.541 has plantadas actualmente. Y, de este riego, el 95% es ya localizado (frente al 83% hace 11 años) y apenas el 3% por aspersión, tras la práctica desaparición de los sistemas de gravedad y automotriz. Por este avance importante del regadío en el viñedo español y la fuerte inversión general realizada en los últimos años, sorprende que todavía sea un debate importante en muchas zonas del país – como Andalucía – si el riego debe o no autorizarse, particularmente tras ver sufrir las viñas en veranos tan calurosos como el que hemos padecido este año.

Pero el debate sobre la autorización o no del riego, unido al de la productividad del viñedo, está muy ligado a las formas, condiciones y límites en los que se puede aplicar. Que la capacidad

de aportar algo de agua a viñedos en zonas de baja pluviometría permite mejorar la calidad de las uvas, además de mejorar su rentabilidad, es cosa que pocos científicos discuten. Ahora bien, que existe tendencia a pasarse con el riego y producir más kilos de los debidos, con menosprecio de la calidad finalmente obtenida, también es comentario muy extendido. ¿De qué depende, pues, que una herramienta útil desde el punto de vista técnico no pueda ser mal utilizada?

Como en tantas otras cosas, de una mezcla entre aplicación de la legalidad e incentivos económicos. El control oficial de rendimientos, particularmente en DOP, así como las inspecciones y controles sobre sistemas de poda y estado sanitario de la vid, son el marco jurídico que permite asegurar una aplicación razonable del riego. Por otro lado y desde el punto de vista del mercado y la actividad económica, la tendencia cada vez más extendida es a diferenciar mucho las calidades en el momento del pago de la uva. Y a ello debemos ir, cada vez más, si queremos que se produzca lo que necesitan los mercados: pagar todo lo bien que se pueda por uvas que permitan hacer buenos vinos, que se vendan bien, y penalizar los excesos que dan como resultado malas calidades; pero con diferenciales que le merezcan al productor preocuparse por un buen cultivo de la viña. Las bodegas privadas vienen haciéndolo y lo harán cada vez más, aunque alguna hay que se desespera por no encontrar la calidad que necesita ni siquiera pagándola extraordinariamente. Más difícil es el mismo debate en cooperativas donde quienes entregan las uvas son los propios dueños de la entidad que debe pagarlas. Pero producir en equilibrio las calidades y cantidades que demandan los mercados es absolutamente necesario para evitar que en España se generalicen excedentes que apenas puedan malvenderse y arrastren los precios y la imagen de todos.

GONZALEZ BYASS REUNIÓ A SUS DISTRIBUIDORES DE ESPAÑA

“En el mundo comercial la diferencia está realmente en la relación que eres capaz de tener entre productor y distribuidor. Para poder entender a los consumidores, nuestra familia comercial está compuesta de equipos propios y equipos de distribuidores. La perfecta comunicación con nuestros 135 distribuidores nacionales, además de fundamental, debe ser eficaz”

Juan Carlos Zorío, Director de la División Nacional de Ventas de González Byass



Juan Carlos Zorio en un momento del almuerzo ofrecido a los distribuidores en la bodega de los Apóstoles de González Byass.

“Es un placer tener la oportunidad de celebrar este tipo de encuentros con todos nuestros distribuidores”, comentaba satisfecho Juan Carlos Zorío, Director de la División Nacional de Ventas de González Byass, en una de las pausas entre presentaciones y reuniones de estrategia de la Convención de Distribuidores 2015 que González Byass celebró en sus bodegas jerezanas.

Entre los objetivos fundamentales de este tipo de reuniones anuales, Zorío destacaba la importancia de saber quién está detrás de cada negocio.

“González Byass es una compañía familiar que nace en 1835 y que hoy está presidida por la quinta generación. Esto nos diferencia.

La empresa familiar, los valores, la misión o la visión son valorados por nuestros distribuidores, lo entienden y tiene que formar parte de nuestro día a día. El objetivo de estos encuentros es reforzar esos valores conociéndonos mejor y que los mensajes y las metas queden claros en las dos direcciones”.

Bodega y distribuidor

Juan Carlos Zorío sabe de la importancia de contar con los mejores distribuidores.

“La bodega es la propietaria de unas marcas, pero si no tiene un buen distribuidor adecuado, formado y alineado con la empresa, tus intereses y tu manera de pensar, estás muerto, no llegarías nunca a tu consumidor. Son piezas fundamentales para poder cerrar el círculo”.

Llegar al consumidor

En las diferentes presentaciones, el Director Comercial de González Byass incidió en la importancia del momento del vino en la sociedad actual:

“Hay una revolución total en el mundo del vino, la gente quiere saber de vino y en nuestra mano está hacerlo bien. La formación de todos los implicados hasta llegar al cliente final es vital y en eso empleamos también muchos de nuestros esfuerzos”.

JOSÉ MANUEL FERNÁNDEZ, distribuidor en Palencia y Valladolid (en la imagen de arriba a la izquierda) cree que este tipo de encuentros “Vienen muy bien para extender lazos y compartir información. Las tendencias y las modas se acaban extendiendo por todo España y es bueno saberlo de la mano de los compañeros profesionales”.

Preguntado por la importancia de trabajar con productos de González Byass en su catálogo, Fernández declaraba que “para el futuro de una empresa de distribución es necesario

estar o seguir al lado de González Byass. Aporta su experiencia y es una guinda dentro de nuestro portfolio que te ayuda a copar todos los segmentos desde sus variadas Denominaciones de Origen. Además, todos sus productos son de mucha calidad y sus directivos saben escuchar. Algunos vinos han salido de conversaciones o peticiones de sus distribuidores”.

LUIS GALÁN, distribuidor en Andalucía, (en centro de la segunda imagen desde arriba, en la columna de la izquierda) valora la Convención de Distribuidores como algo mucho más que importante. “En un mundo tan complicado en el que creemos que estamos tan cerca con las redes sociales, es cuando más se está despersonalizando las relaciones personales. Estos actos nos hacen unirnos más y nos acercan a la filosofía e inquietudes y proyectos de la bodega. Más si cabe en González Byass, porque ellos siempre han querido trasladar esa relación familiar al negocio”.

Para Galán, González Byass está marcando un punto diferencial con respecto al resto del mercado de una manera muy importante. “Los proyectos que González Byass pone sobre la mesa están funcionando - explica el distribuidor de Andalucía. Lo más importante de trabajar con esta gran empresa histórica es que aporta futuro”.

PAÚL ARRIAGA, distribuidor en Guipúzcoa, (cuarta imagen desde arriba en la columna de la derecha), comienza diciendo que: “A mí me gustaría jubilarme en González Byass.

Somos una empresa familiar y nos gusta mucho la palabra socio. Nuestros éxitos siempre han llegado cuando hemos logrado tener este tipo de relación con nuestro proveedor. Este tipo de eventos acerca, comparte inquietudes y te ayuda a entender mejor el proyecto”.

Con relación a la importancia de la creación de nuevos productos y su encaje en el trabajo comercial diario, Arriaga opina que “Cada nuevo producto nos encaja y valoramos el esfuerzo de González Byass. Vemos las novedades como una oportunidad de negocio. Si no renuevas tu catálogo, vas para atrás”.

Bajo el lema “Pasión por la distribución”, la convención anual de distribuidores de González Byass también sirvió para presentar nuevos productos como Beronia Rueda, la ginebra MOM, Beronia Edición limitada, Nomad Outland Whisky o el nuevo packaging de la Gama Superior de los vinos de Jerez.







PEDRO REBUelta, Vicepresidente de González Byass y miembro de la quinta generación de la familia, fue el encargado de concluir la jornada de trabajo de la mañana con una brillante exposición en la que reforzó las ideas presentadas y aportó las claves del presente y del futuro de la compañía y del sector. “Es básico comunicar y transmitir que González Byass tiene mucha historia pero que, a la vez, vive en su tiempo y busca constantemente lo que quiere el consumidor”.

Igualmente analizó el momento actual y marcó objetivos claros de trabajo: “Hemos abandonado a las nuevas generaciones y se ha reducido mucho el consumo. Hasta hace pocos años, las nuevas generaciones se introducían en el consumo del vino a través de la convivencia familiar. Eso parece que se ha roto y nos toca tener un papel más activo a las empresas para introducir el vino en los hábitos de la juventud. Hay que trabajar mucho en educación y en formación”. Sobre la importancia de estas grandes citas con los equipos de distribución, Rebuelta sabe que el objetivo principal es buscar el acercamiento y la información en doble sentido.

“EL MUNDO DEL VINO HA ABANDONADO A LAS NUEVAS GENERACIONES Y NOS TOCA TENER UN PAPEL MÁS ACTIVO”
PEDRO REBUelta

“Es muy importante tener una relación más cercana y que ellos sepan cuáles son nuestros planes y objetivos, de la misma manera que ellos puedan explicarnos a nosotros su problemática y necesidades. Es un intercambio informativo y de opiniones de manera que consigamos incrementar la unión entre nosotros para llegar mejor al consumidor”.

Cerca del consumidor

“Toda empresa tiene que estar cerca y entender al consumidor. Este tipo de reuniones nos dan mucha información que nos ayuda a adaptarnos continuamente a las necesidades del consumidor”. Pedro Rebuelta concluyó diciendo que: “nuestra idea es crear un portfolio de marcas que reflejen la variedad del mundo vinícola español. En algunas zonas como Jerez o el Somontano, estamos en situación de liderazgo total, y hay que mantener la categoría viva, pujante y atractiva. En La Rioja, con Beronia, somos muy fuertes también y en las otras zonas tenemos que crecer”.

Beronia
RUEDA

más que un
VERDEJO





Las bodegas González Byass de Jerez, entre las mejores del mundo

La bodega jerezana ha sido incluida en el ranking que agrupa las 100 Mejores Bodegas del Mundo, según la reconocida publicación especializada de Estados Unidos Wine & Spirits Magazine.

González Byass, bodega que abandera la expansión internacional y el conocimiento de los vinos de Jerez, ha sido considerada como una de las 100 Mejores Bodegas del Mundo, según Wine & Spirits Magazine. Este ranking está conformado por las bodegas cuyos vinos han obtenido las mejores calificaciones en esta publicación de EE.UU que, durante el 2015, ha catado más de 15.000 muestras procedentes de todo el mundo. Entre los mejores del año, se encuentran dos de la Casa de Tío Pepe: Apóstoles Palo Cortado Muy Viejo V.O.R.S, con 94 puntos, y Tío Pepe en Rama, con 92 puntos.

El comité de cata de la publicación, compuesto por expertos del mundo del vino, ha distinguido la singularidad de Apóstoles, un Palo Cortado Muy Viejo V.O.R.S de más de 30 años que refleja la perfecta trilogía de los vinos de Jerez: Palomino Fino, Pedro Ximénez y roble americano. Lo mismo ha sucedido con Tío Pepe en Rama, un Tío Pepe en estado puro, máxima expresión de la crianza biológica, que refleja el carácter único del Jerez y muestra un fino de la forma más natural y delicada.

Este nuevo éxito refuerza el compromiso de González Byass con la expansión internacional del vino de Jerez

Este nuevo éxito refuerza el compromiso de González Byass con la expansión internacional del vino de Jerez. La importancia de las raíces jerezanas de esta bodega, fundada en 1835, se traduce en la elaboración de vinos como Apóstoles y Tío Pepe en Rama que muestran, en todo el mundo, la singularidad y calidad de estos vinos que año tras año ganan nuevos seguidores en los cinco continentes.

Sobre Wine & Spirits Magazine

Fundada en 1982, Wine & Spirits Magazine es una de las principales publicaciones sobre el mundo del vino y los destilados en Estados Unidos. Más de 200.000

miembros de la comunidad del vino y los destilados de este país tienen como referencia esta revista que cata, cada año, más de 15.000 muestras procedentes de todo el mundo. De todos ellos, elige los 100 mejores que se han presentado en la Wine & Spirits Top 100 Tasting que ha tenido lugar en San Francisco el pasado 20 de octubre.

De edición limitada, Tío Pepe en Rama, es una delicadeza embotellada que se extrae de aquellas botas que destacan por sus singulares características organolépticas y que Manuel María González, fundador de González Byass, calificaba como "botas excepcionales de crianza".

Apóstoles Palo Cortado Muy Viejo V.O.R.S (Vinum Optimum Rare Signatum) se elabora a partir de la solera de 1862 en honor a la visita que la Reina Isabel II realizó durante ese año a González Byass. Recibe su nombre por las botas que llevan los nombres de los 12 apóstoles.

Tío Pepe Festival se convierte en una de las grandes citas con la música del verano



Nancy Fabiola Herrera y Estrella Morente, protagonistas del Tío Pepe Festival.

Dos estrellas alumbraron las bodegas de González Byass de Jerez durante la segunda edición del "Tío Pepe Festival. Íntimo y personal". La mezzosoprano Nancy Fabiola Herrera, y la cantaora Estrella Morente, protagonizaron una nueva edición de este festival que se ha convertido en uno de los grandes eventos estivales de Andalucía. Durante estas dos noches de verano, diversos espacios y jardines de estas bodegas presenciaron un espectáculo que supuso una experiencia sensorial múltiple.

Escenarios intimistas y mágicos -como la Bodega Los Gigantes, la Bodega Los Apóstoles y los Jardines de Villa Victorina- fueron testigo del programa especial y exclusivo de Nancy Fabiola Herrera que, bajo el sugerente título de "Carmen y yo", transitó entre los momentos más populares de la ópera Carmen y de otros protagonistas del repertorio lírico. Acompañaron a la

mezzosoprano de origen canario el Coro del Teatro Villamarta y el pianista Rubén Fernández Aguirre. Asimismo, contó, como invitada especial en su espectáculo, con la bailaora Mercedes Ruiz, ganadora del Premio del Público del Festival de Jerez. Por su parte, Estrella Morente deleitó a los asistentes con su espectáculo de flamenco magistral "Estrella Morente en Concierto" donde ofreció lo mejor de su arte: desde la sutil sencillez de los cantes festeros de su infancia hasta las profundidades del amor añorado. Las notas de la guitarra de José Carbonell "Montoyita", junto con la formación habitual de siete músicos y voces, acompañaron a la cantaora granadina en esa noche de verano única. Por segundo año consecutivo, Tío Pepe Festival ha ofrecido la posibilidad de ver y disfrutar de dos grandes artistas en una experiencia para los sentidos ligada a la bodega.

Toledo, capital española de la gastronomía 2016

La ciudad de Toledo toma el relevo a Cáceres y será la nueva capital española de la gastronomía en 2016. El jurado de este certamen, organizado por la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (Fepet) y la Federación Española de Hostelería (FEHR), ha premiado la combinación entre patrimonio, cultura y gastronomía que ofrece esta ciudad que recibe al año 3 millones de turistas procedentes de todo el mundo.

Instagramers y chapas por Vilarnau



Diseño ganador

Vilarnau reunió a 35 instagramers de la comunidad IG_Catalonia durante la entrega de premios de la cuarta edición del concurso "Diseña las chapas de Vilarnau", cuyo ganador fue Lluís C. Catchot.

Deutz en la Guía Melendo del Champagne

Deutz Amour de Deutz 2005 ha obtenido 97 puntos en la Guía Melendo del Champagne 2016-2017 dirigida por Jordi Melendo, colaborador de Elmundovino.com. Única guía sobre el champagne editada en español, su comité de cata, compuesto por reconocidos expertos y sumilleres, ha catado a ciegas y evaluado más de 600 muestras, procedentes de 130 productores.

González Byass colabora en la recuperación de “El Altillo”



De izquierda a derecha, Miguel Rebuelta (Presidente de la Fundación González Byass), Antonio Vila (Presidente de la Fundación Universo Accesible), Mauricio González-Gordon (Presidente de González Byass).

La Fundación González Byass y la Fundación Universo Accesible han firmado un convenio de colaboración para la recuperación de La Finca “El Altillo”. Con este acuerdo, la Fundación González Byass participará en uno de los proyectos sociales más importantes de Andalucía.

El Restaurante Universo Santi, ubicado en La Finca “El Altillo”, contará con un centro internacional de formación en hostelería que instruirá a personas con discapacidad, que atenderán el primer restaurante de alta cocina del mundo con estas características.

El Celler de Can Roca, mejor restaurante del mundo

Por segunda vez en su historia, El Celler de Can Roca ha sido elegido como el mejor restaurante del mundo, según la revista inglesa *Restaurant*. Este restaurante de Gerona ha vuelto a situar a un establecimiento español al frente de este prestigioso ranking mundial. Los hermanos Roca festejaron este éxito con una copa de Tío Pepe en Rama.

Éxito de la fiesta del Jerez: la International Sherry Week

La International Sherry Week se ha convertido en una gran fiesta internacional en torno al vino de Jerez. Miles de restaurantes, bares, hoteles y tiendas de todo el mundo han organizado menús especiales de maridaje, eventos tematizados o catas, que han mostrado a la perfección la versatilidad gastronómica de los vinos de Jerez.

El marketing y la comunicación en el vino



por Salvador Manjón,
Director de la Semana Vitivinícola.
www.salvadormanjon.com

No hace mucho escuchaba que los pueblos cultos son aquellos en los que sus ciudadanos tienen aficiones que les llevan a dedicar su tiempo y profundizar en su conocimiento. La filatelia o el cine servían de ejemplo.

¿Y el vino?

Tristemente, no suele aparecer en esas listas de aficiones de las que uno hace gala. Sin embargo, pocos productos, incluidos sellos o filmes, generan tanta atracción por su conocimiento como el vino.

¿Qué falla entonces para que no seamos capaces de transmitir el profundo contenido cultural que hay detrás de cada copa, botella, bodega o zona de producción?

Muy posiblemente, las bodegas no han sabido evolucionar hacia esa otra concepción del vino. Han dedicado grandes esfuerzos en defenderlo como alimento, como parte de nuestra dieta, como tradición de nuestros pueblos, o incluso como elemento vertebrador del paisaje o fijación de la población; y han pasado por alto esa gran carga cultural que contiene. También es posible que esto haya sucedido porque confundimos, con demasiada frecuencia, cultura y tradición. Llevándonos a escuchar en múltiples ocasiones que el español “tiene una gran cultura vitivinícola”.

Lo siento, pero no puedo estar más en desacuerdo. Salvo honrosos y evidentes ejemplos, son pocas las bodegas que se preocupan de formar a sus consumidores, de sembrarles la semilla de la curiosidad. Y, lo que es mucho peor, la hay que pretenden hacerlo utilizando términos y vocablos inteligibles para la mayoría de los mortales, con los que lo único que consiguen es generar un efecto rebote de rechazo hacia el vino, ante la sensación de sentirte un ignorante.

Los consumidores deben aprender a entender el vino, a comprenderlo, a sentirse cómplices ante un plato o simplemente una copa. Pero las bodegas tienen la obligación de hacer un gran esfuerzo por llegar hasta ellos con un lenguaje y a través de unos medios que le sean asequibles y cercanos.

“Wasapea” con Tío Pepe



Los emoticonos de Tío Pepe tomaron las redes sociales durante la Feria del Caballo de 2015 de Jerez. Inspirados en el universo del Whatsapp y aprovechando su carácter absolutamente viral, González Byass creó una serie de emoticonos que mostraron a la botella de Tío Pepe recreando los momentos más destacados de una jornada de Feria. Esta iniciativa tuvo una gran aceptación en redes sociales y volvió a situar a Tío Pepe en la vanguardia del marketing mobile.

José Polo, de Atrio, el Mejor Director de Sala de España



El Jurado de los Premios Nacionales de Gastronomía, organizados por la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa, ha concedido el Premio al Mejor Director de Sala 2014 a José Polo, del restaurante Atrio, en Cáceres, que cuenta con dos Estrellas Michelin.

Disney, Ferran Adrià y los hábitos de vida saludable en la cocina

Disney y el chef Ferran Adrià han unido sus fuerzas para promover la cocina saludable y acercar los buenos hábitos a las familias. Esta colaboración incluye varias iniciativas como el libro de cocina, con más de 40 recetas inspiradas en diferentes películas de Disney, Marvel y Star Wars, donde se proponen varias experiencias culinarias que unirán a toda la familia en la cocina. Además, este proyecto contará con una app, página web y espacio televisivo donde se difundirán consejos saludables y divertidos trucos gastronómicos.

El periodista José Ferrer, en misión diplomática

El periodista José Ferrer ha sido nombrado por el Consejo Regulador de la D.O. Jerez Xeres Sherry nuevo Embajador del vino de Jerez para la Gastronomía. Amante de estos vinos únicos, José Ferrer tendrá como principal misión fomentar la presencia de los vinos de Jerez en las cartas y bodegas de aquellos restaurantes que son referencia en la gastronomía española. Asimismo, ofrecerá asesoramiento y formación a restaurantes, escuelas de hostelería y otros establecimientos especializados.

La ciencia y el vino se juntan en el Real Jardín Botánico de Madrid

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha inaugurado en el Real Jardín Botánico de Madrid la exposición: “La vid, el vino y el CSIC”. Esta muestra pionera, abierta hasta el 31 de diciembre, realiza un recorrido a través de 200 años de investigaciones del CSIC relacionadas con la vid, y pretende demostrar la trascendencia del sector vitivinícola en España a nivel económico, social, cultural y gastronómico.

Pitu Roca y "La cata más grande jamás contada (y catada)"



Josep Roca, sumiller de El Celler de Can Roca, propuso una cata histórica para 1.200 personas en el congreso de San Sebastián Gastronomika, donde contó con Trafalgar, un vino de Jerez que los fundadores de González Byass adquirieron el mismo año de la batalla (1805).

España aumenta sus exportaciones de vino un 5% en valor

La buena marcha en valor de los vinos con Denominación de Origen que suben en 48,6 millones de euros, permite a España aumentar sus exportaciones de vino un 5% en valor, hasta los 1.636 millones de euros, con un incremento de 77,3 millones respecto al mismo período del año anterior.

Estos resultados registrados en los ocho primeros meses de 2015 se deben a la buena marcha de los vinos envasados con Denominación de Origen, indicación geográfica e indicación de variedad.

Beronia Reserva 2010 obtiene un triplete histórico en China



Beronia Reserva 2010 ha cosechado un triplete histórico en China en el Wine100 Challenge, el concurso con mayor prestigio e influencia en este país. La última edición de este concurso ha situado a Beronia Reserva como el mejor vino de España en el gigante asiático al premiarlo con la triple corona: "Mejor vino del concurso", "Mejor vino de España" y "Mejor vino tinto". Tras la cata a ciegas realizada por el jurado del concurso, este Reserva se ha situado como el mejor de entre los 900 vinos participantes procedentes de Francia, Italia, Chile, Australia, EE.UU., Portugal o China.

Éxitos en el Reino Unido y España

Por su parte, el ranking Wines from Spain Awards 2015, elaborado por el Departamento de Vinos de España, ha seleccionado Beronia Reserva 2010 como uno de los 100 mejores vinos españoles presentes en los lineales británicos. Un importante grupo de expertos del mundo del vino, liderado por el Master of Wine Tim Atkin, ha seleccionado los mejores tras catar más de 700 muestras procedentes de 50 denominaciones de origen. Y entre ellos se sitúa este vino riojano que simboliza el Estilo Beronia. Asimismo, los éxitos de la añada 2010 de este Reserva también han llegado a España. Los Premios Vinduro 2015, donde se eligen los mejores vinos de España y Portugal, han premiado a este vino de Bodegas Beronia con la Medalla de Oro en la categoría de "vinos tintos con crianza superior a 14 meses". Idéntico resultado ha obtenido en los Premios Mezquita, el único concurso que se celebra anual e ininterrumpidamente en Andalucía desde hace veinte años.

Entrevista con César Saldaña en el 80 aniversario del Consejo Regulador de los vinos de Jerez.

“Tenemos que lograr llevar el Jerez a la mesa”

HISTORIA, MOMENTO ACTUAL Y RETOS DE FUTURO DE LOS VINOS DE JEREZ.

El pasado mes de septiembre, los Claustros de Santo Domingo de Jerez la Frontera sirvieron como escenario para la celebración del 80º aniversario de la declaración, en 1935, de la Denominación de Origen de los Vinos de Jerez.

César Saldaña, Director General de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Calidad de Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Vinagre de Jerez y Brandy de Jerez, declara a VidaVidVino que “estamos celebrando que tenemos una agroindustria muy organizada y muy antigua, además de una gran experiencia de sufridores, porque nuestro nombre no se respetaba en el mundo, por temas de falsificaciones. Así, apareció este concepto de la Denominación de Origen. Fue tremendamente positivo”.

Este acontecimiento, sin duda, ha colaborado de forma fundamental en que el vino de Jerez haya llegado hasta nuestros días con sus claves de identidad intactas. “Además, -continúa Saldaña- todo esto nos lleva a poder decir que estamos en un buen momento. No diría dulce, porque el mercado no es sencillo, pero sí en una circunstancia en que las bodegas



César Saldaña

están enfocando su estrategia hacia unas políticas de calidad y prestigio. Y en esto González Byass es un buen ejemplo”.

César Saldaña es consciente de que “la senda de los vinos de Jerez es vender alta gama y además, es que no existe otro camino”, resalta.

También señala como fundamental el incremento de la comunicación “para hacer más visibles los vinos”, sabiendo que la propia complejidad de estos requiere un trabajo difícil.

Otra meta es lograr llevar el Jerez a la mesa y

“dejar de ser tanto un aperitivo (aunque orgullosos de tener una copa específica y de nuestra propia historia) para acercarnos definitivamente a la gastronomía”.

Sobre el futuro, Saldaña dice que “hay que seguir luchando por reclamar la autenticidad del Sherry, que se sigue imitando (sobre todo en Estados Unidos)”. Y si nos referimos al mercado español, el objetivo es intentar acabar con la estacionalidad y que se beba vino de Jerez todo el año, o conseguir que otros vinos como los Cream, Pedro Ximénez o Amontillados, se beban igual que finos y manzanillas”. concluye el Director General del Consejo.

Jose Antonio Gil, fundador y director de Almacenes Gil.

“A la gente le gusta probar vinos nuevos”

Almacenes Gil es una empresa dedicada a la distribución de vinos, licores y café fundada en Cáceres en 1989.

Su fundador, José Antonio Gil, dejó su trabajo en una fábrica de aceitunas con 24 años para crear su propia empresa, que comenzó comprando un coche de segunda mano, y recorriéndose solo durante los dos primeros años, la provincia vendiendo destilados y haciendo su primera cartera de clientes.

Hoy trabaja con dos de sus hijos y vende vinos y destilados en toda la provincia de Cáceres, una de las más grande de España, a más de 1.500 bares y restaurantes, siendo uno de los distribuidores más importantes de la provincia.

Sobre su experiencia, cuenta que lo más difícil fue crear la empresa de la nada y lo más bonito, y lo que mejor hace

rodar su negocio, es haber apostado por vender producto de gama media-alta e implantar nuevos productos.

“El consumo de destilados ha sido toda la vida bestial. Luego se comenzó a beber vino, pero la crisis cambió todo. Actualmente, la noche y los destilados han bajado en Cáceres casi un 50 por ciento, aunque es el vino el que está creciendo”, explica José Antonio Gil.

Según el distribuidor extremeño, la moda de las tapas y de la gastronomía en general o la capitalidad gastronómica de la ciudad, han hecho subir el consumo de vino.

“A la gente le gusta probar cosas nuevas, por eso nuestro trabajo con González Byass ha ido de menos a más, ya que coincidimos en la importancia de la calidad de los productos y la constante creación de novedades”, termina Gil.

LANZAMIENTOS

COLECCIÓN FINOS PALMAS 2015

Ya han triunfado en el Reino Unido y en diferentes concursos internacionales. Antonio Flores, enólogo y master blender de González Byass, ha declarado que "el resultado de este año no tiene precedentes".

BERONIA EDICIÓN LIMITADA 2012

Intenso y profundo olor a cereza picota, frutos rojos y sutiles aromas de violeta en nariz. En boca es equilibrado y goloso, destacando fruta y regaliz sobre fondo de chocolate y café.

VILARNAU BRUT NATURE RESERVA VINTAGE

Este clásico, con más de 24 meses de crianza, ha sido el último en vestirse con el original sleever Trencadís. Inspirado en los bancos-farola del Paseo de Gracia de Barcelona, cuenta con diversos fragmentos de piezas rotas de cerámica blanca y motivos vegetales muy característicos del modernismo catalán.



El restaurante Arce, en Madrid, celebró una histórica cata vertical de Viñas del Vero Gran Vos y Viñas del Vero Clarión.



MOM patrocinó el espacio aftershow de la novena edición de la pasarela MFSHOW Woman, que tuvo lugar en la Galería de Cristal de CentroCentro Cibeles.



Viñas del Vero acompañó a la soprano Ainhoa Arteta en la celebración de sus 25 años de trayectoria profesional en el Teatro Olimpia de Huesca.



El periodista Fernando Ónega firmó una bota en González Byass tras ser nombrado Embajador de la Provincia de Cádiz.



Tío Pepe presente en la exposición organizada por el Foro de Marcas Renombradas Españolas: "Indelebles. Un viaje por la historia y la presencia internacional de las marcas españolas".



Vilarnau ha inaugurado oficialmente, junto al Conseller de Agricultura de la Generalitat de Catalunya, Jordi Ciuraneta, y el Presidente de González Byass, Mauricio González-Gordon, una caldera de biomasa para la obtención de energía calorífica.



The London N°1, Mom y Nomad Outland Whisky han participado en el primer Congreso Internacional de Mixología, Mixology(x)Treds de Madrid.



The London N°1 fue la ginebra exclusiva de la terraza Eden Plage, en el corazón de la Croisette, durante la última edición del Festival de Cine de Cannes.

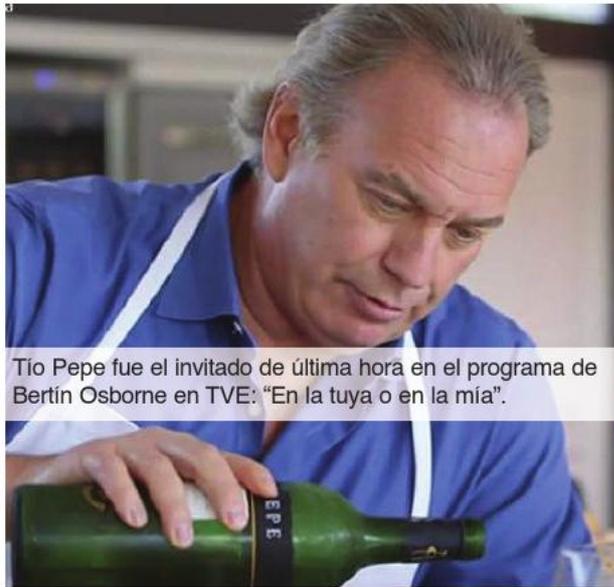


El Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid – Barajas acogió la presentación de Beronia Reserva Edición Limitada Travellers Collection.



Castilla La Mancha Televisión presenció los sorprendentes maridajes entre los vinos de Finca Constancia y las propuestas gastronómicas del chef Adolfo Muñoz.





Tío Pepe fue el invitado de última hora en el programa de Bertín Osborne en TVE: "En la tuya o en la mía".



Noé, Del Duque, Leonor, Viña AB y Tío Pepe maridaron las cenas de La Mesa del Chef del restaurante pop up Mil Lunas by Millesime en la última edición de Starlite Festival.



Villa Victorina se transformó en un estudio radiofónico durante la emisión del programa de Canal Sur Radio dirigido por Javier Benítez, "Tierra de Vinos".



Un año más, Tío Pepe ha sido protagonista en la Copa de Plata en el Santa María Polo Club, prestigioso torneo de polo y una de las grandes citas del verano en Sotogrande.

MOMENTOS GB



The London N° 1 se convirtió en la estrella de la fiesta de clausura de la 63ª edición del Festival de Cine de San Sebastián, celebrada en el emblemático Palacio de Miramar de la capital donostiarra.



El Conseller d'Empresa i Ocupació de la Generalitat de Catalunya, Felip Puig, visitó Vilarnau con motivo del encuentro "País del Cava: industria, enoturismo y telecomunicaciones", organizado por la Unió Empresarial del Penedès.



González Byass estuvo muy presente en las acciones organizadas del último Sherry Festival celebrado en Barcelona.



Revista Vida Vid Vino. Publicación semestral.
Esta revista terminó de escribirse el 25 de noviembre de 2015

CONSEJO EDITORIAL

PRESIDENTE: Mauricio González-Gordon
VICEPRESIDENTE: Pedro Rebuelta González
DIRECTOR GENERAL: Jorge A. Grosse

DIRECTORA: Leticia Sánchez Lara
DIRECTOR ADJUNTO: Javier Estrada Gutiérrez

ASESORES EDITORIALES: Eugeni Brotons
Juan Carlos Zorío

REDACCIÓN: Miguel Ángel García Ventura
Marc Riba
Alicia Tacheles
Fundación González Byass

COLABORAN EN ESTE NÚMERO:

Alberto Fernández, Alberto Fernández Bombín, Alberto Luchini, Amparo Cuéllar, Ana Blasco, Ana Valero, Ángela López, Antonio Flores, Antonio Saura, Beatriz Guerrero, Beatriz Paniagua, Carlos Arias, Carlos Cases, Carlos Llarch, Carlos Sainz-Rozas, Carolina Villar, César Saldaña, Chefé Paniego, Ciszak Dalmas, Claire Marie Henderson, Cristina García, Cristina Tierno, Damiá Deás, David Ballesteros, Diego Mur, Doña Julia, Eduardo Peña, Eva Gómez de la Casa, Eva Plazas, Fernando Aparicio, Fernando Barrasa, Fernando Córdoba, Francis Paniego, Francisco Domenech, Francisco Miralles, Héctor Corres, Ignacio Pérez Lorenz, Ion Susperregui, Iván Cerdeño, Javier Cárdenas, Javier Gonzalo, Javier Sanz, Jesús Alvarez, José Argudo, José Ferrer, Joan Gamero, José Antonio Gil, José Antonio Vargas, José Luis López Linares, José Manuel Pinedo, José Manuel Carrasco, José María Salas, Jorge Porta, Juan Manuel Terceño, Kisko García, Luis Roldán, Luis Roses, Luis Trillo, Manuel Carlos Fernández, Mar Romero, María Iglesias, Marina García, Matías Calleja, Miguel Achotegui, Miguel Ángel Jiménez, Noemí Martínez, Oriol Ivern, Oscar Guitart, Pau Badiella, Paqui Espinosa, Pepe Caldas, Periko Ortega, Rafael del Rey, Restaurante Gorriá, Salvador Manjón, Vicente Ramos, Víctor Martín, Victoria González-Gordon.

DISEÑO: mOnsclub© - Placetcity.
IMPRIME: Printing Media.
EDITA: Placetcity para González Byass.

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.

BODEGAS TÍO PEPE C/ Manuel María González, 12
11403 Jerez de La Frontera (CÁDIZ)
T: 956 357 000
www.gonzalezbyass.es
 @bodegastiopepe

VILARNAU Ctra. d' Espiells, km. 1.4 "Fican Can Petit"
08770 Sant Sadurní d'Anoia
(BARCELONA)
T: 93 891 23 61
www.vilarnau.es
 @CavesVilarnau

BODEGAS BERONIA: Ctra. Ollauri-Nájera, km. 1,8
26200 Ollauri (LA RIOJA)
T: 941 338 000
www.beronia.es
 @BodegasBeronia

VIÑAS DEL VERO Ctra. Barbaastro-Naval, km. 3,7
22300 Barbaastro (HUESCA)
T: 974 30 22 16
www.vinasdelvero.es
 @VinasdelVero

FINCA CONSTANCIA Camino del Bravo, s/n
45543 Otero (TOLEDO)
T: 925 86 15 35
www.fincaconstancia.es
 @Fincaconstancia

FINCA MONCLOA C/ Manuel María González, 12
11403 Jerez de La Frontera (CÁDIZ)
T: 956 357 000
www.gonzalezbyass.es
 @FincaMoncloa

ESPACIO GONZÁLEZ BYASS MADRID C/ Alcalá, 21, 6ª planta
28014 Madrid
T: 91 490 37 00

www.gonzalezbyass.com
elrincondegb@gonzalezbyass.es
 @gonzalez_byass



CHANGING THE RULES



BORN IN SCOTLAND **RAISED IN JEREZ**

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 41,3°


MOM
QUEEN OF
THE GINS

**MOM,
HO,
HO!**



Disfruta de un consumo responsable. 39,5°