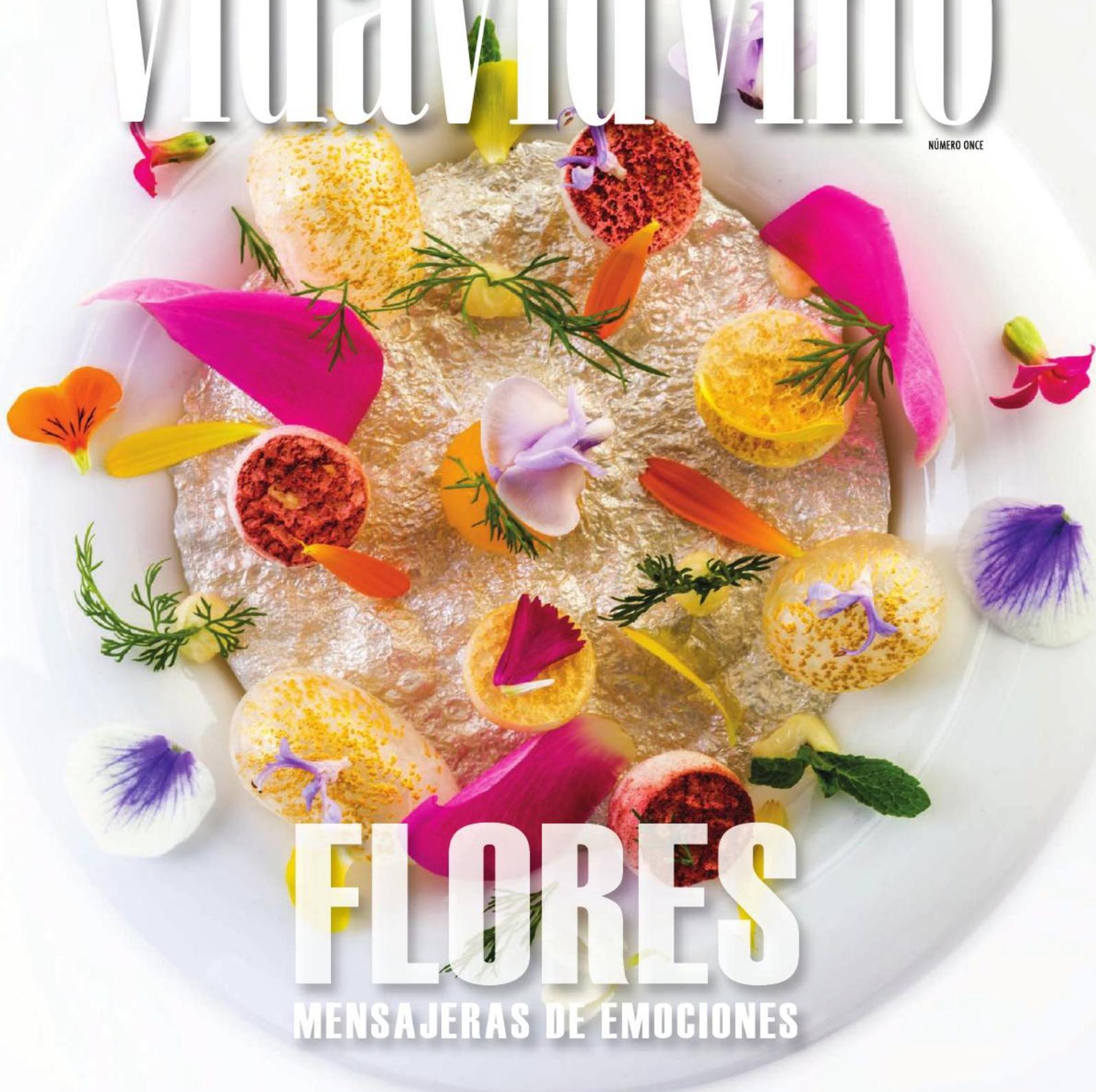


vidavid vino

NÚMERO ONCE



FLORES

MENSAJERAS DE EMOCIONES

BASQUE CULINARY CENTER TOLEDO CAPITAL GASTRONÓMICA COCTELERÍAS DE BARCELONA
PACO RONCERO, SUBLIMOTION SUSI DÍAZ, LA FINCA KENA, DE LUIS ARÉVALO JOSÉ MELERO, EL CAMPERO



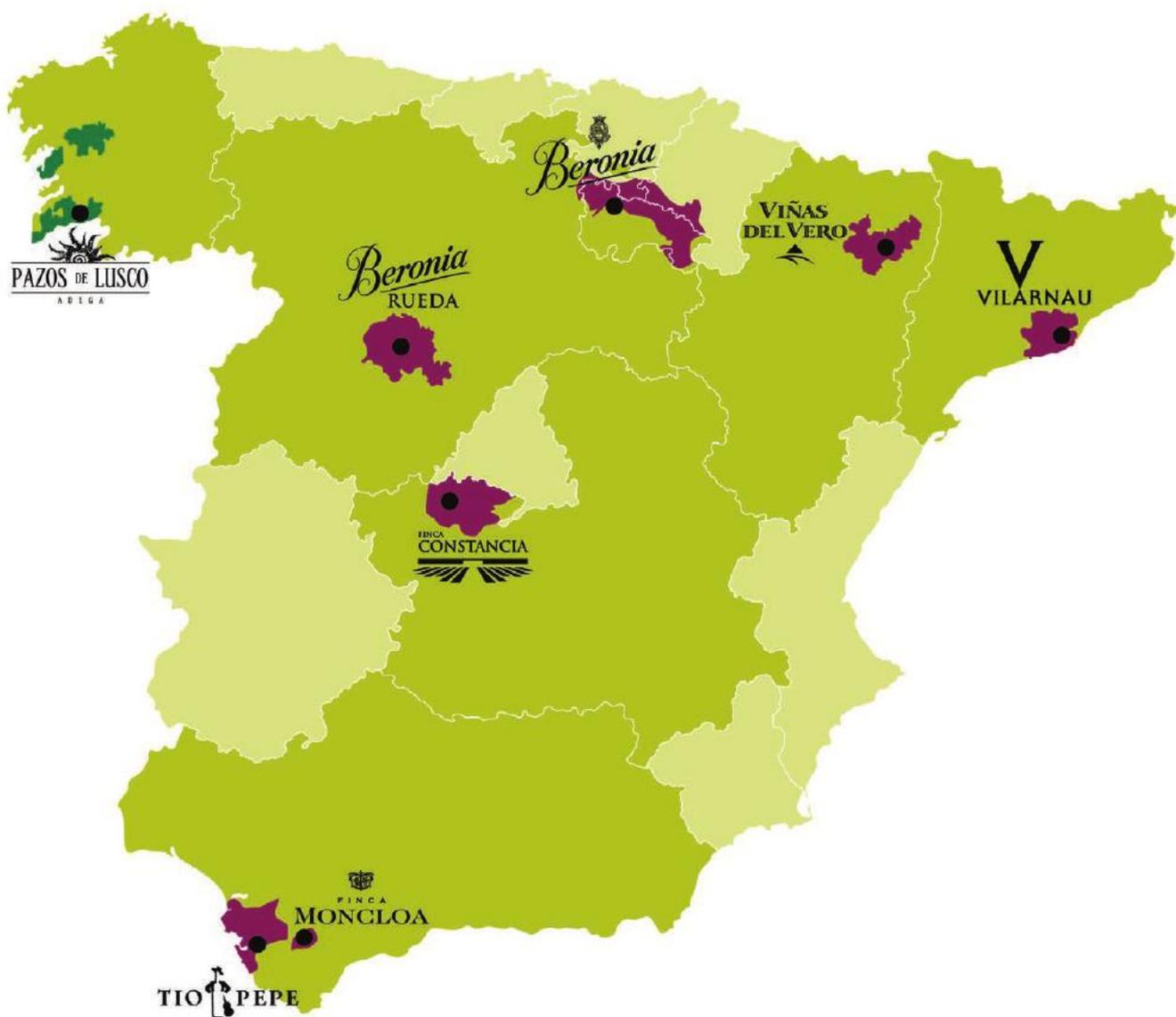
#SherryRevolution



JEREZ
CAPITAL MUNDIAL DEL
MOTOCICLISMO

TIO PEPE

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



EL FUTURO SE FIJA EN LOS VINOS Y LA GASTRONOMÍA

Vivimos en un mundo cambiante en el que cada día los nuevos hábitos marcan las tendencias hacia un futuro, a veces, difícil de anticipar. Una aventura apasionante para los que procuran adelantarse a aquello que llamará la atención de los consumidores en los próximos tiempos.

Si observamos algunas de las realidades más cercanas nos daremos cuenta de que la gastronomía y los vinos están ahí, formando parte de lo que podríamos llamar el nuevo ocio y, también, del interés profesional. Resulta apasionante comprobar todo lo que se ha desarrollado alrededor de un universo donde las sensaciones son las protagonistas.

Chefs de todo el mundo, muchas veces liderados por los españoles, plantean trabajos de investigación que, en ocasiones, acaban en sus platos, para asombro y disfrute de los comensales. Se crean universidades donde el grado de cocinero o sumiller alcanza la excelencia. Las capitales más importantes del mundo abren locales donde la calidad y originalidad de su bodega, unida a la creatividad de sus platos y a la oferta de coctelería, son apreciados como una vivencia extraordinaria.

De la misma forma, ciudades que reciben millones de turistas al año siguen planteando nuevas propuestas, combinando su historia y cultura con sus vinos, restaurantes y recetas.

Y si seguimos mirando hacia el futuro, veremos cómo los vinos se van mezclando con la música, o la cocina con proyecciones y actuaciones. Se trata de restaurantes que buscan combinar sus platos con espectáculos, convirtiéndose en lugares de referencia y culto para muchos clientes.

Todas estas iniciativas y tendencias ofrecen oportunidades para seguir innovando en nuestras bodegas y ofreciendo lo mejor de cada uno de nuestros orígenes y, así, contribuir a que el vino ocupe el espacio que merece y le corresponde en nuestra cultura gastronómica.



A handwritten signature in blue ink, which reads "Mauricio González-Gordon". The signature is fluid and cursive, with a horizontal line underneath the name.

Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass.

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 47°

Ima
GIN_e



JEREZ
CAPITAL MUNDIAL DEL MOTOCICLISMO
www.jerezcm.es

 twitter.com/ginlondon1

 facebook.com/thelondon1

One & Only
www.thelondon1.com

SUMARIO

NÚMERO ONCE / DE MAYO A NOVIEMBRE DE 2016



18. BASQUE CULINARY CENTER



34. TOLEDO CAPITAL GASTRONÓMICA



58. COCTELERÍAS DE BARCELONA



78. IBIZA, LABORATORIO DE FUTURO

08. COCINAR CON FLORES. LOS GRANDES CHEF CUENTAN SU EXPERIENCIA. 18. UN DÍA EN EL BASQUE CULINARY CENTER. 26. RESTAURANTE KENA, DE LUIS ARÉVALO: EN BUSCA DE LOS SABORES. 32. ENTREVISTA CON LAURA BAENA, LA JEFA DE LAS MALASMADRES. 34. TOLEDO CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA. 42. EL RON FLOR DE CAÑA CUMPLE 125 AÑOS. 46. ENTREVISTA CON EL EMBAJADOR DE JAPÓN EN ESPAÑA. 48. LEPANTO AROUND THE WORLD, MADRID HOMENAJEA AL BRANDY. 54. LES CAPRICIS DE VILARNAU. 58. COCTELERÍAS DE BARCELONA. 66. CARNE RETINTA Y JEREZ. 68. JOSÉ MELERO Y SU RESTAURANTE EL CAMPERO. 72. CON SUSI DÍAZ EN EL RESTAURANTE LA FINCA. 74. RESTAURANTE ALABASTER, MADRID. 76. ESTILO DE VIDA, LIBROS SOBRE VINOS Y GASTRONOMÍA. 78. IBIZA, LABORATORIO DE PRUEBAS DEL FUTURO DE LA RESTAURACIÓN. ENTREVISTA CON PACO RONCERO 84. NOTICIAS: GONZÁLEZ BYASS COMPRA PAZOS DE LUSCO. 89. OPINIÓN: COLUMNA DE SALVADOR MANJÓN. 93. OPINIÓN: COLUMNA DE RAFAEL DEL REY.



FOTOGRAFÍA DE PORTADA CEDIDA POR QUIQUE DACOSTA.



Pétalos de rosa, aperitivo de Quique Dacosta. Rosa natural con falsos pétalos de láminas de manzana con aceite esencial de rosas.

FLORES EN LA COCINA

YA NO ES NINGUNA SORPRESA ENCONTRAR FLORES EN LOS PLATOS DE LOS MEJORES CHEFS DEL MUNDO. SU INCANSABLE TRABAJO LES CONVIERTE, TAMBIÉN, EN GESTORES DE EMOCIONES. EN ESTA BÚSQUEDA HAN ENCONTRADO EN LAS FLORES, FRUTAS Y HOJAS UN ALIADO SORPRENDENTE. LOS COCINEROS CUENTAN SU EXPERIENCIA.

POR JAVIER ESTRADA

CARME RUSCALLEDA
“OBSERVO UNA
TENDENCIA
HACIA LA
ECOLOGÍA QUE
ME EMOCIONA”



Fucsia, lomo de potro,
hibiscus, remolacha,
cordifole y pasta brick.

FOTO: VANESA RUIZ



RESTAURANTE SAN PAU.
SANT POL DE MAR, BARCELONA.

¿Cuándo fue la primera vez que salió a la sala del restaurante San Pau un plato con flores? En 1991 y fue una Ensalada de contrastes, con lechuga, lollo, escarola, rúcula, mache, requesón, jamón ibérico, confitura de tomate, manzana, fresas, perifollo, cebollino, pétalos de begonia o pensamiento, o rosas de nuestro jardín, vinagreta suave y chicharrones de grasa de jamón.

¿Trabaja de forma especial con Joan Lluís Gómez los vinos para los platos en los que la flor es protagonista? Trabajamos siempre con Joan Lluís Gómez todos los platos en los que necesitamos su colaboración y conocimientos enológicos, y no solo en relación a las flores.

¿En qué medida la gastrobotánica, entendida como el uso y recuperación de vegetales cultivados de forma ecológica, ha influido en la evolución de su cocina? ¡En gran medida! Observo una tendencia hacia el mundo ecológico que me encanta y emociona. Díganos cuál es el plato más "vegetal" que tiene hoy en su menú degustación y cuál es la clave de su éxito. En estos momentos, estamos sirviendo Ostra vegetal, elaborada con berenjena, lima, vermut blanco y hoja de ostra. El éxito se debe a la belleza de la presentación; es realmente una ostra, sabe a ostra, pero no lo es.

Cerezo en flor.
Un plato del año 2009.



¿Cuál fue su primer encuentro con las flores en la cocina?

Posiblemente fue un plato de alcachofas a la plancha. Pero con el concepto "flor", como la entendemos, con sus pétalos, pistilos y delicadeza aromática y estética, fue cuando leía libros de chefs franceses en mis inicios, hace 26 años. Me conmueve el alma de las cosas y disfruto transmitiéndola. Las flores me ayudan a diseñar platos con esa carga emotiva.

¿Cómo utiliza los cítricos en su cocina?

Los cítricos son uno de los pilares fundamentales de la cocina del Mediterráneo. Sin ellos, a mi cocina le faltaría esencia. Las hojas, las pieles, las semillas o las flores de la Comunidad Valenciana, son campo de investigación y compromiso por mi parte.

¿Cuál está siendo el papel del mundo vegetal en la cocina actual?

Hay una corriente verde en todo el mundo que empuja intensamente y con coherencia ideológica. Pero los vegetales no pueden defraudar. Un tomate tiene que tener el sabor que soñamos y, hoy, la mayoría representan la degeneración de una variedad que, en algún momento, fue el icono de la dieta Mediterránea.

QUIQUE DACOSTA

“LAS FLORES ME AYUDAN A CREAR PLATOS CON ESA CARGA EMOTIVA”



RESTAURANTE QUIQUE DACOSTA.
DENIA, ALICANTE.



Bambú y Kokotxas.



RESTAURANTE ARZAK.
SAN SEBASTIÁN, GUIPÚZCOA.

ELENA ARZAK

“LAS HOJAS APORTAN SU AROMA Y PROTEGEN LOS ALIMENTOS”

¿Qué es la innovación?

Algo absolutamente necesario para evolucionar en la cocina. Es lo que te hace sentir vivo.

¿Recuerda la primera flor que se comió?
Tenía 14 años y habían traído unas flores para que mi padre las probara y me gustaron mucho.

¿Qué significan hoy las flores en su cocina?
Yo las utilizo para condimentar porque aportan sabor, además de belleza.

Y en Arzak también cocinan con hojas.
Nuestro estudio, “La cocina frondosa”, quiere utilizar más las hojas en la cocina porque aportan su aroma a los alimentos de una forma muy sutil. Es un guiño a la naturaleza, una vuelta a los orígenes. Todo tiene que parecer sencillo aunque sea más sofisticado que nunca.

Nube de flores.



RESTAURANTE MUGARITZ.
ERRETERIA, GUIPÚZCOA.

¿Cuál fue su primer plato con flores?

La versión que hicimos de la *gargillou* de Michel Bras. Nuestra versión se alejaba del plato de verduras y se iba más a una ensalada.

¿Qué lugar ocupan hoy las flores y las verduras en su recetario?

Después de años en los que las hierbas y las flores fueron uno de los estandartes más reconocibles de la cocina de Mugaritz, pasamos por un proceso en el que nos contuvimos bastante. Fue una respuesta natural al hecho de que percibimos que mucha gente las utilizaba como un recurso fácil y no como un ingrediente con características propias y particulares. Hoy en día las utilizamos como un producto más, incluso pensando platos específicamente para ellas. Las frutas también han estado ahí desde el principio, hasta en platos salados.

¿Cómo llega al naturalismo?

Buscando un camino propio. También porque el mundo vegetal era una parte más del entorno y entendimos que, más allá de las cualidades organolépticas, las hierbas y las flores eran un elemento afectivo porque las recogíamos del campo. Era nuestra forma de aportar algo único a los clientes.

ANDONI LUIS ADURIZ
“LAS FLORES
HAN SIDO UNO
DE LOS
ESTÁNDARES
MÁS
RECONOCIBLES
DE NUESTRA
COCINA”

La flor de hibiscus como símbolo de vida tatuado en tu cuerpo ¿Qué ha significado en su carrera esta flor?

Fue el primer plato que creé como chef del Club Allard y para mí significó el comienzo de algo nuevo.

¿Cómo trabaja las flores en su cocina y qué aportan a sus platos?

Aportan delicadeza y un poco de feminidad. Creo que mi cocina refleja una elaboración muy cuidada y las flores le dan al emplatado ese punto.

¿Trabajar con flores exige una técnica complicada?

No una técnica como tal, es más un proceso de investigación importante, no dejo de leer y estudiar libros en los que encontrar nuevos ingredientes como las flores que no solo le aporten estética al plato sino también sabor.

¿Una flor influye más en el sabor del conjunto o en su estética?

Las dos cosas. Una flor le aporta un punto estético al plato, pero su sabor tiene que tener coherencia con el resto.

Recomiéndenos algunos platos con flores que podemos disfrutar en El Club Allard.

El Pichón lleva mini pensamientos de colores, tiene un pequeño toque dulce que le da el punto perfecto.

Las Palomitas de mar llevan micro

tagete, que les da un punto amargo.

El rodaballo lleva flor de ajo que, como su nombre indica, le da ese puntito.

Las Rocas de chocolate llevan salvia piña, que tiene unas notas de piña que combinan perfectamente con el chocolate.

¿Cuál es la primera flor que comió y cuál la última que ha descubierto?

La primera flor que descubrí fue el tagete y la última, la flor de almendra.

¿Algún plato inspirado a partir de una flor?

La flor de hibiscus es un plato que surgió a partir de esta flor. Es una flor que me encanta y decidí homenajearla en un plato.

Defina su cocina.

Sabor, emoción y seducción. Un plato puede ser bonito, pero si al final no está rico, no vale para nada.

Uno de los objetivos es que el comensal se emocione con lo que hago. La seducción entendida como ese punto femenino que tienen mis creaciones.

También búsqueda porque no dejo de estudiar para poder ofrecer nuevos platos que enamoren.

Pasión, delicadeza y mestizaje son otras palabras que también definen mi cocina.



RESTAURANTE EL CLUB ALLARD.
MADRID.

MARÍA MARTE

“LAS FLORES,
ADEMÁS DE
SABOR, APORTAN
DELICADEZA Y
FEMINIDAD”

Ensalada templada de bogavante
con guacamole de mango.





RESTAURANTE MARTÍN BERASATEGUI.
LASARTE, GUIPÚZCOA.

MARTÍN BERASATEGUI

“LAS FLORES
SON MUY
SALUDABLES Y,
CADA VEZ MÁS,
DIETÉTICAS”

Las flores rodean su restaurante, están presentes en la decoración de su sala y un día pasaron a la cocina, ¿cómo fue ese día?

Poco a poco y año a año, nos dimos cuenta de que incorporar el mundo de las flores en nuestras nuevas creaciones era interesante y podían salir grandes cosas y así fue.

¿Qué aportan las flores en sus platos?

Las flores aportan infinidad de cosas, entre ellas, sabor, color y estética. Además, son muy saludables y, cada vez más, dietéticas.

Maride una flor con un vino.

Una de las creaciones de Martín Berasategui que contiene una gran presencia de flores es la “Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado”. Este plato está compuesto por catorce variedades diferentes de flores, que son verbena bicolor, packchoi rojo, ajo rosa, ajo blanco, caléndula, clavel, sauco,

borraja, micro tagete, mini pensamiento, alysum morado, alysum blanco, salvia piña y rosas, entre otras. A su vez, ensambla tuétanos de verdura, agua de tomate, jugo yodado, crema de lechuga de caserío, aguacate y marisco.

Todos estos componentes con un excelente vino rosado, crean una armonía ligada por el amargor y la frescura del plato, con la frutalidad y acidez del vino.

¿Cómo diría que la gastrobotánica ha cambiado la cocina?

Considero que la gastrobotánica es un arte, el de rescatar el uso de variedades vegetales desconocidas y apoyar el cultivo de otras que el campo está perdiendo. Incluye la investigación de especies y variedades vegetales nuevas. Pienso que es importantísimo para el futuro y que es una forma de evolucionar.

¿Cuál es tu último plato con flores?

“La Trufa” con setas fermentadas y berza al aceite “Alma de Jerez”.



Ensalada tibia.



Remolacha, de Rodrigo de La Calle.



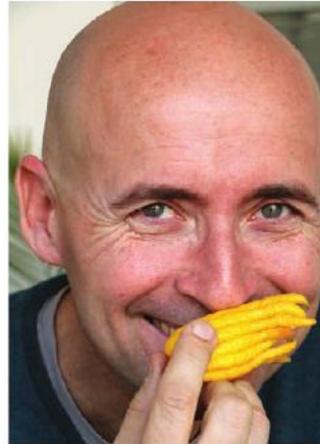
RESTAURANTE EL INVERNADERO.
COLLADO MEDIANO, MADRID.

RODRIGO DE LA CALLE

“LA GASTROBOTÁNICA DA RELEVANCIA A LOS VEGETALES EN LA COCINA”

El chef Rodrigo de La Calle fue junto al biólogo Santiago Orts, el iniciador de la corriente llamada gastrobotánica, que define como: “Una disciplina que fusiona dos campos del conocimiento humano, gastronomía y botánica, en una práctica cuyo resultado beneficia a ambos. Por una parte, porque fomenta las posibilidades de aplicación culinaria de los vegetales y, por otra, porque estimula y potencia el cultivo agrícola y la conservación de especies olvidadas, desconocidas o insólitas para la gastronomía”.

En su decálogo, se habla de fomentar la investigación, el cultivo de variedades o permitir la recolección de flores silvestres respetando el medio ambiente.



HUERTO GOURMET.
ELCHE, ALICANTE.

SANTIAGO ORTS

“LOS CÍTRICOS APORTAN ESA EMOCIÓN QUE BUSCAN LOS COCINEROS”

Santiago Orts posa para VidaVidVino con una Mano de Buda, uno de los 14 cítricos que cultiva en Elche.

El biólogo Santiago Orts, director de Huerto Gourmet y Premio Nacional de Gastronomía 2011, salvó las palmeras que se arrancaban en Elche para ser vendidas logrando poner en valor los dátiles que producían. “Fue Martín Berasategui el primero que me hizo caso”.

Su pasión por la gastronomía de autor le llevó a poner en marcha un proyecto personal.

Comenzó a ver también los cítricos que cultivaba con ojos de cocinero y así unió lo que el llama el “triángulo perfecto”: biología, gastronomía y conservacionismo.

Sus descubrimientos y las aplicaciones culinarias de frutas, flores, hojas y hasta maderas, están hoy en las mejores cocinas del mundo.

Con el chef Rodrigo de La Calle presentan al mundo su concepto de gastrobotánica, una cocina vegetal de vanguardia.

Tras un boom mediático gigantesco, todo el mundo se interesó por la gastrobotánica, Orts da un giro en busca de una estrategia empresarial eficaz y en el año 2011 funda Huerto Gourmet con la nutricionista, coach y consultora macrobiótica, Raquel Alvarado.

Desde el parque científico de la Universidad Miguel Hernández de Elche, Huerto Gourmet ha recuperado variedades de cítricos de otras latitudes y las ha adaptado al clima mediterráneo.

La cocina de producto y su necesidad de sorprender y emocionar cada día a sus comensales es su gran aliada. “Los cocineros necesitan los sabores y aromas de los cítricos en cualquiera de sus partes o versiones de hoja, flor o fruta. Desde una infusión, deshidratados, de forma natural, en ralladura o extrayendo sus aceites esenciales”.



Alumnos de tercero y cuarto curso preparan el servicio de sala del restaurante gastronómico de la tercera planta.



BASQUE CULINARY CENTER PASIÓN, FORMACIÓN E INNOVACIÓN

UN VIAJE NUNCA TIENE POR QUÉ TERMINAR Y SI UNA VIDA HA SIDO CAPAZ DE CREAR CON VEHEMENCIA Y DESLUMBRAR CON SUS AVANCES, DEBE DEJAR LA HERENCIA PARA QUE LA AVENTURA CONTINÚE.

EN EL BARRIO DE MIRAMÓN, EN SAN SEBASTIÁN, HAY UNA UNIVERSIDAD QUE FORMA A FUTUROS PROFESIONALES DE LA GASTRONOMÍA, INVESTIGA Y REÚNE A CHEFS DE TODO EL MUNDO. ES LA OBRA MAESTRA DE QUIENES UN DÍA IMAGINARON LA NUEVA COCINA VASCA. ES SU ELABORACIÓN MÁS CELEBRADA.

Por JAVIER ESTRADA, con FOTOGRAFÍAS DE ©MONSCLUB.

“NUESTRO RETO ES ESTAR PERMANENTEMENTE AL DÍA DE LA VANGUARDIA CULINARIA MUNDIAL Y SABER CÓMO INTEGRARLA EN NUESTROS CONTENIDOS”.

Joxe Mari Aizega, director general del Basque Culinary Center, fue elegido premio gastronómico “El Hortelano” 2012, el “Oscar” de la gastronomía navarra, posa en una de las cocinas de la facultad.

El entusiasmo de los cocineros vascos, que habían dedicado su vida a luchar por lo que entendían era un mundo fantástico, hizo posible, hace poco más de cinco años, la creación de la primera Facultad de Ciencias Gastronómicas de Europa. La llamaron Basque Culinary Center.

Fue el chef Pedro Subijana el primero que pensó que, tras el largo y exitoso recorrido de lo que pusieron en marcha en la década de los años 70 y llamaron Nueva Cocina Vasca, hacía falta algo más que una escuela de cocina donde dejar su legado.

Se lo contó a Juan Mari Arzak, y utilizando los mismos ingredientes que en su día fueron una revolución, creatividad y experimentación, dibujaron el origen del centro de formación más importante del mundo de la gastronomía.

La inquietud de estos eternos pioneros llamó enseguida a unirse a otros gigantes de la cocina, como Martín Berasategui, Hilario Arbelaitz, Andoni Luis Aduriz, Karlos Arguiñano o Eneko Atxa.

Se trataba de crear un centro para volcar y transmitir todo lo aprendido y desarrollar el potencial socioeconómico que tiene la gastronomía. Porque si es verdad que el revuelo y la transformación había estado en las cocinas, la formación se había quedado rezagada.

El 25 de septiembre del año 2011 se inauguraba, en San Sebastián, la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragón Unibertsitatea y un centro de I+D único en el mundo. Un edificio de 15.000 metros cuadrados (diseñado por el Estudio donostiarra Vaumm) que recuerda a una pila de platos y que acoge, hoy, a 400 alumnos en unas instalaciones fabulosas que cuentan con varias cocinas, una de ellas de 14 fuegos, talleres experimentales, aulas, biblioteca, auditorio, centro de investigación, dos restaurantes dirigidos por alumnos y aulas para análisis sensoriales. Actualmente se está construyendo una residencia.

Para conectar todas las ideas del proyecto y dirigir el complicado día a día de esta facultad, está su director Joxe Mari Aizega, ex-Vicerektor de la Universidad de Mondragón. Entusiasta del mundo de la gastronomía, es uno de los responsables de haber convertido el Basque Culinary Center en una marca de referencia mundial por

el concepto y contenido, su visión interdisciplinar y global de la gastronomía orientada a la innovación y por haber sabido integrar en los programas de estudio a los cocineros más influyentes del mundo.

No podemos olvidar que además de los mencionados, nombres como Adriá, Joan Roca, Gastón Acurio, Blumenthal, Michel Bras o René Redzepi, entre otros, forman parte del Consejo Internacional y asesoran en las líneas estratégicas de la Facultad.

EL BUEN TRABAJO

Para Aizega todo lo realizado hasta hoy ha superado las mejores expectativas. "En ese proceso el apoyo del sector ha sido muy importante y sorprendente -explica el director general del Basque Culinary Center. Y la prueba de que estamos haciéndolo bien es el reconocimiento constante de los profesionales. Cocineros, *maitres*, gerentes o sumilleres nos dicen que estamos mandando gente muy bien preparada y hacen hincapié en la polivalencia de la formación de nuestros graduados".

Cada curso tiene 100 alumnos y cada grado se completa tras cuatro años de estudios, en los que el 70% del tiempo se dedica a clases prácticas y el resto, a teoría y estudio. Actualmente sólo el 23% de los alumnos son del País Vasco y, año tras año, el incremento de los alumnos internacionales crece. Terminando con las estadísticas, el 60% de los alumnos son hombres y el resto mujeres, que van desde los 18 a los 28 años, siendo los más mayores los que acceden directamente a los cursos de Máster.

"El primer día de clase todos quieren ser Ferrán Adriá. Pero es nuestra responsabilidad bajarles a la realidad profesional mostrándoles todas las posibilidades que tienen; desde el mundo del pan, a los postres, el vino o los *spirits*, por ejemplo. Hay muchas profesiones dentro de la gastronomía", continúa Aizega.

La enorme repercusión que ha tenido el éxito del Basque Culinary Center pone el listón muy alto a los programas de estudio y formación. "Nuestro reto es estar permanentemente al día de la vanguardia culinaria mundial y saber cómo integrarla en nuestros contenidos.

La tendencia la siguen marcando los grandes cocineros del mundo. Nosotros queremos marcar la tendencia en la educación gastronómica".





A la izquierda, cocina de 14 fuegos en pleno examen. Sobre estas líneas, la profesora de sumillería, Pilar García Granero, y Dani Cormán, responsable de la tienda de vino Essencia Wine Bar Store de San Sebastián, catan el resultado de un maridaje propuesto por los alumnos. Un grupo atiende a una clase de cocina. Tres alumnas entran en el edificio del Basque Culinary Center.

GALLETAS DE ESPINACAS

En la planta baja están los laboratorios de investigación. Sara García, estudiante de nutrición de la Universidad de Santiago de Compostela, dirige un interesante proyecto en el que estudia si el acto de compra y conocimiento de los alimentos repercute en que los niños se animen a probar más alimentos. “Estamos demostrando que si un niño ve por primera vez una galleta de espinacas no se la comerá. Pero si compra los ingredientes, los cocina y saca del horno esa misma galleta, las posibilidades de que la pruebe se multiplican”, explica.

La facultad tiene cuatro líneas de investigación: alimentación, cocina y salud, donde se realizan estudios sociológicos del impacto de la cocina en los hábitos alimentarios y se investiga en elaboraciones más saludables, en percepciones sensoriales, nuevos productos, diseño y tecnología aplicada a la interacción con el comensal.

EL VINO EN EL BASQUE

El vino está presente a lo largo de los cuatro años de estudio y formación y trata aspectos que van desde la educación sensorial, hasta la gestión de bodega o el maridaje, con la intención de que se estudie como un mismo mundo gastronómico, nunca separado de la cocina. Actualmente, en los Máster de sumillería hay más mujeres que hombres.

Para concluir, Joxe Mari Aizega define los retos del futuro más inmediato:

“Los desafíos son la salud y la sostenibilidad, dos ejes transversales importantísimos porque afectan a la humanidad. Además, hay que seguir mejorando el modelo de formación, trabajar en el desarrollo y la innovación de nuevos negocios y tener cada vez más colaboraciones internacionales”.



Arriba, detalle de una chaquetilla de cocinero con el logotipo del Basque Culinary Center. Sobre estas líneas, la investigadora Sara García muestra una galleta de espinacas utilizada en un experimento sobre educación infantil.

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.

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

@BodegasBeronia

www.beronia.com

JEREZ 
CAPITAL MUNDIAL DEL MOTOCICLISMO
www.jerezcomm.es

ATRAPANDO SABORES

El sabor es la impresión que causa un alimento, bebida u otra sustancia en el gusto y el olfato. Son, principalmente, sensaciones químicas y el 60% de lo que se revela como sabor procede del olor. El sabor se detecta en las papilas gustativas, sensores existentes en diferentes partes de la lengua. El ser humano tiene cerca de 10.000 de estas papilas, capaces de detectar sabores dulces, amargos, ácidos y salados.

En 1908, el científico japonés Kikunae Ikeda descubrió que el glutamato era el responsable de la palatabilidad del caldo de alga Kambu, observó que se trataba de otro sabor no identificado al que llamó umami. Hoy, continúa la discusión sobre si el umami debe o no ser considerado el quinto sabor.



El cuerpo del chef Luis Arévalo tiene tres tatuajes que definen su personalidad. Un cuchillo en el antebrazo como símbolo del arte de la cocina: “es una prolongación de mi mano,

KENA DE LUIS ARÉVALO

Acercarse a los sabores y reflexionar sobre el poder de las sensaciones y las armonías era el reto sobre el papel. Pero había que encontrar una cocina capaz de recorrer cada uno de los gustos, desde los lugares menos transitados, y poner a prueba los vinos y los paladares.

La cocina nikkei del chef peruano Luis Arévalo, personal, cosmopolita y con la influencia de sus raíces de la selva amazónica, se mostró perfecta para esta reunión de sabores y percepciones.

POR JAVIER ESTRADA, CON FOTOGRAFÍAS DE ©MONSCLUB.



fundamental para trabajar". En el antebrazo derecho, el geoglifo del mono de Nazca: uniendo su tierra peruana con su horóscopo japonés. Y un código de barras con su DNI.

KENA DE LUIS ARÉVALO



28 VVV





La sala del restaurante Kena de Luis Arévalo es un lugar agradable, donde las líneas rectas, los colores blancos y marrones o los materiales naturales procuran envolver al comensal en un escenario minimalista, dejando espacio al protagonismo de los platos y de lo que allí acontece.

Sobre la mesa, varias copas vacías esperan su turno de juego, mientras que José Ruales, Jefe de Sala y responsable de la bodega del restaurante, comienza a descorchar algunas botellas frente a la expectativa del primer plato.

DULCE

“Comenzamos con el dulce: **Caballa en escabeche**.”, dice en voz alta el chef Luis Arévalo, consciente de que descoloca con sus palabras.

“En este plato predomina el dulce”, insiste Arévalo. La caballa está preparada en una salazón japonesa llamada shimesaba, salsa de chile variado con miel, salsa escabeche -con vinagre, ají panca, ajo, comino y pimienta-, cebolla encurtida, mayonesa de aceituna Botija y aguacate.

Un plato con estética japonesa por el corte del pescado, que mezcla el tratamiento nipón del salazón y la fuerza del Perú desde los escabeches. En boca es poderoso, con aristas picantes pero efectivamente dulce.

En la copa, entra en juego un **Viñas del Vero Gewürztraminer Colección**, que se muestra “tranquilo” y respetuoso con la gran personalidad del plato.

La potente uva Syrah del tinto **Altos de la Finca 2012** acompaña perfectamente la fuerza de la caballa, aunque su madera derrota los toques dulces.

Pero es la **Tintilla de Rota** la que sorprende al chef y al sumiller por “participar perfectamente de la máxima que el plato quiere transmitir. Es una verdadera sorpresa”.

El nombre de Kena, escrito con K, es otro homenaje a la filosofía de Luis Arévalo. Su restaurante se llama como la flauta de caña que suena en los Andes, pero él sustituye la “qu”, por una “k” japonesa, para volver a fusionar.

Kena es sinónimo de cocina nikkei, del recetario que surgió de la unión de la cocina peruana con la japonesa, cuando a principios del siglo XIX los inmigrantes nipones llegaron al país sudamericano. Pero, además, si añadimos el nombre del chef al de su restaurante, la fórmula se transforma en algo mágico y diferente, ya que se aporta toda la tradición amazónica de donde es originario Luis Arévalo.

La naranja cocona o el ají charapita son parte de sus recursos de charapa (gentilicio del Perú amazónico que coge el nombre de las tortugas del mismo nombre).

ÁCIDO

Cebiche de corvina, con salsa ponzu, ají amarillo y wasabi.

En las copas, dos pretendientes: el Cava **Brut Nature Reserva Vintage de Vilarnau** y el **Rueda de Beronia**.

“La corvina es el mejor pescado blanco para hacerlo crudo por su resistencia al ácido, no se recuece”, explica el chef del restaurante Kena.

El Ponzu es una vinagreta japonesa que se tiene que dejar dos semanas macerando en frío y que, junto a la leche de trígide, el jugo que queda del cebiche, vuelve a hablar de Japón y Perú. Además, para que la fiesta continúe y para poner las papilas gustativas a prueba, un puré de boniato crea un puente dulce entre los gigantes ácidos.

“El Brut Nature aporta más acidez y deja que los ajíes se queden en boca. Delicioso”, comenta José Ruales.

“La fruta tropical que aporta el verdejo de Rueda es perfecta para la acidez del plato. Es un vino aromático, fresco, seco y goloso. Es el equilibrio de la calidad”, comenta Luis Arévalo.



Luis Arévalo



José Ruales.



SALADO

Lomo de salmonete crudo marinado en la salsa que baña el plato.

“La idea parte de un tiradito. Es un corte limpio de sashimi y lo termino con un soplete para tostar la piel”, apunta Luis.

La salsa que macera el pescado mezcla aceite de oliva, ají amarillo, pisco, rayadura de lima y piel de lima, soja, azúcar y aceite de sésamo. El plato se termina con cebolleta china.

En la copa, un tinto de Cádiz, **Finca Moncloa**. “Sol y madera, perfecto para estirar el plato. Deja correr los sabores y armoniza muy bien con los marinados”, dice Arévalo.

AMARGO

Un postre de nombre **Alegoría a la cerveza** lleva la cata hasta los amargos. Las papilas gustativas de la parte trasera de la lengua entran en juego.

El **Amontillado Viña AB** funciona a la perfección con el helado de ajo negro, unas natillas de sake y cerveza negra, mousse de cerveza rubia, aire de cerveza y las almendras garrapiñadas con pimienta de Sichuan.

“Cuando cocino, lo que hago es pedirte que entiendas mi estado de ánimo”, comenta Luis Arévalo mientras disfruta de una copa de Amontillado que se ha vuelto a servir.

“Toda mi vida he tenido la necesidad de investigar”. Comenzó estudiando Ingeniería Agronómica y Administración de empresas en la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana, antes de iniciarse como cocinero en 1997. Trabajó y aprendió en restaurantes japoneses de Perú y Chile; luego cocinó en Suiza hasta que, en 2003, el grupo Kabuki le trajo a Madrid. Más tarde dirigiría las cocinas del primer 99 Sushi Bar y, después, del restaurante Nikkei 225. Pero su gran reto llega en el año 2014 cuando abre su proyecto más personal, su propio restaurante: Kena.

Son muchas las opiniones que se enfrentan cuando se debate sobre si existe o no un quinto sabor, el descubierto por el científico de la Universidad Imperial de Tokio, Kikunae Ikeda en 1908 y al que llamó umami, que significa “sabor agradable y sabroso” (otros lo traducen como “delicioso de sabor profundo”).

Para el chef Luis Arévalo, el umami sí es el quinto sabor. “Reconozco un sabor entre salado y dulce que te envuelve la boca. Científicamente está demostrado que las papilas gustativas del centro de la lengua detectan otro sabor que no es ninguno de los cuatro hasta ahora conocidos”. (En el año 2001, el biólogo Charles Zuker, de la Universidad de California, encontró receptores gustativos específicos del umami).

Un plato de **Gyozas con guiso de ortiguilla** y fondo de parihuela -una sopa de mariscos y verdura, prima de la bouillabaise- aparece en la mesa con toda la salinidad del mar y acompañada con la frase del chef: “esto es el umami”.

José Ruales abre un Cava **Gran Reserva Vintage de Vilarnau**, un **Beronia Gran Reserva** y un **Fino Tío Pepe**. La cata comienza a la búsqueda de ese sabor misterioso que tiene que encender el centro de la lengua para mostrar un sabor desconocido o nunca mencionado. “El carbónico del Brut Nature rebaja un poco la salinidad y refuerza los sabores más punzantes del plato”, opina Ruales. “El Tío Pepe es perfecto. Potencia todos los ángulos del picante y apoya la salinidad de las ortiguillas”, continúa el chef Arévalo. “La compleja nariz del Gran Reserva de La Rioja acompaña muy bien a la sopa de mariscos, pescados y verduras. Y el regaliz y la fruta madura son fabulosos en armonía con las gyozas”, concluye José Ruales.

El viaje ha sido fantástico, la experiencia inigualable y todos los recuerdos y las emociones de cocineros como Luis Arévalo y cada enólogo creador, han protagonizado este rito ceremonial de conexión entre sabores y emociones.





“LA MATERNIDAD TIENE QUE ENTENDERSE COMO UNA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y NO SÓLO DE LA MADRE O EL PADRE”.



Una vez al mes el Club de las malas madres hacen un encuentro alrededor del Gin&Tonic. Le llaman Gincom y se trata de un programa de conferencias con invitadas que: “nos inspiran”, explica Laura Baena.

Laura Baena posa divertida, en sus oficinas (Malasmadres House), con una botella de ginebra MOM en sus manos. El blog Clubdelasmalamadres.com, que fundó hace poco más de dos años, ha sido Premio Bitácoras al mejor Blog de humor y entretenimiento del año 2015. Las redes sociales o el merchandising son dos pilares de su comunicación.

LAURA BAENA, LA JEFA DE LAS MALASMADRES

“CUANDO DESCUBRIMOS MOM SUPIMOS QUE SERÍA PARTE DE NUESTRO ADN”

Laura Baena era supervisora creativa en una agencia de publicidad hasta que se quedó embarazada y se dio cuenta de “la gran mentira de la maternidad”. Redirigió entonces toda su imaginación y humor para hablar en las redes sociales sobre lo que sentía y despertó a toda una comunidad de “malasmadres”. Hoy es una corriente poderosa, capaz de influir en los programas de algunos partidos políticos, de discutir con humor temas importantes o de reunirse alrededor de mujeres inspiradoras con un Gin&Tonic en la mano.

POR ALICIA TACHELES, CON FOTOGRAFÍA DE @MONSCLUB.

¿Qué le hizo arrancar esta iniciativa?

Todo nace cuando, hace cinco años, me quedo embarazada y me empiezo a dar cuenta de que la maternidad no es exactamente eso que siempre nos habían contado. Me doy cuenta de la gran mentira de la maternidad y empiezo a desahogarme en un blog. Pero todo se agrava cuando me reincorporo al trabajo y me doy cuenta de los verdaderos problemas de la conciliación, a la vez que comienzo a sentirme mala madre.

¿Mala madre?

Sí, porque nunca llegas al canon de madre perfecta que impone la sociedad o los medios de comunicación.

Y entonces llega el club #Malasmadres.

Comienza con una cuenta de Twitter (hoy es un blog: clubdemalasmadres.com) que en seguida conecta muy bien con una necesidad social que había ahí fuera de desmitificar a las madres perfectas y a la maternidad.

¿Quién se apunta a este club?

Madres con mucho sueño, poco tiempo libre, alergia a la ñoñería y ganas de cambiar el mundo o morir en el intento.

¿De qué se habla en este club?

De moda, belleza, ocio y viajes, pero también de emprendimiento, actualidad, educación o conciliación. Siempre con mucho humor, sin olvidar la crítica a esa sociedad que todavía no ve con buenos ojos a madres como nosotras.

El humor, entonces, para lanzar mensajes muy serios.

Sí, el humor para hablar de temas importantes de una forma políticamente incorrecta, sin perder esa parte de ironía y sarcasmo que hay que tener en la vida para decir grandes verdades.

¿Quiénes son las heroínas y las villanas?

Heroínas son todas las madres del club que no renuncian a ver crecer a sus hijos ni a su carrera profesional, y en el otro lado estarían todas esas ejecutivas que defienden la renuncia a la vida personal como solución a la conciliación. **Un eslogan suyo dice: “Mi mamá no sabe hacer croquetas pero cada noche me lleva a la luna”, ¿lo puede explicar?**

Pensamos que lo importante de este camino es sentirte bien contigo misma. Entra dentro de lo que llamamos *malamadrear*, donde caben cosas tan maravillosas como salir con tus amigas, tomarte un Gin&Tonic, leer tranquila o ir al cine... Asumimos que el tiempo ya no es lo que era, pero luchamos por nuestros ratitos.

Y ahí encaja su bebida oficial, el Gin&Tonic.

Efectivamente, cuando descubrimos la ginegra MOM, supimos que era parte de nuestro ADN, nos conserva como a la Reina Madre y tenemos unas tazas que dicen: “corto de tónica, largo de Gin”.

Para nosotras, el Gin&Tonic resume la filosofía de esos ratitos, de compartir y *malamadrear*.



“LAS PERSONAS DEL CAMPO DE LA MANCHA SON MUY TRABAJADORAS, ELLOS TE ENSEÑAN A SER FUERTE Y A IMAGINARTE QUE HAY MUCHAS COSAS POR HACER”.
ADOLFO MUÑOZ

Adolfo Muñoz, chef y propietario del restaurante Adolfo, posa con una copa del vino Altos de la Finca en el comedor principal de su restaurante de Toledo.

TOLEDO, LA CIUDAD IMPERIAL, EXHIBE SU PODERÍO GASTRONÓMICO

EL PATRIMONIO HISTÓRICO Y ARQUITECTÓNICO DE LA CAPITAL DE CASTILLA-LA MANCHA ES TAN ABRUMADOR QUE HA DEJADO EN SEGUNDO PLANO LA RIQUEZA DE SUS PRODUCTOS Y COCINA. LA CONCESIÓN DE CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2016 ES UNA OPORTUNIDAD ÚNICA PARA EVIDENCIAR LA CALIDAD Y LA IMPORTANCIA DE SU ARTE CULINARIO. TOLEDO INVITA A COMER.

POR JAVIER ESTRADA, CON FOTOGRAFÍAS DE ©MÓNUSCLUB.

Toledo, Patrimonio de la Humanidad desde 1986, capital de Castilla La Mancha, ciudad de histórica convivencia de culturas e influencias y cuantiosa riqueza cultural, es este año la Capital Española de la Gastronomía. Doce meses en el que sus fogones se convierten en catedrales, sus recetas en visitas históricas y sus manteles en aulas de conocimiento. Una oportunidad única para disfrutar, más todavía, de la ciudad imperial.

Los diferentes programas creados para este año alrededor de la gastronomía son realmente llamativos. Recorren patios de la judería donde se catan vinos de la tierra; se llenan las plazas y las mesas con degustaciones de aceite, quesos, mazapanes, migas, pistos o guisos de perdiz; se homenajea al cordero manchego, al azafrán y al Greco y, también, se canta, se dan conciertos de jazz o se reúnen los *food truck*.

La cocina pobre, la cocina de aprovechamiento, ya alcanzó hace mucho tiempo el reconocimiento pero, este año, tiene la oportunidad de contárselo al mundo entero.

Como cuenta EL CHEF ALDOLFO MUÑOZ, referente de calidad y embajador de la cocina manchega: "Esto debe servir de acicate para el futuro. Que todos los toledanos sepan que esto no se acaba este año sino que sigue y así debemos tomarnos las cosas".

En la misma línea, Rosana Rodríguez, Concejala de Turismo de Toledo, define esta oportunidad como: "una emoción gastronómica. Tenemos un producto magnífico. No solamente porque es una ciudad donde se unen distintos tipos de cocina de calado histórico sino porque, además, esa tradición culinaria se ha transportado en el tiempo y ha llegado hasta nuestros días con toques de modernidad y una gran profesionalidad por parte de todo el sector. Pero no había sido suficientemente conocida a nivel



Toledo es, sin duda, una de las ciudades turísticas más importantes de España. El Año Greco (2014) incrementó las visitas y, en el último año, han seguido creciendo.



La plaza de Zocodover, centro neurálgico de la ciudad en la mayor parte de su historia, recibe al visitante con catas de productos gastronómicos variados.

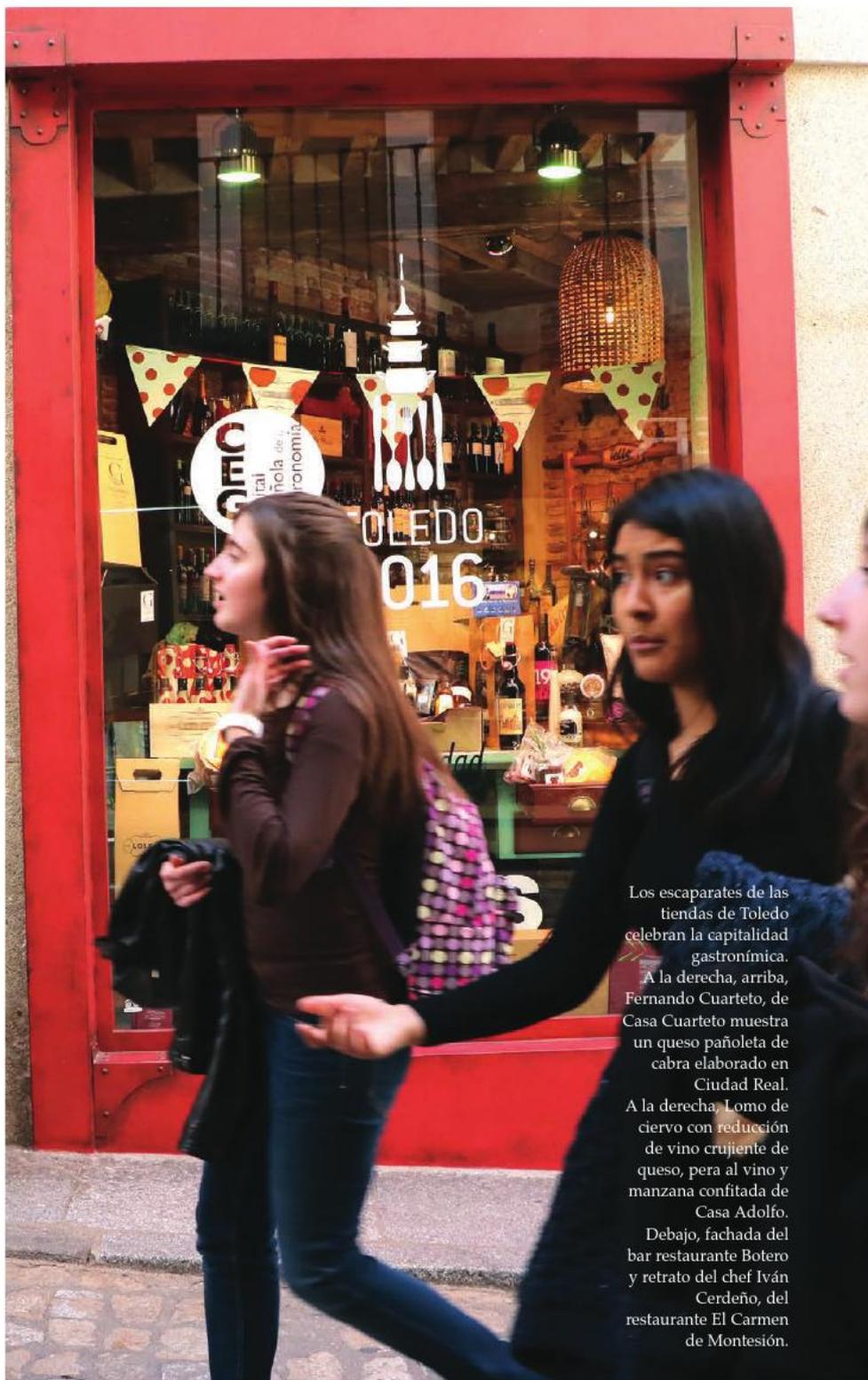
nacional e internacional. Y este año es la oportunidad”.

Si le preguntan al chef Adolfo, hijo adoptivo de la ciudad de Toledo, que descubra más sobre la gastronomía de su tierra afirma que: “Sabemos que la caza es uno de los platos más característicos de nuestra región -perdiz, ciervo, corzo, pato- pero también lo son las verduras, las frutas y legumbres. Los vinos de diferentes Denominaciones de Origen, el aceite, los quesos, la miel, los ajos de las Pedroñeras o las berenjenas de Almagro, los espárragos de Camuñas y el azafran de La Mancha, que es insuperable”. Para la Concejala de Turismo, la capitalidad gastronómica es una ocasión que se tiene que aprovechar para crear futuro. “Hemos creado unos productos turísticos que nacen con vocación de permanecer. Habrá un antes y un después de este año. El turismo gastronómico interesa en el mundo y Toledo tiene mucho que ofrecer”.

Las calles de Toledo huelen a cebolla, ajo y laurel, a asados, a buen queso y a mazapán. Los escaparates se pintan el logo de la capitalidad, los restaurantes crean platos especiales y las terrazas y los bares se visten de gala porque saben que es un año especial.

LOS CHEFS CON ESTRELLA MICHELIN, IVÁN CERDEÑO Y PEPE RODRÍGUEZ, del restaurante El Carmen de Montesión, (Toledo) y de El Bohío (Illescas), respectivamente, creen que este año debe ser un trampolín para toda la hostelería de la zona.

“La capitalidad gastronómica de Toledo tiene que servir para que todos los hosteleros nos pongamos las pilas y ofrezcamos una muy buena gastronomía con una atención fantástica a todos los que van a venir este año”, comenta Pepe Rodríguez. “Tiene que servir de impulso para que las mejoras y los esfuerzos de cada uno se concentren en este año. Hay que seducir a la clientela definitivamente, incorporando un sumiller, cambiando las copas, mejorando los postres o haciendo esa pequeña reforma. Y además, de Toledo, hay



Los escaparates de las tiendas de Toledo celebran la capitalidad gastronómica.

A la derecha, arriba, Fernando Cuarteto, de Casa Cuarteto muestra un queso pañoleta de cabra elaborado en Ciudad Real.

A la derecha, Lomo de ciervo con reducción de vino crujiente de queso, pera al vino y manzana confitada de Casa Adolfo.

Debajo, fachada del bar restaurante Botero y retrato del chef Iván Cerdeño, del restaurante El Carmen de Montesión.





Javier García Techada, sumiller del restaurante Los Cuatro Tiempos, abierto en 1973.



El barman del Bar Restaurante Botero, Javier de la Cruz Rojas, prepara un "Bramble de maracuyá".

que visitar el resto de la provincia, donde se cocinan de maravilla las gachas o las migas de Consuegra o los guisos de bacalao en Bargas", concluye el chef.

La historia del Toledo prehistórico, romano, visigodo, árabe, cristiano o judío, y el Toledo imperial, engrandecido por los Reyes Católicos, está en sus calles, sus monumentos, sus gentes y sus recetas. Su tolerancia histórica, sus costumbres y sus paisajes reciben a los visitantes para seguir relatando una gran historia.

Los turistas llegados de todo el mundo se encuentran, este año, con el añadido de la propuesta gastronómica, placentera manera de acercarse a cualquier lugar. Saborear la belleza de Toledo es hoy otro monumento en una ciudad que sonrío y llena sus restaurantes de propuestas imaginativas.

JAVIER DE LA CRUZ ROJAS, BARMAN DE LA TABERNA RESTAURANTE BOTERO está poniendo de moda el cóctel en Toledo. Acompañado de un equipo de cocina formado en las laureadas cocinas madrileñas de David Muñoz (3 estrellas Michelin) proponen un concepto arriesgado e innovador. "Hemos querido salir un poco de la receta clásica toledana y, por ejemplo, el

rabo de toro, la carcamusa o el bacalao, aquí tienen un toque vanguardista".

En su barra, el gintonic es el rey y tiene una carta con 18 cócteles. Otro ejemplo del influjo de la capitalidad es el menú imperial que el RESTAURANTE LOS CUATRO TIEMPOS ha diseñado para este año: Ensalada de asadillo de pimientos con cecina de ciervo y aceite de orégano, Verduras naturales de la vega del Tajo sobre manjar blanco de almendras y gelatina de azafrán de La Mancha, hojaldre de bacalao con verduritas, crema de queso manchego, pisto de invierno y crujiente de rúcula. Presa ibérica en *roast beef* con crema de patata a la vainilla y pastel de mazapán y helado de tomillo.

"Todo regado con vinos de la región, como Finca Constancia", explica Javier García Techada, sumiller del restaurante, que también tiene en carta buenos asados de cochinillo y lechazo o platos como el lomo de ciervo.

Toledo ya ha encendido los fogones. Por delante quedan citas exquisitas para degustar la ciudad y acercarse, definitivamente, a la gastronomía de La Mancha.

wwwinos

tiendagonzalezbyass.com



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



La reconocida marca de ron Flor de Caña celebra su 125° aniversario continuando con su tradición familiar y una gran historia que, sin duda, preserva la perfección de sus rones. Este ron añejo nicaragüense conmemora su aniversario reforzando su posicionamiento a través de un legado que trasciende generaciones. Flor de Caña es uno de los rones más distinguidos de toda el área del Caribe desde 1890, año en el que Alfredo Pellas funda el Ingenio de San Antonio, en Chichigalpa. De hecho, hoy en día, la quinta generación de la familia Pellas sigue guiando a la compañía en su compromiso por la excelencia artesanal, los ingredientes más finos y el proceso único de lento añejamiento *-Slow-Aged-*, los tres pilares de Flor de Caña.



Flor de Caña se destila y elabora artesanalmente, mediante un cuidadoso proceso con la caña de azúcar que se cultiva en tierras volcánicas junto a las faldas del volcán de San Cristóbal en Chichigalpa.

La tierra volcánica y la tradición artesanal dan a Flor de Caña su genuino sabor y convierten a esta marca de ron en la más premiada del mundo.

EL RON FLOR DE CAÑA



CUMPLE 125 AÑOS

Flor de Caña ofrece una amplia selección de productos añejos, como el ron blanco de 4 años de añejamiento, así como los de 5, 7, 12, 18 y 25 años.



RECETA.

7 cl. The London N°1.

1 cl. Vermouth seco.

1cl. Amontillado del Duque VORS.

0.5 cl. Vermouth italiano.

Se prepara en un vaso mezclador y se sirve muy frío en copa de Martini. Decorar con una gilda en el borde de la copa y perfume de lima.

LA PROPUESTA MÁS SOFISTICADA
PARA EL APERITIVO

LONDON APPETIZER N°1

The London N°1 presenta su última creación: "London Appetizer N°1", la propuesta de coctelería perfecta para disfrutar de un aperitivo único y sofisticado. Este nuevo cóctel se caracteriza por una genuina combinación de sabores que representa la pureza y elegancia de The London N°1.

Inspirado en el clásico Dry Martini, Appetizer N°1 incluye en su receta Amontillado del Duque VORS, lo que otorga a este cóctel un final seco en el paladar. Éste, combinado con las notas amargas del vermouth seco y las dulces del vermouth italiano, se funde a la perfección con el toque especiado de The London N°1.

A la vista, fruto de la fusión del rojo, caoba y el azul turquesa único de The London N°1, resulta un cóctel elegante de color ámbar que, decorado con una gilda y con perfume de lima invita a disfrutar del aperitivo perfecto.



Leticia Sánchez Lara, Jefe Gabinete de Prensa de González Byass, habla con el Embajador de Japón en España y su esposa sobre el VORS NÓE Pedro Ximénez Muy Viejo.

EXCMO. SR. D. KAZUHIKO KOSHIKAWA, EMBAJADOR DE JAPÓN EN ESPAÑA.

“NOS GUSTA EL ENCUENTRO ENTRE EL SASHIMI Y LOS PERCEBES”

Hace 34 años llegó a nuestro país por primera vez para aprender el idioma en Salamanca. Actualmente es el Embajador de Japón en España. Kazuhiko Koshikawa y su esposa abren su residencia madrileña para celebrar un acto de promoción del sake y la gastronomía japonesa.

Por LETICIA SÁNCHEZ LARA, con FOTOGRAFÍA DE ©MÓNCLUSUB.

¿Cómo recuerda sus años en Salamanca (1981-82)?

Tengo un gran recuerdo. Mi primer año lo pasé en un colegio mayor. En esa época estaba más tiempo en la Plaza Mayor que en el aula de la Universidad. El segundo año traje a mi mujer y a nuestra primera hija.

¿Cuáles son las funciones más importantes que ejerce como Embajador?

Favorecer la relación bilateral entre España y Japón, sobre todo en el terreno económico y comercial, con actos promocionales que acerquen, por ejemplo, el sake y la gastronomía japonesa a los españoles.

Es muy importante el intercambio cultural y académico, pero hay que incidir más en el campo de ciencia y tecnología. Por eso, hemos participado hace pocos meses en una exposición de robótica. Tenemos mucho interés en colaborar con España en la robótica asistencial. Japón es el primer país del mundo con mayor esperanza de vida, seguido, en segundo lugar, por España. Somos y seremos sociedades envejecidas. Vivimos más, pero de la misma manera tenemos que cuidar a nuestros mayores. Japón ha presentado en España dos robots: uno llamado Traje-músculo para ayudar a los cuidadores de personas mayores en la tareas más físicas, y un muñeco llamado Foca Bebé,

diseñado para aliviar la tensión de los ancianos que viven solos o padecen Alzheimer.

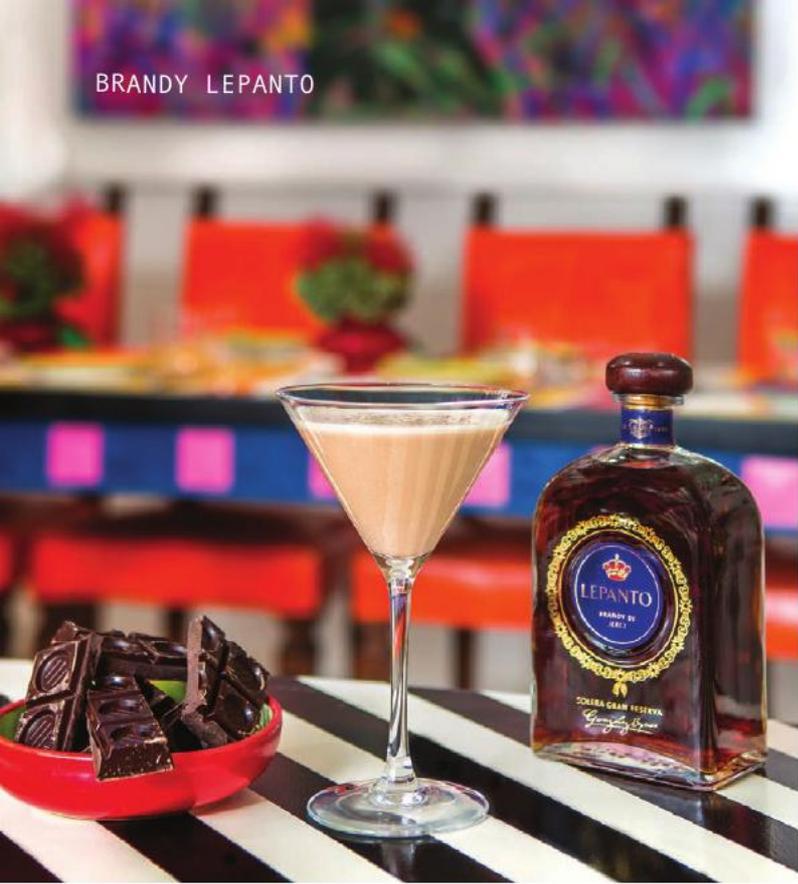
¿Cuáles cree que son las claves que han hecho triunfar la cocina japonesa en España?

La gastronomía española es una maravilla y por lo tanto es complicado divulgar otros productos extranjeros y sus cocinas. Pero la calidad de las materias primas y sabores de Japón están gustando mucho en España. Recientemente, hemos concedido la medalla del Sol Naciente al chef Ferrán Adriá, por ayudar a divulgar nuestra cocina en España y en el mundo. Adriá ha dicho que hoy todavía apenas se conoce el 5% de la gastronomía japonesa.

¿Cuáles son sus platos y vinos favoritos de España?

Los Albariños de Galicia, que maridan muy bien con la comida japonesa. De comer podría decir que casi todo lo que he probado, pero mis favoritos serían el jamón ibérico, el chuletón de buey, los quesos y el marisco. El chef de mi residencia prepara muchas veces un plato que llamamos encuentro entre dos culturas: sashimi de atún rojo con percebes gallegos.

Pero los vinos más conocidos desde hace décadas en Japón son los vinos de Jerez, muy buenos y muy famosos. Tío Pepe está en muchas tabernas de mi país.



En La Verónica, sirven el cóctel Lumumba de brandy con chocolate, llamado así por el político congoleño Patrice Lumumba.

En La Verónica, Mariana Gyalui ha incorporado el Brandy Alexander, elaborado con Lepanto, crema de cacao, nata líquida y nuez moscada.



Cóctel Horse's Neck: Brandy Lepanto, ginger ale, cáscara de limón y amargo de Angostura. Se sirve en El Gordo de Velázquez.



En Julieta Bistró se puede degustar Brandy Sour (Brandy, zumo de limón y Angostura), considerado como la bebida nacional de Chipre.

MADRID SE RINDE AL BRANDY

LEPANTO

“AROUND THE WORLD”

CUATRO LOCALES DE MADRID SE HAN UNIDO PARA RENDIR UN MEREcido HOMENAJE AL DESTILADO ESPAÑOL POR ANTONOMASIA A TRAVÉS DE UNA RUTA DE CÓCTELES ELABORADOS CON LEPANTO, EL BRANDY SOLERA GRAN RESERVA MÁS ESPECIAL DE LA BODEGA JEREZANA GONZÁLEZ BYASS.

POR MARC RIBA.

El brandy es uno de los destilados con mayor tradición y el más exportado de España, siendo uno de los principales elaboradores a nivel mundial. Aunque el 50% de la producción nacional se queda “en casa”, el crecimiento del sector se debe a su distribución en mercados internacionales, siendo los más importantes México, Italia, Alemania, Gran Bretaña y Filipinas, donde está tan de moda que ha llegado a convertirse en el espirituoso más consumido. En algunos países (principalmente del Sudeste Asiático y Latinoamérica) se toma mezclado con refrescos; mientras que en otros (como Inglaterra, Francia o Estados Unidos) se prepara en cócteles después del trabajo o para acompañar la comida en el restaurante del momento. En definitiva, una bebida en boga que algunos locales de Madrid –La Vanduca, El Gordo de Velázquez, La Verónica y Julieta Bistró– han querido poner en valor por ser “el destilado español”.

PARA PALADARES EVOLUCIONADOS

Primero fue el gin tonic, luego el vermouth y el mezcal y, ahora, el Brandy de Jerez. “El consumidor tiene cada vez más educado el paladar y por eso la tendencia son

los espirituosos complejos y de alta graduación”. Así lo entienden estos jóvenes hosteleros, que han querido unirse a Lepanto –el único brandy cuya elaboración, producción y embotellado se realizan íntegramente en Jerez y la marca más innovadora de su categoría– para crear la ruta “Lepanto Around de World”: un paseo por los combinados que triunfan fuera de las fronteras españolas.

En el **Gordo de Velázquez**, el *it place* del Barrio de Salamanca, el público madrileño podrá disfrutar del **HORSE'S NECK**, un cóctel muy popular en Estados Unidos a base de Brandy Lepanto, ginger ale, cáscara de limón y amargo de Angostura. Servido en vaso old fashioned, es un clásico desde la época de la Ley Seca y ha aparecido en numerosas películas del cine americano, como “Sombrero de copa” o “En un lugar solitario”.

En **La Verónica**, Mariana Gyalui ha incorporado el **BRANDY ALEXANDER**, hecho con Lepanto, crema de cacao, nata líquida y nuez moscada. Una bebida muy típica del pub inglés que, dicen, fue creada para la boda de la princesa Victoria Alexandra en Londres en el año 1922.



Versión moderna y rebajada del “Sol y sombra”, un combinado muy español que no podía faltar en esta selección y que sirve El Gordo de Velázquez.

También incorpora el **LUMUMBA** (brandy con chocolate), llamado así por el político congoleño Patrice Lumumba y que, aunque en los mercadillos navideños de Alemania y Países Bajos se toma caliente, en la Verónica lo sirven con hielo y en vaso largo como se bebía en España en los años 80. Por su parte, en **La Vanduca**, el nuevo proyecto de los hermanos malagueños Van Dulken Calleja, se ofrece el cóctel **SIDECAR**, una mezcla de brandy, triple seco y zumo de limón. Su autoría se atribuye a Harry MacElhone, fundador de una de las mecas del cóctel -el Harry’s Bar de París- y creador del Bloody Mary, aunque el parisino **Hotel Ritz** reclama su creación y presume de servir el Sidecar más caro del mundo a 1.350 € la copa. En La Vanduca (además de un Sidecar por un “módico precio”) se puede encontrar también una versión moderna y rebajada del **SOL Y SOMBRA**, un combinado muy español que no podía faltar en esta selección.

BEBIDA NACIONAL

Pero si el “Sol y Sombra” es un clásico en España, en otros hay mezclas que levantan auténtica pasión patria. En **Julietta Bistró**, un restaurante de cocina mediterránea dirigido por los italianos Antonio Martuscelli y Roberto Stella, se ha apostado por incorporar el **BRANDY SOUR** (brandy, zumo de limón y Angostura) por estar considerado como la bebida nacional de Chipre. La creación de este cóctel, de aroma y sabor muy mediterráneo, se remonta al año 1930 y se le atribuye a la famosa familia Haggipavlu en su hotel Forest Park. Se dice que el rey Farouk de Egipto lo popularizó tras hospedarse allí durante unas vacaciones ya que el parecido del cóctel con el té helado permitía al rey, que era musulmán, beber alcohol sin que nadie lo notara.

“LA TENDENCIA SON LOS ESPIRITUOSOS COMPLEJOS Y DE ALTA GRADUACIÓN. EL CONSUMIDOR TIENE MÁS EDUCADO EL PALADAR”.

LEPANTO ES TENDENCIA

Por supuesto, en cualquiera de los establecimientos puede disfrutarse también de un combinado de Brandy con cola, naranja, tónica o ginger ale (“refrescos con los que va fenomenal”, según el Consejo Regulador del Brandy de Jerez) o de una copa de Lepanto solo o con hielo. Ésta es la mejor manera de apreciar la complejidad de Lepanto que, siguiendo el tradicional sistema de criaderas y solera, envejece durante 12 años en botas de roble americano que han contenido vino Fino, otorgándole un gusto elegante y agradable al paladar.


MOM
QUEEN OF
THE GINS

JEREZ 
CAPITAL MUNDIAL DEL
MOTOCICLISMO

**SOMETIMES,
YOU WIN.
SOMETIMES,
YOU GIN.**

Disfruta de un consumo responsable. 39,5°



MASTERCHEF EN GONZÁLEZ BYASS

Samantha Vallejo-Nájera: "González Byass es Jerez, huele a albero, a Andalucía, a España, a tradición, a vino y a pasión. Pero lo que más me ha llamado la atención es que la bodega está impecable. Me encanta ver las cosas tan cuidadas. Me encanta la parte sentimental de cada viaje. En Master Chef nos gusta acercarnos a las personas, a la tierra, a los productos autóctonos y a todo lo que es cultura gastronómica".



Eva González: "Cuando los aspirantes se ponen a cocinar, nunca lo harían igual que habiendo vivido y entendido estos vinos de la mano de sus creadores y pisando la bodega a pie de bota. Ha sido algo realmente especial. En las bodegas de González Byass casi todo llama la atención. Cada minuto ha sido muy interesante. Lo primero que me ha sorprendido ha sido el olor. Yo me siento casi al lado de mi tierra (Sevilla) y para mí es siempre especial".



Jordi Cruz: "Conocemos muy bien los vinos de Jerez y les tenemos un respeto bestial porque, entre muchas de sus particularidades, está la de ser vinos mágicos y singulares. Pero por mucho que los conozcas y los utilices en tu cocina, siempre te gusta que te sorprendan con ese duende tan especial. Somos embajadores de los vinos de Jerez por muchos motivos pero, sobre todo, porque son de los mejores del mundo".



Pepe Rodríguez: "Cada temporada de Master Chef se plantean nuevos retos y todo el trabajo requiere gran rigor, como hemos aprendido en esta bodega. Mauricio González-Gordon nos ha hablado de constancia y de otros valores igual de importantes para hacer un trabajo bien hecho. Eso mismo es lo que exigimos a los aspirantes. Queremos que vivan lo que sucede en las cocinas profesionales y que lo hagan desde el primer momento".





Momento del brindis en la Bodega de los Reyes. De izquierda a derecha: Jordi Cruz, Eva González, Samantha Vallejo - Nájera, Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass, Antonio Flores, Enólogo y Master Blender de González Byass, y Pepe Rodríguez.

EL PROGRAMA DE TELEVISIÓN MASTERCHEF GRABA UN CAPÍTULO EN LAS BODEGAS GONZÁLEZ BYASS DE JEREZ

MILLONES DE TELESPECTADORES SE ACERCAN A LA MAGIA DE LOS VINOS DE JEREZ

MAURICIO GONZÁLEZ-GORDON, PRESIDENTE DE GONZÁLEZ BYASS Y EL ENÓLOGO ANTONIO FLORES FUERON LOS ANFITRIONES DEL PROGRAMA DE TELEVISIÓN MASTERCHEF EN UNA JORNADA ESPECIAL EN LAS BODEGAS JEREZANAS. UN ENCUENTRO EN EL QUE LOS VINOS DE JEREZ SORPRENDIERON Y EMOCIONARON A LOS CONCURSANTES, RECIBIERON LOS ELOGIOS DE LOS CHEFS Y TRASPASARON LAS CÁMARAS PARA LLEGAR HASTA LAS FAMILIAS ESPAÑOLAS.

POR MARC RIBA. FOTOGRAFÍAS DE ©MONSCLUB



ELS CAPRICIS DE VILARNAU
XAREL·LO CASTANYER
D.O. Penedès
100% Xarel·lo
Fermentación y
posterior crianza
durante 6 meses en
barricas de castaño.



ELS CAPRICIS DE VILARNAU
XAREL·LO
D.O. Penedès
100% Xarel·lo
Cosecha 2015



CAVA ELS CAPRICIS
XAREL·LO CATANYER
Reserva Brut Nature
100% Xarel·lo
Un 25% del Xarel·lo ha
realizado una
fermentación y
posterior crianza de 6
meses en barricas de
castaño.

ELS CAPRICIS DE VILARNAU

HOMENAJE

A LA

TRADICIÓN

POR JAVIER ESTRADA.

EN EL ALTO PENEDÉS, HACE SÓLO UNA GENERACIÓN, LA VOZ DEL PADRE PAYÉS RETUMBABA ENTRE LAS PAREDES DE LA MASÍA CUANDO ORDENABA A ALGUNO DE SUS HIJOS QUE SE ACERCARA A LA BODEGA FAMILIAR Y RELLENARA EL PORRÓN MIENTRAS ROCIABA ACEITE SOBRE UNA TOSTADA DE PAN. ESTE SIMPLE GESTO ES TAMBIÉN UNA SEÑA DE IDENTIDAD DE UN PUEBLO. EL PORRÓN SE LLENABA DE VINO DE UVA XAREL·LO Y LAS BARRICAS ERAN DE MADERA DE CASTAÑO. HOY, LOS ENÓLOGOS EVA PLAZAS Y DAMIÀ DEÀS, HAN BUSCADO ENTRE SUS RECUERDOS PARA RECUPERAR ESE SABOR A FAMILIA.

Todo comienza en el año 2008 cuando los enólogos de Vilarnau, Eva Plazas y Damià Deàs, comienzan las pruebas para elaborar un vino monovarietal de uva Xarel-lo.

“Queríamos dar un paso más en la búsqueda de algo auténtico a partir de la uva Xarel-lo -explica Deàs-, por ser una variedad única del Alto Penedés y muy nuestra”.

Recuperando la historia, llegaron a la escena familiar tan común de un porrón lleno de vino, que se hacía en casa para el consumo personal.

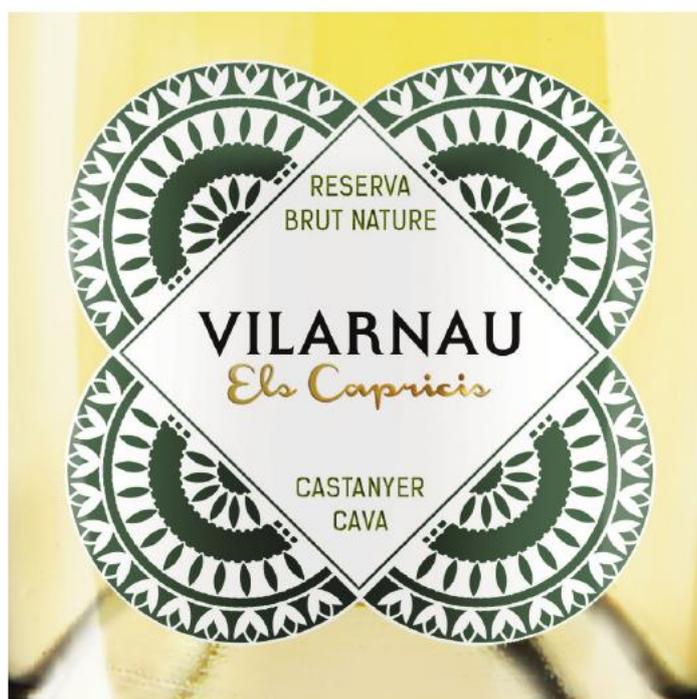
“Entonces nos dimos cuenta de que hace años, las barricas no podían ser de roble francés ni americano. La madera que se utilizaba era la que se podía encontrar en nuestros bosques y era de castaño”, continúa la enóloga Eva Plazas.

La investigación fue concluyente, la fermentación en barrica de castaño de los bosques del Montseny,

hechas artesanalmente por un botero, traía desde la memoria los sabores perdidos de esos vinos domésticos.

En la vendimia de 2011, tras pasar la uva por la tolva de recepción, entrar en la prensa y macerar durante tres horas, ya se podían percibir los aromas buscados. Ese mismo año, tras seis meses de crianza en barrica de castaño, se embotellaba el vino Els Capricis de Vilarnau.

“Pero nosotros somos elaboradores de cava y es donde realmente quisimos llegar. El nuevo Cava Els Capricis tiene un 25% de Xarel-lo que ha hecho la primera fermentación en barricas de castaño. Así conseguimos finalmente nuestro capricho (Caprici), un cava con la uva más típica de la zona, envejecida como tradicionalmente se hacía en las masías catalanas con los vinos blancos”, concluye el gerente y enólogo de Vilarnau, Damià Deàs.



EL CAPRICO DE LA MICROOXIGENACIÓN

La variedad Xarel.lo se cierra mucho durante el proceso de fermentación en barricas de madera de roble francés o americano. Sin embargo, durante la investigación de estos nuevos vinos de Vilarnau, el equipo de enólogos se dio cuenta de que la madera de castaño, al tener un poro más grande, favorecía la microoxigenación que hace que el vino crezca y se haga más potente.



VIÑAS
DEL VERO
GEWÜRZTRAMINER

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

 WINEinMODERATION.eu
ATI ES VIVRE
El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN



“BARCELONA ES LA
CAPITAL EUROPEA
(CONTINENTAL) DEL
CÓCTEL Y ESTAMOS
EN EL MEJOR
MOMENTO DE LA
HISTORIA”.
JOSÉ MARÍA GOTARDA

El barman José María Gotarda, nieto del fundador, en la sala del Ideal Cocktail Bar con una copa de Palo Cortado en la mano.

COCTELERÍAS DE BARCELONA

LOS HOMBRES QUE SABÍAN BEBER

Son territorios aislados del ruido y los acelerados ritmos urbanos. Un barman mira a los ojos de su cliente y juega a adivinar el cóctel que va a pedir. Tras una elegante barra, que es también lugar para reflexionar, reír o simplemente conversar, el equilibrio perfecto de la mezcla recoge el premio desde el gesto de aprobación de quien lo bebe. Manos rápidas, destrezas heredadas, discreción y un buen servicio son los principios básicos de los bartender, un linaje que ha sabido ser paciente y que vuelve a poner la coctelería de moda.

Por JAVIER ESTRADA, con FOTOGRAFÍAS DE ©MONSCLUB.

Barcelona guarda sus tradiciones para no perder nunca su estilo. Y lo hace de forma natural, sin dejar de mirar de frente. Cuando el reloj marca la una de la tarde, las mejores barras de la ciudad sirven Dry Martinis de aperitivo, con su aceituna cruzada, en una copa de cóctel. A Barcelona le gusta la coctelería.

Vivieron su década prodigiosa en los años 30 del siglo pasado y han permanecido fieles al latir de la ciudad durante todos estos años sin perder su cuota de elegancia y buen hacer.

De espaldas al ruido de la marabunta diaria de una gran metrópoli, con los codos apoyados sobre las barras de madera en busca de soledad, confidencia o diversión, los barcelonenes han sumado muchas horas frente a los espejos degustando obras de arte en forma de mezclas líquidas llenas de historias que combinan con un leve susurro de Jazz y una mirada al fondo de la barra en busca de un vuelco en el devenir de cada historia vital. También ha pasado mucho tiempo desde que Ignacio Doménech (Barcelona 1874-1956) publicara "El arte del coctelero moderno", donde, básicamente, el editor y gastrónomo dejaba constancia de más de 400 recetas de cócteles y las mejores bebidas exóticas europeas. Pero,

hoy, la esencia de todo aquello sigue vigente y en los últimos años parece haber renacido y puesto de moda una vez más. Las recetas clásicas persisten y son la base fundamental de toda la modernidad que las nuevas creaciones son capaces de sugerir.

Fue en 1931, cuando Antonio Gotarda fundó, en Barcelona, el Ideal. Hoy es José María, nieto del fundador quien, tras recorrer medio mundo trabajando como barman, dirige uno de los locales más emblemáticos de la ciudad.

El dibujo de un escocés en la puerta advierte de la importancia de la colección de los 90 mejores whiskies de malta del mundo que el Ideal guarda en sus estanterías. En su carta, excelentes destilados de todo el mundo, vinos de Jerez, una larga oferta de cócteles y la cazuela de garbanzos que doña Carmen, con 83 años, trae al bar de su hijo cada día.

"Como mi padre, soy tabernero. No me gusta el concepto de coctelería. El Ideal es un bar, un lugar de encuentro en el que servimos buenas copas y cócteles", comienza a hablar de forma parsimoniosa y amigable José María Gotarda.

Su bar es amplio. De día, la luz natural ilumina una



"Asian Martini", creación de Luca Izzo, de la coctelería Old Fashioned. Contiene ginebra, sake, Fino Tío Pepe, licor de jengibre, jengibre machacado y perlas de wasabi.



Luca Izzo, del bar Old Fashioned, quería ser coctelero desde los 4 años de edad. Hoy su local es un pequeño e íntimo lugar lleno de buenas sensaciones.



Fernando Alcántara realiza la técnica del escanciado para terminar un cóctel con Palo Cortado en el Bar Boadas, uno de las más míticas coctelerías de Barcelona.



Juan José González lee un libro en su bar Caribbean Club.



El mixólogo Xavier Pernía, posa en la barra del Bar Tandem.

preciosa y amplia barra, dejando la sala de butacas tapizadas en rojo más en penumbra. Mientras, el Jazz acompaña las palabras de Gotarda: “Barcelona es la capital europea (continental) del cóctel y estamos en el mejor momento de la historia. Gracias al éxito del Gin&Tonic la gran mayoría de españoles está valorando una copa bien servida y, a partir de ahí, están buscando calidad”. Tras la barra comenta que “hay un cóctel para cada momento del día y para cada persona”. Entretanto prepara un sofisticado cóctel al que llama “Tramontana”: Palo Cortado, Whisky blended, Grand Marnier, Vichy catalán y erizo fresco (en temporada).

En 1933 se funda la coctelería Boadas. Fernando Alcántara, su joven bartender está detrás de la barra preparando un “Jungle” con la técnica del escanciado ideada por Miguel Boadas, cubano de padres catalanes, fundador de esta coctelería mítica, que trajo a Barcelona los mejores Mojitos y Daiquiris del Caribe.

Cuando se cierra la puerta del Boadas, la historia del bar detiene el tiempo y convierte a cada cliente en parte de la familia Boadas. “Cuando entra un divo, aquí se convierte en una persona normal. Le ha pasado a Kevin Costner o le pasa a Serrat”, explica Jerónimo Vaquero, que lleva 60 años, desde los 14, trabajando en Boadas.

La música clásica acompaña el ritmo de elaboración del “Jungle”: Palo Cortado y Ginebra a partes iguales, gota de Campari, Vermouth seco, un *twist* de limón y una aceituna.

Chaquetilla negra y pajarita, elegancia clásica, más de 1.000 cócteles en la carta y la profesión de escuchar al cliente. “El cóctel se hace con cariño y transmite estados de ánimo”, concluye Alcántara.

Luca Izzo es el alma del Olf Fashioned, un pequeño local en el barrio de Gracia, lleno de personalidad, que guarda una de las colecciones de Bourbon más importantes del mundo. “Cuando los americanos ven las botellas de Pappy Van Winkle, alucinan”, dice



"TODOS LOS BARES SON UN VIAJE Y ESO ES LO QUE DEBE SENTIR UN CLIENTE".

JUAN JOSÉ GONZÁLEZ

Alfredo Pernía, empresario y bartender de Solange, sirve un Smart Blood, su versión de "Bloody Mary".

Luca. Desde los cuatro años en su casa familiar del *Lago di Como* le decía a su madre que quería ser barman de cruceros de lujo y ha conseguido hacer su sueño realidad con este bar íntimo, donde pincha música de los años 20 y 30 y crea cócteles alucinantes como el nuevo "Palo midnight blues": Brandy, zumo de lima, miel de trufa, Palo cortado, licor de nueces, clara de huevo, parmesano y pimienta rayados. Ha trabajado en Londres y Australia y le gusta conversar con sus clientes, a los que le suele contar que: "un buen barman, cuando no trabaja, estudia y cuando no estudia, está bebiendo en otro bar".

Juan José González recopila toda su experiencia como barman y reabre en 2013 el **Caribbean Club (1973)**. Se inspira en la parte más canalla de La Habana de los años 50 y decora su pequeño bar con objetos de barcos y fotografías antiguas de la Bahía de La Habana. Le gusta "la calidad que da tener todo controlado y ofrecer un trato

muy personal". El Caribbean Club tiene una colección de 140 rones fabulosos y mientras prepara su cóctel Adonis -Fino Tío Pepe, Vermoth y orange bitter- comenta que "todos los bares son un viaje y eso es lo que quiero que se sienta en el Caribbean".

Detrás de la barra del Tandem Cocktail Bar está Xavier Pernía, un experimentado mixólogo que trabaja sin carta de cócteles. Le gusta escuchar a sus clientes y crear a demanda. Una larga y oscura barra, abierta en 1985, recibe clientes cada vez más jóvenes que, a ritmo de Jazz y Blues (además del Gin&Tonic, el rey indiscutible) "comienzan a beber cócteles clásicos y sofisticados", explica Pernía.

La primera chica mala que salió en una película de James Bond se llamó Solange y es el sugerente nombre que Alfredo Pernía ha puesto a su elegante bar, inaugurado en 2004 y al que añade el subtítulo de *cocktails & luxury spirits*. Cristales negros y confortables espacios inspirados en una tienda Gucci de Roma, crean una



Detalle de la carta del Milano Cocktail Bar donde se pueden encontrar hasta 55 cócteles, la mitad de ellos de autor.



Jaume Torremadé es el barman de Milano Cocktail Bar, el único de Barcelona con música en directo todas las noches.

atmósfera elegante, moderna y estridente en la que el cliente puede elegir entre 12 cócteles o pedir el que desee.

“Prefiero ofrecer una carta pensada para clientes que una para barmans expertos. En Solange, suena buena música de los años 20, el espacio es precioso y el servicio impecable. Si, además, hacemos buenos cócteles, ya es la leche”, comenta Alfredo Pernía mientras sirve en una bonita copa, de cristalería diseñada en exclusiva para Solange, un cóctel llamado “El señorito”: con Oloroso, vermouth italiano y gotas de bitter de cacao.

La música en vivo y los cócteles de Jaume Torremadé son el principal reclamo del Milano Cocktail Bar, un sótano amplio, situado muy cerca de la Plaza de Cataluña. Inaugurado en el año

2007, es el bar para perderse, dejar que el tiempo se congele y escuchar Jazz, *Rhythm and blues*, música cubana o Bossa Nova.

También programan sesiones de DJ y monólogos de humor. En su carta, hasta 55 cócteles, casi todos de autor, y 9 Gin&Tonics diferentes.

Torremadé prepara el “Green Almond” un cóctel que mezcla Fino Tío Pepe, amareto y calvados. Con él logró llegar a la final del certamen de coctelería de España en el año 2012.

Son los hombres que sabían beber los que sentaron las bases de esta forma de vida y son sus discípulos los que recogen el testigo del buen arte de la mixología, así como el servicio elegante y esmerado donde lo importante son los silencios entre tragos gloriosos.

Beronia
RUEDA

más que un
VERDEJO





LA RETINTA ES
UNA VACA
RÚSTICA, DE CAPA
CAOBA Y GRAN
CORNAMENTA,
QUE DA UNA
CARNE DE MUCHA
CALIDAD.

Arriba, un grupo del *blogtrip* observa la vaca Retinta en su entorno natural.
Debajo, un momento de celebración tras confirmar la buena armonía de estas carnes con los vinos de Jerez.



#TioPepeyRetinta ha descubierto la relación entre los diferentes cortes de la ternera autóctona de la comarca de La Janda y los vinos de Jerez de González Byass.

Guiados por Antonio Flores, Enólogo y Master Blender de González Byass, este *blogtrip* presentó una cata en la que cada vino de la bodega jerezana armonizaba con un momento concreto de esta aventura.

El café y la tostada, rematados con una copa de Alfonso Oloroso y Solera 1847 Cream, abrieron la jornada en el Bar Cádiz, de Medina Sidonia. Finalizado el desayuno, varios Renault Kadjar, cedidos por Ibericar, trasladaron a los blogueros a la Finca "El Jardinillo", en la carretera entre Benalup-Casas Viejas y San José de Malcocinado.

LOS GANADEROS DE LA RETINTA

En "El Jardinillo", finca de gran belleza y modelo de ganadería extensiva, la ternera de raza Retinta en su propio hábitat natural. El ganadero de la finca, el veterinario responsable de la raza, el Presidente de la Asociación de Ganaderos de la Retinta y un gerente de Cárnicas "El Alcázar", dieron la bienvenida y ofrecieron las primeras piezas de carne que se degustaron junto a una copa de Solera 1847.

La Retinta se alimenta en las dehesas de La Janda, situadas en el entorno de Jerez. Sus cuidados pastos convierten en única su carne, sin grasas saturadas y perfectas para maridar con los vinos de Jerez de González Byass.

A lo largo del recorrido, se ofrecieron explicaciones sobre la naturaleza del entorno, la cría de la retinta y aspectos singulares, como el pasto sembrado para la alimentación del ganado. Finalizada la ruta, la primera parada gastronómica tuvo lugar en la parte más alta de la Finca, donde se sirvió Tío Pepe acompañado de chorizo y chacinas elaborados con Retinta y quesos de El Gazul.

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS DE "LA DUQUESA" Y "LA CASTILLERÍA"

Las propuestas gastronómicas de la jornada se fueron sucediendo. En primer lugar, Steak Tartar de Solomillo de Retinta, elaborado en directo por Miriam Rodríguez, de la Venta "La Duquesa", maridado con Viña AB. Sus Albóndigas y las Hamburguesas con Magro del propio ganadero, con Oloroso Alfonso. El Asado de Lomo elaborado por Juan Valdés, de "La Castillería", estuvo acompañado de pan de campo y una guarnición de ensaladas y maridada con Leonor Palo Cortado.

Los postres de Miriam Rodríguez se armonizaron con Néctar PX.

#TIOPEPEYRETINTA

LOS VINOS DE JEREZ EN COMUNIÓN CON SU TIERRA

GONZÁLEZ BYASS CELEBRA #TIOPEPEYRETINTA, UN BLOGTRIP DONDE LA CARNE DE LA TERNERA RETINTA DE LA JANDA Y LOS VINOS DE JEREZ DE ESTA BODEGA SE HAN FUNDIDO EN UN MARIDAJE PERFECTO.



“EL ATÚN ES GRASO Y NECESITA UN VINO CON CARÁCTER, CAPAZ DE LIMPIAR LA BOCA. PARA ESO, LOS VINOS DE JEREZ SON PERFECTOS”.



José Melero, cara a cara con un atún “de derecho”, que decora las paredes de su restaurante.

ES LA CATEDRAL DEL ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA, DEL ATÚN “DE DERECHO”, EN ARGOT DE LOS PESCADORES, EL LUGAR DONDE SE VENERA UNA TRADICIÓN DE VIDA CON MÁS DE 3.000 AÑOS DE HISTORIA, EL SUSTENTO CONVERTIDO EN ARTE Y TALENTO, EN DESTREZA Y DISFRUTE. SE LLAMA EL CAMPERO Y SU ALMA ATIENDE AL NOMBRE DE PEPE.

JOSÉ MELERO. EL CAMPERO. BARBATE. CÁDIZ

“AL ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA YO LE LLAMO EL ATÚN *ENAMORAO*”

POR JAVIER ESTRADA, CON FOTOGRAFÍAS DE ©MONSCLUB.

“El Campero siempre está en evolución, que es lo que hemos hecho desde que empezamos”, cuenta José Melero, Pepe el del Campero, como le conoce todo el mundo.

Una “tasquita” de 40 m² abierta por su padre, en 1965, fue el origen de todo. Hasta que en el año 1994 abren el local actual, que se inauguró con 150 m² y hoy tiene 600. El atún rojo salvaje de almadraba ha sido siempre el principal punto de referencia de la cocina de El Campero. Para Pepe, “es un producto mágico, un magnífico pez del que hemos hecho un repertorio de trabajo y propuesta gastronómica que parte de la cocina tradicional y llega hasta la modernidad. Todos los guisos marineros que hacían nuestras madres y abuelas, como el atún en tomate o “encebollao”, están en El Campero. Pero hay mucho más”.

CUANDO LLEGARON LOS JAPONESES

Y el cariño se mezcló con la imaginación para seguir evolucionando. Todo comenzó a comienzos de los años 90, el día en el que el primer cocinero de un barco pesquero japonés pisó Barbate y se metió en las cocinas con Melero. La influencia japonesa y su tratamiento del atún alumbró el futuro. “Hemos

aprendido de ellos a manejar el atún de una forma más natural, como en la cocina japonesa. Los toques asiáticos, mediterráneos y barbateños son la base de nuestra cocina”, continúa Pepe Melero.

LAS 25 PARTES DEL ATÚN

“El atún es un pescado muy versátil. En El Campero trabajamos 25 partes diferentes y nuestro menú temático recorre cada una de los cortes para descubrir diferentes texturas y sabores, sin olvidar nunca la tradición, el eje principal de nuestra cocina”. Pepe Melero y su equipo están considerados como los mejores cocineros de España en tratar el atún rojo salvaje de almadraba. La exhibición que hizo Pepe en el primer ronqueo (despiece tradicional del atún), en Gastronomía 2003 está considerado el motivo del inicio del éxito del atún del Estrecho en todo Europa. Cada temporada, El Campero se compromete en presentar una novedad, una receta esperada, que vuelva a sorprender. Fue el Corazón de atún a la plancha o la Lasaña fría en escabeche dulce. Y este año es el paladar de atún. El plato favorito de Melero es el Contramormo (corte de la cabeza) al horno o guisado.



Tartar de atún salvaje.



Barra del restaurante El Campero, en Barbate, Cádiz.

“EL JEREZ ES PERFECTO”

La luz de Cádiz inunda la barra y el comedor de El Campero. Azulejo negro y blanco en el suelo, maderas nobles y paredes blancas brillantes con fotografías gigantes del rey atún en las paredes como homenaje a un estilo de vida. Años de experiencia, entusiasmo en la cocina y una fiesta en la sala, que unidos a la calidad del trabajo, son la esencia que define el respeto por el mar y la tierra que profesa El Campero.

Y para beber, los vinos de Jerez. “En el maridaje entre el atún y el Jerez hay una sinergia bastante importante”, dice Melero mientras abre su cava llena de joyas enológicas. “El atún es graso y necesita un vino con carácter capaz de limpiar la boca. Para eso, los vinos de Jerez son perfectos. Aquí tenemos un menú de atún especial dedicado a Jerez, con Finos, Amontillados, Palos Cortados y Olorosos.

Un sushi va perfecto con un Fino, un atún “encebollao” es magnífico con un Palo Cortado y un Galet (parecido al guiso de rabo de toro) lo serviría con un Amontillado. Y eso es lo que nos gusta vender, nuestra tierra, nuestro atún y nuestros vinos, los mejores del mundo”.

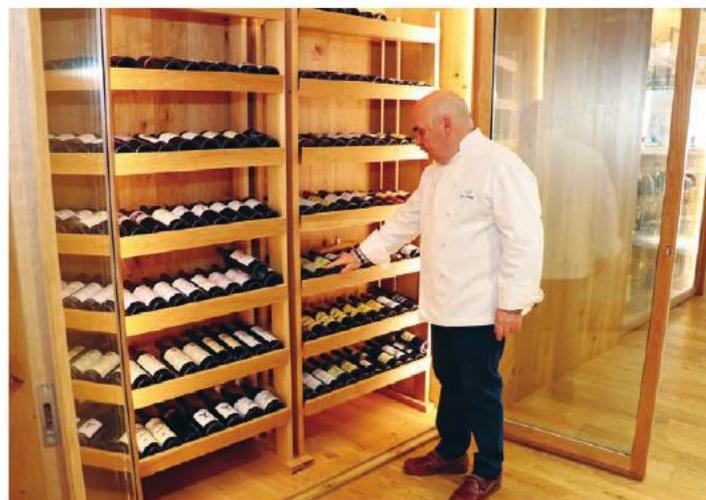
EL ATÚN ENAMORADO

¿Pero qué calidad es ésta que vuelve loco a quien lo prueba y de verdad marca la diferencia? Cuenta Pepe que cada año “el Mediterráneo hace un canto de amor a este pez. “Yo le llamo el atún *enamorado*, que viene cada año (entre el 20 de abril al 24 de junio) pletórico de fuerza y grasas para reproducirse”.

La transparencia, salinidad y temperatura del agua determinará que el atún costee y pase donde está la almadraba, un arte selectivo de pesca con 3.000 años de antigüedad, que sólo captura piezas grandes. “La excepcionalidad es que estamos hablando de un animal salvaje que se captura cuando está exultante y manifiesta todo su poder. Es el atún “de derecho” o atún rojo salvaje de almadraba, el que nos cuenta sus secretos y nos regala su profundidad”.

En la barra del restaurante El Campero suena música flamenca mientras las tapas de atún llegan hasta el comensal que han viajado hasta Barbate para degustar los mejores platos del mundo.

Pero en la carta de El Campero también hay Queso Payoyo, Anchoas en salazón, Almejas a la marinera, Ortigas de mar fritas, Solomillo de Retinta o Urta y Pargo a la roteña.



Detalle del plato de paladar de atún rojo salvaje de almadraba.



Pepe Melero terminando una tapa de Corazón de atún a la plancha.

“LA LONJA DEL MEDITERRÁNEO ES LA MÁS RICA DEL MUNDO. SÓLO FALTA QUE NOS LO CREAMOS PARA DESTACAR MUNDIALMENTE”.

Susi Díaz posa en el jardín de su restaurante, donde este año estrena mobiliario.

LA TELEVISIÓN
Dice la chef Susi Díaz que donde se realizó y es feliz al 100% es en su cocina, aunque: “La televisión es una magnífica experiencia, que hay que entender como un *reality* y que requiere tener los pies en el suelo, porque la popularidad sorprende mucho por las reacciones de la gente”.

Sobre el éxito de estos programas, Susi Díaz opina que: “La televisión está haciendo mucho por la cocina y por la alimentación en las casas. Además, hasta hace dos días no había un hombre que entrara en la cocina para dar una sorpresa a su chica con una cena y una botella de vino”.

SUSI DÍAZ. LA FINCA. 1* MICHELIN. ELCHE. ALICANTE.

“SIEMPRE ESTOY CREANDO, VEO COCINA HASTA EN UN PAISAJE”

POR JAVIER ESTRADA, CON FOTOGRAFÍA DE ©MONSCLUB.

Una hermosa casa de labor con más cien años de historia acoge el restaurante La Finca, inaugurado en 1984 por José M^a García y Susi Díaz. Una cocina preciosista, de producto de temporada y de sabores limpios llenos de matices, ha recorrido tres décadas de creatividad en este lugar de Elche, premiado con una estrella Michelin.

¿Cuál es su primer recuerdo relacionado con la cocina?

Es el olor de un estofado de carne que hacía mi abuela y, desde muy pequeña, cuando volvía del colegio, sabía si lo había cocinado ella o mi madre.

Un estofado que imagino ya ha superado...

Me gusta pensar que no. Así el reto sigue ahí. Viene mucha gente buena y hay que seguir luchando.

¿Cómo ha sido su viaje?

Estoy muy contenta de donde he llegado. Me ha costado, pero lo he disfrutado.

Es un trabajo estresante y duro, a la vez que gratificante y pasional.

Y además de la categoría alcanzada, ¿qué es lo más satisfactorio de su trabajo?

Cuando alguien entra en la cocina preguntando por mí para decirme que han comido muy bien. Como una señora que, después de probar nuestro helado de espárragos, me dijo que le había hecho llorar. No hay mejor premio.

¿Cómo crea y evoluciona?

Siempre estoy creando. El cocinero vive buscando platos en cualquier situación. Yo veo cocina hasta en un paisaje.

¿Cuáles son los productos de Elche que reivindica en su cocina?

Sin duda la granada mollar, que por fin estamos poniéndola en el lugar que se merece. En temporada la cocino con un macarrón de almendras, zumo de granada, grano y pétalos de rosa.

Los pescados y los mariscos han sido siempre protagonistas de su cocina.

Sí, me encantan los pescados de nuestro litoral. Gamba roja, gamba blanca de Santa Pola, quisquilla, puntillitas, sepieta, calamarcitos o todo el pescadito de bahía. Creo que la lonja del Mediterráneo es la más rica del mundo.

¿Ha llegado el momento de la cocina de la Comunidad Valenciana?

Nos lo tenemos que creer. Pero cuando suceda, no tendremos límites.

¿Cómo escoge el maridaje de sus platos?

Me apoyo en mi hija Irene y Sergio Señore (ambos sumilleres). Es un trabajo a tres, siempre a partir de mi plato.

¿Le gusta descubrir vinos?

Sí, me gustan los tintos y los vinos dulces con poco azúcar. Los utilizo mucho en los maridajes y las reducciones.



Arriba, uno de los platos de esta temporada: Helado de espárragos blancos y verdes con praliné de cacahuete.

EN SU ÚLTIMO VIAJE, Susi Díaz estuvo en Roma y en el restaurante La Pérgola, donde probó la mejor pasta que ha comido en su vida y “casi me hace llorar, me emocionó mucho. Pasé a la cocina y se lo dije al chef Heinz Beck”.

De esta experiencia se trajo un chile llamado *Peperoncino*, con lo que ya está ensayando platos.

El restaurante Alborada de A Coruña ganó su estrella Michelin creyendo en su trabajo y dejándose salpicar por las gotas que el Atlántico dejaba sobre sus sueños.

Alabaster es el triunfo de una filosofía, la evolución de cientos de aplausos y la extensión de un grupo que ya triunfa en Madrid.

Al frente del restaurante están Óscar Marcos y Francisco Ramírez, dos profesionales (sumilleres y amigos) que, junto al chef Antonio Hernando, son capaces de unir producto, tradición y vanguardia.

Mantel de hilo en mesa redonda y un comedor delicioso reciben unas Manitas de cerdo. Comenzar a hablar con Óscar Marcos mientras sirve un tinto de Cádiz, Finca Moncloa.

En la cocina, Antonio Hernando termina un Arroz de moluscos, con vieira, berberecho, mejillón y hierbas de litoral.

“Fran y yo estábamos cansados del encorsetamiento de un sólo cliente y por eso diseñamos la zona de barra como complemento a la sala”, comienza a relatar Marcos. “Alabaster es un restaurante de cocina atlántica, con un servicio cálido, cercano y versátil, donde puedes encontrar un menú degustación de ocho platos o un primero y un segundo más sencillos”.

Pero no es una cocina gallega tradicional. Tampoco lo son las propuestas del chef Iván Domínguez en Galicia. Ambos, desde el mejor producto del mar, le dan a su trabajo un punto más de actualización.

“Pese a que Madrid es una gran plaza, en Alabaster puedes comer platos como Raya caldeirada, jurel o el pinto o maragota, pescados diferentes que hay en nuestra carta. Así como, por ejemplo, uno de los referentes de la casa, las Cigalas empanadas en pan japonés”.

La cava de cristal muestra sus joyas al cliente y Marcos explica que: “queremos que Alabaster también sea un restaurante para beber. El cliente puede entrar con nosotros en la bodega (350 referencias), elegir un vino y crear el menú a partir de su elección”.



ÓSCAR MARCOS comenzó trabajando con el maestro Custodio Zamarra en el restaurante Zalacaín hace 14 años y hoy piensa que: “España tiene la mejor relación calidad precio de toda Europa y hay un aumento de consumo de vinos blancos, no solamente en meses cálidos, y de tintos diferentes”.

ÓSCAR MARCOS Y ANTONIO HERNANDO. ALABASTER. MADRID

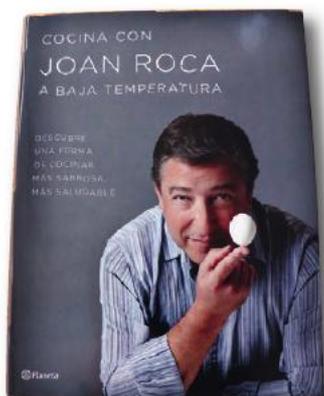
**“AHORA NOS PIDEN
MÁS VINOS BLANCOS
Y, TAMBIÉN, TINTOS
DIFERENTES”**

Una furgoneta propia llega tres veces por semana desde la lonja coruñesa para descargar los mejores pescados en el restaurante Alabaster, que en latín significa “alabastro”. Como la piedra blanca, elegante y translúcida que han elegido como nombre y seña, su trabajo es extraordinario, rotundo y amable.

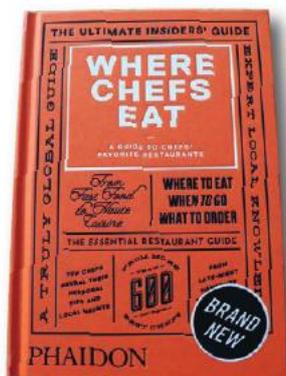
POR JAVIER ESTRADA, CON FOTOGRAFÍA DE COMONSCLUB.

Óscar Marcos, sumiller y socio del restaurante Alabaster, cata un Finca Moncloa con su chef Antonio Hernando, que ha cocinado unas Manitas de cerdo, con farsa de molleja de cordero, boletus, castañas y berenjena asada.

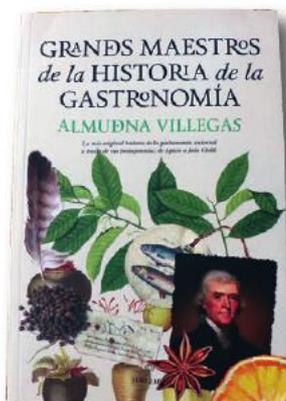
ESTILO DE VIDA



2



3



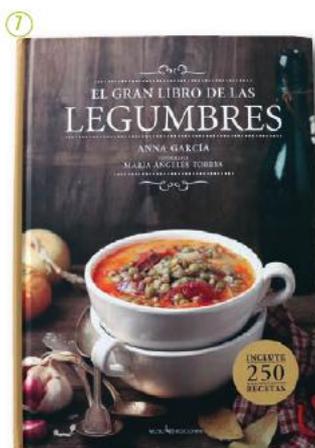
4



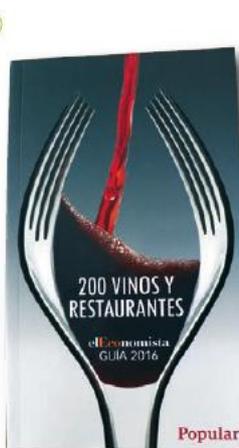
5



6



7



8



9

- ① Fotos espectaculares de platos sencillos de la *instagramer* Laura López. También tiene recetas.
- ② Joan Roca enseña a cocinar de forma más sabrosa y saludable. Técnicas, recetas y filosofía del mejor restaurante del mundo.
- ③ Esta guía de restaurantes propone olvidarse de los críticos y hacer caso a lo que dicen 600 chefs de todo el mundo.
- ④ De Apicio a Julia Child. La más original historia de la gastronomía universal a través de sus protagonistas.
- ⑤ Recetas con alimentos que se pueden cultivar en casa. Además, informa cómo planificar tu cosecha o cómo elegir la maceta.
- ⑥ Un completo recorrido a través de más de 300 recetas por la mejor cocina tradicional española.
- ⑦ Un viaje culinario a través de las legumbres, con recetas de toda la vida junto a otras muy novedosas o viajeras.
- ⑧ El Economista selecciona las mejores referencias gastronómicas y los vinos de mayor proyección internacional.
- ⑨ Sencillas recetas vegetarianas de una familia con tres hijos. Perfecto para dar los primeros pasos o comer más verduras.



Incluye todo lo necesario para que las madres más ajetreadas puedan disfrutar de su momento:

Unas instrucciones de uso que querrán seguir al pie de la letra para desconectar de la locura diaria.

Una camiseta del Club de la nueva colección "Golden Age", perfecta para malamadrear y para que cuando la lleve puesta, todo el mundo sepa que es su momento y que no se puede molestar.

Una botella de MOM, "La Reina de las Ginebras", que precisamente se llama "mamá" en inglés en homenaje al humor británico y a la devoción que su Casa Real tiene por este destilado.

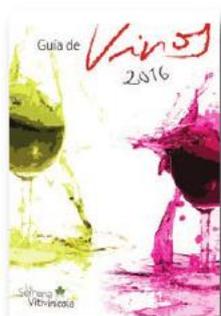
Una taza en la que se puede leer "corto de tónica y largo de gin", para que se prepare el mejor Gin&Tonic.

El libro "Soy buena malamadre", el manifiesto del club, la biblia de las malasmadres.

UNA CAJA EDICIÓN LIMITADA, CON TODO LO NECESARIO PARA MALAMADREAR*

Porque las *buenasmadres* van al cielo y las *malasmadres* se van de fiesta... MOM – la ginebra más transgresora y joven de González Byass– y el Club de Malasmadres – formado por madres pero también mujeres, han creado el regalo perfecto. *Ver pág. 32.

69,99 euros. Edición limitada
www.soymalamadre.com



GUIA DE VINOS Y ACEITES 2016

de la Semana Vitivinícola. Más de 1.400 referencias de 325 bodegas de toda España figuran en la sexta edición del proyecto pionero en catar y clasificar los vinos según la variedad mayoritaria en su elaboración. La guía se puede conseguir en el teléfono 963 749 500



LA GASTRONOMÍA ENCUENTRA CAMINOS ESPECTACULARES

Sublimotion ha sido reconocido, el mismo año de su inauguración, con el Premio a la Mejor Innovación F&B en los World Wide Hospitality Awards 2014.



PACO RONCERO: "AHORA SAZONAMOS CON EMOCIONES"

POR JAVIER ESTRADA

Su autor es el chef Paco Roncero y está considerado como el primer espectáculo gastronómico del mundo.



Paco Roncero (2 estrellas Michelin) en el *backstage* de Sublimotion probando unas gafas de realidad virtual, que también serán protagonistas en un menú de 20 pases.

IMAGINEN UN ASADO FRENTE A LA CUEVA, CON LA VÍA LÁCTEA COMO ESCENARIO, UN GRAN VALS EN PALACIO TRAS UNA CENA DE GALA O UN CONCIERTO DE MÚSICA CLÁSICA EN UN CASTILLO, A LA VEZ QUE SE DEGUSTA LA ÚLTIMA PROPUESTA DEL MEJOR CHEF DEL MOMENTO.

LA GASTRONOMÍA SIEMPRE HA ESTADO UNIDA A PERCEPCIONES Y EMOCIONES COMPLEMENTARIAS, PERO AHORA, EN EL CONSTANTE CAMINO DE LA BÚSQUEDA Y LA EXPERIMENTACIÓN, SE ALINEA CON EL ESPECTÁCULO EN ATMÓSFERAS MÁGICAS EN BUSCA DEL CLÍMAX TOTAL.

IBIZA ES EL LABORATORIO BASE DONDE TODO SE PRUEBA. EL CHEF PACO RINCERO, RICARDO URGELL (PACHÁ) O LOS HERMANOS ADRIÀ YA EJERCEN DE INCRÍBLES HOMBRES ORQUESTA.

El concepto **Sublimotion** nace en el año 2012 dentro del espacio de investigación "Paco Rincero Taller", en el NH Collection Casino de Madrid y abre sus puertas, por primera vez, en el año 2014 en el Hard Rock Hotel de la Isla de Ibiza.

En el proyecto participaron cocineros, diseñadores, ingenieros, ilusionistas, escenógrafos, arquitectos, coreógrafos y guionistas, con el objetivo de fusionar la alta gastronomía y la tecnología más vanguardista con una puesta en escena sin precedentes, convirtiéndose así en un nuevo arte escénico, el primer espectáculo gastronómico del mundo.

"Como suelo decir, antes sazonábamos los platos con sal y pimienta, ahora los sazonamos con emociones", declara el chef Paco Rincero, creador de este nuevo concepto.

¿Cómo explicarías lo que es Sublimotion?

Realmente, ¡solo se puede vivir en primera persona!

Es un espectáculo gastronómico para solo 12 comensales por servicio, equipado con una sala cubierta por 360° de pantallas proyectoras y avanzados sistemas para generar atmósferas cromáticas y aromáticas, controlar la temperatura y humedad ambiente y ofrecer música o sonidos específicos.

Todo ello para ofrecer al comensal, más que un menú degustación de una veintena de platos, una experiencia guionizada y teatralizada.

¿Cómo se cocina para un servicio así?

El sabor es siempre lo más importante. Se cocina igual que para cualquier servicio, con un trabajo muy meticuloso y una coordinación extrema.

¿Por qué Ibiza?

Porque es una isla internacional con un público muy receptivo, abierto a nuevas experiencias.

¿Son este tipo de evoluciones las que van a marcar el futuro de la alta cocina?

No creo que este sea exactamente el futuro de la alta gastronomía, pero sí es verdad que cada vez se da más importancia a la puesta en escena, se ponen todos los medios para aumentar la percepción del cliente ante el plato con los cinco sentidos.

¿Cuál el plato que mejor han funcionado?

Diría que "El Huerto" ha sido el más impactante por su puesta en escena a la vez que sencillez, su reconocible y primario sabor.

¿Cómo participa y qué supone el vino y los destilados en un espectáculo gastronómico como éste?

Es una parte muy importante de la gastronomía y, en este caso, no podía ser menos, son vitales.

¿A quién le gustaría ver sentado en la mesa de Sublimotion?

A cualquier persona que venga con ganas de disfrutar con mayúsculas.

Lio Ibiza es la idea de Ricard Urgell, dueño de Pachá. Se trata de un gran Cabaret donde se cena y se baila.



Ferrán y Albert Adrià, junto a Guy Laliberté, director del Circo del Sol, han creado Heart Ibiza.



@ Fotos de LIO: Tatiana Chausovsky y Julián Farina.

Ibiza es el lugar donde la gastronomía prueba nuevos escenarios. Su cálida noche acoge y despierta el lado más extrovertido de cada visitante. Tener mesa para cenar en alguno de sus restaurantes espectáculo es un plan perfecto. La experiencia de la noche ya se ha aliado con la hegemonía de la cocina más vanguardista. Mientras, en la cocina se trabaja en el *mise en place*, los artistas se maquillan y los técnicos hacen las últimas pruebas de sonido.

Las luces se encienden y el show comienza en **Lío Ibiza**, el restaurante cabaret del fundador de Pacha, Ricard Urgell, con capacidad para más de 400 personas, un local que forma parte de la estrategia de expansión mundial que, tras el éxito de sus discotecas, icono mundial del ocio nocturno, desarrolla ahora en el sector de la hostelería.

Con unas imponentes vistas a la Dalt Villa, la música y las luces inundan la sala mientras un excelente menú degustación es servido. Juanan Martínez, director de Lío, tiene claro que el objetivo es "hacer que nuestros clientes pasen una noche inolvidable mediante la diversión y el entretenimiento". Los espectáculos variados se suceden y no es raro verse involucrado en alguna actuación cuando los artistas piden al público bailar. Después de la cena, las mesas se retiran y llega el turno del Club, donde un DJ toma las riendas y el resto de los mortales baila al son del aroma del Mediterráneo.

Un corazón es el logo de **Heart Ibiza**, la *Live Dinner Experience* que Albert y Ferrán Adrià, y su aliado y amigo Guy Laliberté, fundador del Circo del Sol, han abierto en el Ibiza Gran Hotel.

Todo comienza con un aperitivo en una terraza llena de opciones, que recuerdan al concepto de *street food*. La originalidad es la protagonista del primer momento de recepción.

Sin prisas, la experiencia se traslada al Lab, donde las paredes cobran vida en forma de luz, y sobre las mesas se sirve un menú gastronómico de altísimo nivel, que convive y marida con vinos, performance y conciertos, para continuar la noche bailando en un ambiente "marca Ibiza", absolutamente cosmopolita y lleno de glamour y sensualidad. El Bulli y El Circo del Sol hacen malabares para que cada noche sea diferente y para que todas las ideas, que durante años han compartido sus creadores, se hagan realidad delante de cientos de emocionadas personas.

Laliberté ha dicho de este lugar que es "un laboratorio de experiencias y arte" y Ferrán Adrià, quien considera este proyecto un verdadero sueño hecho realidad y es su única apertura tras el cierre del mejor restaurante del mundo, ha declarado que: "hemos trabajado con el corazón para conseguir ofrecer una experiencia única".

El espectáculo continúa y el ritmo lo marca la gastronomía.

González Byass invierte en Rías Baixas con Pazos de Lusco

FIEL A SU ESTRATEGIA DE REPRESENTAR LA DIVERSIDAD ENOLÓGICA DE ESPAÑA, GONZÁLEZ BYASS HA ADQUIRIDO LA BODEGA PAZOS DE LUSCO, EN LA D.O. RÍAS BAIXAS.



Un hermoso pazo del siglo XVI, conocido como Pazo Piñeiro y rodeado de 5 hectáreas de viñedos de la variedad Albariño, conforman el corazón de Pazos de Lusco.

González Byass afianza su posición como uno de los grupos de referencia en el panorama vitivinícola español con la compra de una bodega en la D.O. Rías Baixas. Con la adquisición de Pazos de Lusco, esta Familia de Vino está presente en 9 de las Denominaciones de Origen y regiones vitivinícolas más importantes de España: Jerez, Rioja, Cádiz, Cava, Penedés, Rueda, Somontano, Castilla y Rías Baixas.

Pazos de Lusco, de reconocido prestigio en la D.O. Rías Baixas, se sitúa en Salvaterra do Miño. El viñedo está plantado con el sistema tradicional de pérgola, que permite que la uva Albariño muestre su máxima expresión. La bodega se ubica en el centro del viñedo, situación poco habitual en una región donde abundan los minifundios. Además, cuenta con un hermoso pazo del siglo XVI compuesto por una Casa Grande, Capilla, Caballerizas y casa pequeña de apoyo.

Los albariños Lusco y Pazo Piñeiro son vinos de elaboración limitada que representan la verdadera esencia del terruño gallego. Con esta incorporación, González Byass refuerza su portafolio y se sitúa en una posición de liderazgo en cuanto a vinos de calidad se refiere.

Rías Baixas es una de las denominaciones de origen españolas más reconocidas tanto dentro como fuera de las fronteras españolas.



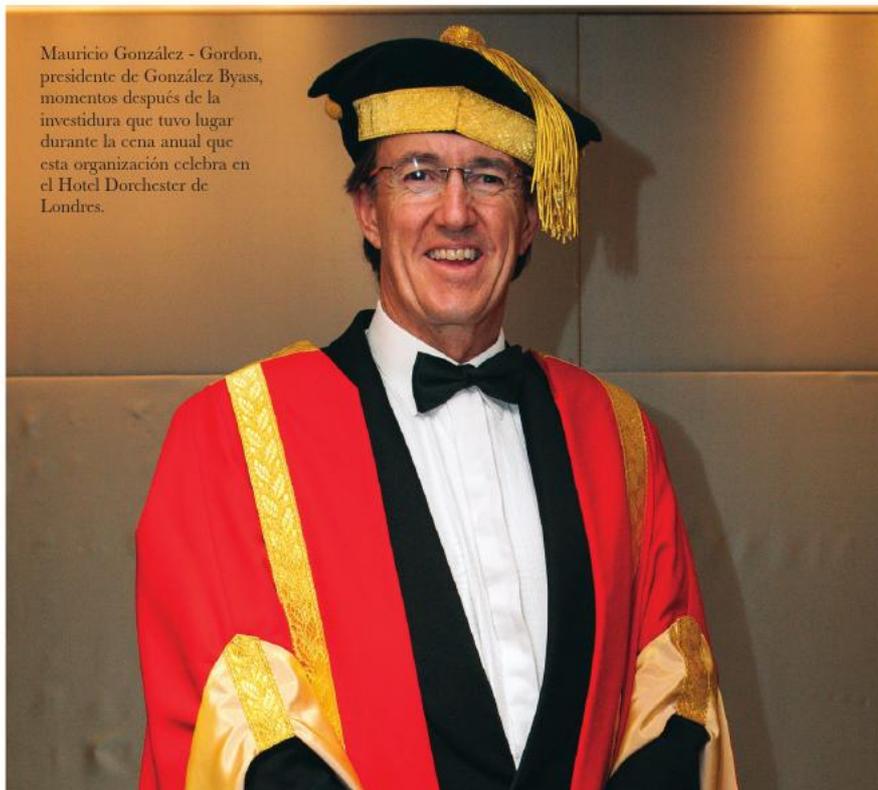
LOS ALBARIÑOS
LUSCO Y PAZO
PIÑEIRO SON VINOS
DE ELABORACIÓN
LIMITADA QUE
REPRESENTAN LA
VERDADERA
ESENCIA DEL
TERRUÑO GALLEGO



Pazo Piñeiro. 100% Albariño. Blanco brillante de color dorado en el centro de la copa y reflejos de bronce, con nariz de compota de manzana, pera en almíbar, miel, avellana tostada y vainilla. Tiene un paladar amplio y equilibrado.

Lusco 2014. 100% Albariño. Blanco brillante de color paja en el centro de la copa y reflejos dorados, con nariz de fruta de melón, pera, limón, hinojo y avellana tostada. Tiene un paladar redondo y equilibrado.

Mauricio González - Gordon, presidente de González Byass, momentos después de la investidura que tuvo lugar durante la cena anual que esta organización celebra en el Hotel Dorchester de Londres.



Mauricio González-Gordon ingresa en la Gran Orden de los Caballeros del Vino

LA GRAN ORDEN DE LOS CABALLEROS DEL VINO HA NOMBRADO A MAURICIO GONZÁLEZ-GORDON, PRESIDENTE DE GONZÁLEZ BYASS, NUEVO CABALLERO DEL VINO. ESTA DISTINCIÓN RECONOCE SU EXCELENTE TRAYECTORIA E INVOLUCRACIÓN EN LA PROMOCIÓN DE LOS VINOS ESPAÑOLES DE CALIDAD EN EL REINO UNIDO.

La Gran Orden de los Caballeros del Vino, fundada en 1984 por el Instituto de Comercio Exterior de España (ICEX), surgió como instrumento de impulso de los vinos españoles y de reconocimiento a aquellas personalidades que se han distinguido, de forma excepcional, por su promoción en el Reino Unido. Cada año son investidos dos nuevos miembros, cuyas identidades permanecen ocultas hasta el día de la cena, y que son elegidos, en votación secreta, entre seis candidatos propuestos por los integrantes de la Orden. En la actualidad, la Gran Orden está formada por 61 miembros procedentes de España y el Reino Unido.

Tras su nombramiento, Mauricio González-Gordon declaró que "es un honor ser aceptado en esta prestigiosa organización. Resulta un gran privilegio ser reconocido como un profesional que trabaja en un sector tan maravilloso junto a grandes personas que hacen tanto por elevar la imagen de los vinos españoles en el mundo".

TAPEA EN HUESCA CON VIÑAS DEL VERO

Viñas del Vero ha renovado su apoyo a los Concursos de Tapas y Cazuelitas de Huesca hasta el 2018 con la firma de un acuerdo de patrocinio. De esta forma, la bodega líder del Somontano refuerza su apuesta en estos concursos, considerados como uno de los baluartes de la gastronomía oscense. Los Concursos de Tapas y Cazuelitas de Huesca son organizados por la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca y el Diario del Altoaragón, con la coordinación de Loher Comunicación.



EL LUMINOSO DE TÍO PEPE CON LA #HORADELPLANETA

El luminoso de Tío Pepe de la Puerta del Sol de Madrid se ha sumado, un año más, a "La Hora del Planeta", una iniciativa global organizada por WWF (World Wildlife Fund) para luchar contra el cambio climático.



Nomad Outland Whisky, entre las ideas más innovadoras del 2015

NOMAD OUTLAND WHISKY SE HA SITUADO ENTRE LAS "100 MEJORES IDEAS" DE 2015, SEGÚN LA REVISTA DE INFORMACIÓN ECONÓMICA, ACTUALIDAD ECONÓMICA.

"Elixir con alma viajera" es como describe la publicación Actualidad Económica a Nomad Outland Whisky, una de las 100 ideas más innovadoras de 2015. Anualmente, la revista selecciona 100 productos y servicios que son capaces de romper las reglas del sector. Entre los mejores de 2015 se encuentra Nomad, único *spirit* premium seleccionado, descrito como "una lúcida transgresión de las leyes del sector con el que se crea un whisky diferente".

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.

Este singular proceso de elaboración convierte a Nomad en el primer Outland Whisky del mercado en el mundo.



Presentado en 2014 en Taiwán, segundo mercado del mundo en consumo per cápita de whisky, Nomad Outland Whisky también fue considerado como el segundo lanzamiento más innovador, según la revista especializada en destilados, The Spirits Business.

González Byass: la bodega con mejor trayectoria de 2016

Los foreros de Verema, el portal de habla hispana con mayor difusión en temática sobre vino, han elegido a González Byass como la "Bodega con mejor trayectoria en los últimos años", en los Premios Verema 2015.

Más de 4.000 miembros de esta comunidad online, que cuenta con 47.000 usuarios registrados, han votado en este certamen que ha reconocido la apuesta de González Byass por valores como la búsqueda de la excelencia, el fomento del espíritu innovador y el respeto por el medio ambiente. La trayectoria de González Byass en los últimos años, unido a las excelentes valoraciones y puntuaciones de sus vinos, otorgadas por los miembros de Verema, han propiciado el nuevo éxito de esta bodega familiar.

Blecua deja huella en las guías de vino de España



Blecua 2009, una de las grandes referencias enológicas de España, ha triunfado en las principales guías de vino de España.

Las puntuaciones logradas en el Anuario de los Vinos de El País -97 puntos-, la Guía Gourmets de los mejores vinos de España -97 puntos- y la Guía Proensa de los mejores vinos de España -96 puntos-, han vuelto a colocar a Blecua entre los mejores vinos del panorama vitivinícola español.



La Fundación Jaime González-Gordon, la Asociación Amigos del Parque Los Alcornocales y González Byass han organizado la primera edición del Foro Andaluz del Corcho en las bodegas de González Byass en Jerez. 150 productores, transformadores y bodegueros se han reunido en el primer encuentro en el que se ha mostrado todo el potencial de este material de calidad, ecológico, sostenible, reciclable y renovable.

A lo largo de la sesión han tenido lugar cuatro comunicaciones, un coloquio y un networking con empresas especializadas, donde se ha analizado la situación actual que vive la industria del corcho, destacando la necesidad de lograr una mayor vertebración y organización entre todos los actores del sector. Asimismo, la puesta en marcha de acciones promocionales sobre las excelencias de este elemento, fundamental para elaborar vinos de calidad, ha sido otra de las principales conclusiones del encuentro.

Muy presente en áreas próximas a Jerez, la industria del corcho es sinónimo de actividad económica sostenible, creación de puestos de trabajo y protección de la biodiversidad de la zona.

La Miranda de Secastilla Garnacha Blanca

Viñas del Vero presenta en España La Miranda de Secastilla Garnacha Blanca, un vino singular elaborado con las mejores uvas de esta variedad procedentes de los viñedos del Valle de Secastilla.

Situado en el extremo noreste del Somontano, el Valle de Secastilla posee unas características únicas. El "microclima mediterráneo" especial del viñado, la altitud -700 metros sobre el nivel del mar- y su orientación- que favorece la óptima maduración la uva-, dan como resultado vinos expresivos e irrepetibles, como La Miranda de Secastilla Garnacha Blanca.

Tras una crianza de cuatro meses en barricas de roble francés, La Miranda de Secastilla Garnacha Blanca refleja un color amarillo pálido. Finura y elegancia destacan en nariz, donde muestra aromas a fruta blanca. En boca es suave, amable y muy delicado.



Beronia Txoko llega a Alemania



La experiencia Beronia Txoko ha aterrizado en Alemania. Hamburgo ha sido la ciudad elegida en la que periodistas y bloggers han compartido su pasión por el vino y la gastronomía elaborando recetas de la cocina vasca acompañados de una copa de Beronia.

La sociedad ha cambiado, ¿y los vinos?



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

Basta una ligera mirada a nuestro alrededor para comprobar que la sociedad ha cambiado. Los jóvenes tardan más en irse de casa, tienen menos hijos, su espíritu de sacrificio es menor, buscan disfrutar de más oportunidades en las que pasar un buen rato. Sus hábitos de consumo se han transformado y sus necesidades también. Los medios de transporte han hecho al mundo pequeño, las formas de comunicación hecho posible que las noticias sean inmediatas, e incluso la clase política ha tomado consciencia de que el mercado se ha globalizado.

¿Y el vino? ¿Ha cambiado en esta última generación?

Esta sería la gran pregunta que deberíamos hacernos todos: viticultores, bodegueros, distribuidores..., pero también periodistas y consumidores. ¿Hemos sabido evolucionar al mismo ritmo y en la misma dirección en que la sociedad lo ha hecho?

Mi opinión es que no. Que muy pocos han sabido ver la necesidad de modificar sus mensajes, sus presentaciones, sus cualidades, sus aspiraciones... a la hora de elaborar un vino.

Utilizando la calidad como argumento con el que explicar su evolución han intentado justificar su inmovilismo, olvidando que la tecnificación de la sociedad lleva aparejada, en buen medida, esa mejora en la calidad, y que esa generalización es la que ha hecho, precisamente, que la calidad haya pasado de ser un hecho diferenciador con el que ganarse consumidores y granjearse su fidelidad, a convertirse en un requisito mínimo exigible para que el mercado no te expulse.

Afortunadamente, el sector vitivinícola, poco a poco, está entendiéndolo y está dedicando recursos con los que abordar el asunto, siendo cada día más los que se atreven con presentaciones diferentes y vinos desenfadados. Y los consumidores debemos estar preparados para ello y despojarnos de algunos de los muchos prejuicios que una mal entendida cultura vinícola nos ha generado.



Tío Pepe, la marca de Jerez más admirada del mundo

MÁS DE 200 MASTER
OF WINE,
PERIODISTAS Y
SUMILLERES
CONFORMAN EL
JURADO QUE
ELABORA ESTA
CLASIFICACIÓN



Por primera vez en su historia, Tío Pepe se ha situado entre las diez “marcas de vino más admiradas del mundo” en el ranking de la revista especializada Drinks International. Más de 200 Master of Wine, periodistas y sumilleres conforman el jurado que elabora esta clasificación, que agrupa a las 50 marcas más consolidadas del mundo y donde Tío Pepe es la única bodega de vinos de Jerez presente. Este éxito reafirma el compromiso de Tío Pepe con la expansión internacional de los vinos de Jerez de calidad. Desde su fundación, en 1835, Tío Pepe ha mostrado al mundo la calidad de estos vinos singulares que, año tras año, despiertan más admiración. La #Sherryrevolution, liderada por González Byass, ha propiciado que en países como Alemania, EE.UU o Inglaterra, el crecimiento de los vinos de Jerez sea imparable. En España, este movimiento ha comenzado a dar sus frutos y ya se anuncia una nueva “edad de oro” para estos vinos milenarios.

“RIOJA TOCA LAS PALMAS” LLEGA A SANTANDER

El restaurante cántabro con una estrella Michelin, El Cenador de Amós, ha sido testigo de “Rioja toca las palmas: razón, corazón y ser”, una cata a dos manos, única y sin precedentes, que ha acercado dos mundos: Jerez y Rioja. Guiados por la pasión y saber hacer de Matías Calleja, enólogo de Bodegas Beronia, y Antonio Flores, enólogo de Bodegas Tío Pepe, se han catado vinos emblemáticos como Beronia Gran Reserva 1973, Beronia Gran Reserva 1982 o Tío Pepe en Rama y el Palo Cortado Añada 1987.



CARMELO EZPELETA FIRMA UNA BOTA TÍO PEPE

Carmelo Ezpeleta, Chief Executive Officer de Dorna Sports, la empresa organizadora del Campeonato del Mundo de Motociclismo, ha firmado una Bota Tío Pepe en González Byass.



MODA FLAMENCA EN GONZÁLEZ BYASS

Viñas del Vero Gewürztraminer Colección, Beronia Rueda, Tío Pepe y Solera 1847 han protagonizado la novena edición de la Pasarela Flamenca, una cita donde el vino y la moda se funden en un maridaje perfecto.



EL MEJOR VINO DE JEREZ DEL AÑO

“De otra dimensión” es como describe la “Guía Proensa de los mejores vinos de España 2016” al Fino Tres Palmas de González Byass, donde ha sido calificado con 100 puntos.



Palo Cortado Añada 1987

Historia viva de González Byass

González Byass presenta su nueva añada, Palo Cortado 1987, un vino que refleja la impronta del tiempo y lo mejor del paso de los años: Palo Cortado Añada 1987.

Esta maravilla de Jerez se elabora a partir de cosechas selectas y reposa en la quietud de la bodega, impermeable al paso del tiempo, hasta que alcanza la finura y elegancia adecuada para ser embotelladas a mano, directamente de la bota, y en cantidades muy limitadas.

Antonio Flores, la "nariz" de González Byass, examina, cuidadosamente, la evolución de este vino de personalidad extraordinaria. Tras largos años de vejez, este sublime Palo Cortado presenta un color ámbar dorado con ribetes cobrizos, ligeramente anaranjados. En nariz es intenso e impactante, con aromas de almendras y ebanistería fina. Potencia, amplitud y persistencia caracterizan el paso por boca de este vino de Jerez de añada que explota en el paladar para quedarse durante una eternidad.

Esta añada se presenta en un estuche verde y en botella jerezana, réplica de la que usaba la Casa a mediados del siglo XIX, con etiqueta clásica y tapón cilíndrico de la máxima calidad, sellada con lacre rojo.

Junto al vino, en un manuscrito firmado, Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass, desvela los secretos de este Vino de Añada del que se elaboran 987 botellas.



Tío Pepe en Rama 2016 #SueloyVelo

La saca de 2016 presenta un Tío Pepe en Rama sublime y contundente



Su presentación al mundo

El Mercado Gourmet Lonja del Barranco, ubicado a orillas del río Guadalquivir, acogió la presentación de Tío Pepe en Rama 2016, que dirigió el periodista Carlos Herrera.

“En Rama”

Inspirado en los días en los que el Fino se consumía directamente desde la bota, el Fino en Rama no ha sido sometido a los procesos habituales de clarificación y filtración. Tío Pepe en Rama, un Tío Pepe en estado puro, expresa el carácter único del Jerez y muestra un Fino de la forma más natural y delicada.

Como cada año, la primavera marca el momento de Tío Pepe en Rama. Es en esta estación cuando “la flor” inunda de vida la bodega. Cuando Antonio Flores, enólogo y master blender de González Byass, interrumpe la quietud de la bota con su venencia para descubrir esta maravilla enológica, que simboliza la máxima expresión de la crianza biológica.

Tiza, bodega y largas horas de meditación han sido las claves en la selección de 60 botas excepcionales de las que procede Tío Pepe en Rama. El resultado: emoción, orgullo y satisfacción. Un vino que rememora los momentos vividos de generación en generación “a pie de bota” catando la esencia, la historia y la razón de ser de González Byass: Tío Pepe.

El devenir del año pareció aliarse con la bodega para que “la flor” mantuviera su mágico manto, rotundo y contundente. Unas temperaturas medias ideales y la ausencia de vientos cálidos de levante, han sido claves para que en la primavera la madre naturaleza brinde este Fino noble, amable, ligero y mantecoso, que ha esperado, en la centenaria bodega La Constancia, su momento.

La etiqueta de la edición 2016 se ha obtenido de diseños históricos y originales que la Fundación González Byass, a través de su Archivo Histórico, conserva.

El vino español en 2015, un sector puntero



por Rafael del Rey,
Director del OEMV Observatorio
Español del Mercado del Vino.



Viñas del Vero Chardonnay Colección: un vino de cine

Este vino blanco del Somontano da el salto a la gran pantalla con "Julieta". Emma Suárez y Adriana Ugarte, protagonistas de la última creación de Pedro Almodóvar, comparten algunas de las escenas de la película con Viñas del Vero Chardonnay Colección, uno de los vinos más reconocidos de esta bodega del Somontano.



Matusalem, el mejor vino español en Japón

Matusalem Oloroso Dulce Muy Viejo V.O.R.S ha sido reconocido como el "Mejor Vino Fortificado" en el concurso internacional Japan Wine Challenge. Este vino, el único de España galardonado con la máxima distinción del certamen, ha recibido este premio de manos de Su Alteza Imperial, la Princesa Takamado, en una cena de gala celebrada en Tokio.

El vino español reúne todos los mimbres para ser un sector puntero, líder mundial y muy rentable en los próximos años. Conseguirlo depende no solo de los grandes productos que ya tenemos, sino de las mejoras en imagen y en su comercialización. Desde el OeMv se ha desarrollado un trabajo con gran parte de los profesionales del sector para analizar cómo puede estar el vino español en un plazo de 10 años y qué caminos debemos recorrer para convertirlo en uno de los sectores punteros de nuestra economía. Es mucho lo que se ha avanzado en los últimos años en cuanto a la calidad y diversidad de nuestros vinos, las técnicas de producción y elaboración, tanto en el campo como en la bodega. En los últimos años, además, hay nuevas preocupaciones sobre cómo mejorar la imagen de nuestras marcas y la capacidad de comercialización. Pero, sobre todo, hay una nueva conciencia, muy extendida entre la mayoría de los productores, de que resulta imprescindible abrirse a nuevos mercados y adaptarse a los cambios que se dan entre los consumidores. "El buen paño, en el arca no se vende"; y en el mundo actual, globalizado e hipercomunicado, menos.

Conocer mejor a los muy diversos tipos de consumidores que tenemos por todo el mundo se ha convertido en una prioridad para gran parte de nuestras empresas. Nuestro consumidor ya no es solo el tradicional, que toda la vida bebió un tipo de vino más o menos igual. Los vinos españoles han salido ya de forma masiva al mercado mundial, donde crece el consumo, precisamente entre nuevos consumidores, más alejados de su producción. También en España hay nuevos tipos de consumidores que se acercan al vino de forma distinta. A todos esos retos se enfrenta un producto que lleva más de 3.000 años formando parte de nuestra cultura, pero que ha sido capaz de actualizarse a lo largo de la historia para mantenerse siempre como un producto moderno.

Y el premio puede ser sustancioso. En menos de 10 años, España debería mantenerse como primera exportadora mundial de vino en volumen y haber duplicado al menos la facturación, por encima de los 5.000 millones de euros en unos mercados internacionales donde no menos del 70% deberían ser vinos envasados; al tiempo que debería estar recuperándose el consumo interno de vino para volver a superar los 1.000 millones de litros, gracias a la mejora de la hostelería y de las ventas directas y el enoturismo. Ese es el camino y nuestras empresas y profesionales ya están trabajando en él.

Nueva imagen para los vinos históricos de Jerez

AMONTILLADO VIÑA AB, OLOROSO ALFONSO, PALO CORTADO LEONOR Y NÉCTAR PX ESTREMAN UNA NUEVA IMAGEN CARACTERIZADA POR LA ELEGANCIA.



González Byass renueva la presentación de su Gama Superior, compuesta por algunos de los más emblemáticos vinos de Jerez de la casa que lidera la #Sherryrevolution que se está viviendo en todo el mundo. Amontillado Viña AB, Oloroso Alfonso, Palo Cortado Leonor y Néctar PX contarán con una imagen más elegante y estilizada

TÍO PEPE LLEGA AL MUNDO DEL MANGA

Tío Pepe ha vuelto a atravesar una nueva frontera con su aparición en el manga japonés, *Bartender*. Escrito por Araki Jō e ilustrada por Kenji Nagatomo, este famoso manga cuenta la historia de un talentoso barman.



JORGE LORENZO EN GONZÁLEZ BYASS

Jorge Lorenzo, tricampeón mundial de Moto GP, ha firmado una Bota Tío Pepe con motivo de su visita a las bodegas de González Byass. El piloto de motociclismo recorrió los rincones históricos de esta casa jerezana.



VIÑAS DEL VERO CLARIÓN, EL ENIGMA DE UN GRAN VINO BLANCO

Viñas del Vero ha recibido la visita de varios sumilleres, periodistas y restauradores de toda España para descubrir, junto a José Ferrer, enólogo de Viñas del Vero, cómo se elabora uno de los vinos blancos más emblemáticos y enigmáticos de España: Viñas del Vero Clarión.



NOCHES NÓMADAS

Nomad Outland Whisky ha organizado las "Noches Nómadas", dos encuentros que han analizado los puntos de unión de este spirit con la novela negra y el cine.

La primera "Noche Nómada", celebrada en El Club Matador de Madrid, abordó la relación del whisky con la novela negra. Contó con protagonistas como Carlos Salem, poeta y novelista nacido en Argentina; Javier Márquez Sánchez, subdirector de la revista Forbes y escritor, y Juan Roldán, responsable de la editorial Lengua de Trapo y "descubridor" de nuevos talentos. En la segunda velada se debatió sobre la presencia de este destilado en el mundo del cine. Al restaurante Arce acudieron los protagonistas que fueron Ruth Gabriel, actriz gaditana conocida por sus personajes en El Comisario o Bandolera; Antonio Saura, director y productor de cine, y Gerardo Herrero, director de cine, guionista y productor cinematográfico español.

Ambas citas contaron, también, con la presencia de Alberto Luchini, redactor jefe de la revista Metrópoli, y Federico Oldenburg, periodista especializado.

La Gama Joven de Viñas del Vero renueva su imagen



Viñas del Vero Cabernet-Merlot, Viñas del Vero Merlot-Tempranillo y Viñas del Vero Macabeo-Chardonnay presentan una nueva imagen donde los rincones del Somontano son los protagonistas. Esta presentación abre una ventana a una región caracterizada por idílicos paisajes e imponente naturaleza. Un paraje único en el mundo.

Viñas del Vero y Finca Constancia en Retmavid 15

Para hacer frente a las patologías de la vid nace Retmavid 15, un proyecto de investigación y desarrollo experimental en el que colaboran Viñas del Vero y Finca Constancia, junto a Martín Códax, los Centros Tecnológicos VITEC, el IIVV de la Universidad de León y la Universidad de Zaragoza. Esta iniciativa persigue minimizar la incidencia de enfermedades de madera de vid manteniendo la longevidad del viñedo, mediante la aplicación de nuevas tecnologías, como la visión artificial y algoritmos, y productos naturales y bioestimulantes.



Innovando desde 1835

González Byass, Premio Innovación Agroalimentaria

En la imagen, momento en el que Mauricio González-Gordon recoge el premio en la gala celebrada en el Palacio Yanduri de Sevilla.

El Presidente de González Byass, Mauricio González-Gordon, ha recogido el Premio Innovación Agroalimentaria otorgado por el Grupo Joly. El galardón reconoce los valores de respeto a la tradición familiar y el compromiso con la calidad y la innovación que han caracterizado a González Byass a lo largo de sus 180 años de trayectoria empresarial.

Más de 300 invitados del ámbito de las finanzas, la agroindustria y la política andaluza se dieron cita en la entrega del galardón,

que reafirma el liderazgo de esta bodega de origen jerezano en el sector agroalimentario. El evento, que cumplía su segunda edición, contó con la presencia de los Consejeros de Agricultura y Pesca y Economía y Conocimiento de la Junta de Andalucía, Carmen Ortiz y Antonio Ramírez de Arellano, respectivamente, el Alcalde de Sevilla, Juan Espadas, y su homóloga de Jerez, Mamen Sánchez, así como numerosos empresarios y directivos del Banco Santander.

Vermouth La Copa de González Byass

GONZÁLEZ BYASS LANZA AL MERCADO VERMOUTH LA COPA, UN PRODUCTO QUE LA BODEGA ELABORABA Y COMERCIALIZABA YA EN EL SIGLO XIX.

La firma jerezana recupera la tradición de elaborar Vermouth a partir de recetas de 1896. Vermouth La Copa sigue el diseño y la marca original que se comercializaba en el siglo XIX. Además, "La Copa" fue el hierro con el que se marcaba el ganado del Marqués de Torresoto y los elegantes caballos tres sangres, anglo-hispano-árabes, que su hijo menor, Fernando, desarrolló posteriormente.

Este genuino Vermouth jerezano simboliza la unión del pasado y el presente, que ha sido posible gracias a la perfecta conservación de los documentos originales que atesora el Archivo Histórico de la bodega.

Vermouth La Copa ha sido elaborado a partir de nobles soleras de Oloroso y Pedro Ximénez, junto con una cuidada selección y combinación de botánicos tales como ajeno, ajedrea, clavo, piel de naranja, canela, nuez moscada, angélica y quina.

La singularidad del vino y el exotismo de las hierbas aromáticas y especias hacen que este aperitivo clásico tenga una personalidad única en un momento donde "la hora del Vermouth" se ha convertido en un ritual vanguardista. Vermouth La Copa despierta un profundo aroma especiado donde afloran sutiles notas de clavo y canela armonizadas, de forma muy equilibrada, con el resto de especias. En boca, es suave y elegante, con un ligero amargor final que recuerda su origen jerezano.



POR SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO, EL TRANVÍA DE SEVILLA SE HA VESTIDO DE FERIA

Tío Pepe engalonó al tranvía de Sevilla con un sombrero de ala ancha y lunares de inspiración andaluza, para fundirse con escenas propias de La Feria de Abril. Impacto visual y belleza han caracterizado la estética de este diseño con el que el Fino de Jerez ha celebrado esta festividad con su propio #EstiloTíoPepe. La propuesta de este año ha mostrado los momentos recomendados para disfrutar de Tío Pepe.



BUSCANDO TRUFAS POR EL VALLE DE SECASTILLA

Un reducido grupo de periodistas ha tenido la oportunidad de "cazar" la enigmática trufa negra en los bosques del Valle de Secastilla durante los "Días de Vino y Trufa", que organiza Viñas del Vero.





Revista Vida Vid Vino. Publicación semestral.
Esta revista terminó de escribirse el 1 de mayo de 2016

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 Brotóns
Juan Carlos Zorío

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

COLABORAN EN ESTE NÚMERO:

Adolfo Muñoz, Alfredo Pernía, Amparo Cuéllar, Andoni Luis Aduriz, Antonio Flores, Antonio Hernando, Beatriz Paniagua, Carme Rusalleda, Cristina García, Damiá Deàs, Diego Mur, Eduardo Peña, Elena Arzak, Eva González, Eva Plazas, Fernando Alcántara, Fernando Cuarteto, Francisco Javier García, Ion Susperregui, Iván Cerdeño, Jaume Torrenadé, Javier de La Cruz, Javier García, José A. Mayorga, José Argudo, José Luis Galiana, José María Gotarda, Jordi Cruz, José Manuel Pinedo, José Ruales, Joxe Mari Aizega, Juan Manuel Terceño, Juanan Martínez, Juan José González, Excmo. Sr. D. Kazuhiko Koshikawa y señora, Luca Izzo, Luis Arévalo, Laura Baena, Martín Berasategui, Mikel Ceberio, Luis Trillo, María Marte, Marina García, Masterchef, Matías Calleja, Oscar Guitart, Óscar Marcos, Paco Roncero, Pepe Melero, Pepe Rodríguez, Quique Dacosta, Rafael del Rey, Rodrigo de La Calle, Raquel Alvarado, Rosana Rodríguez, Samantha Vallejo-Nájera, Santiago Orts, Salvador Manjón, Susi Díaz, Verónica Muñoz, Victoria González-Gordon, Xavier Pernía.

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

www.gonzalezbyass.com
elrincondegb@gonzalezbyass.es

@gonzalez_byass



WINE MODERATION
EN
TODAS LAS VESAS

Genuino Vermouth Jerezano

González Byass recupera la tradición de elaborar Vermouth Rojo a partir de recetas históricas conservadas en los archivos de la bodega desde 1896.

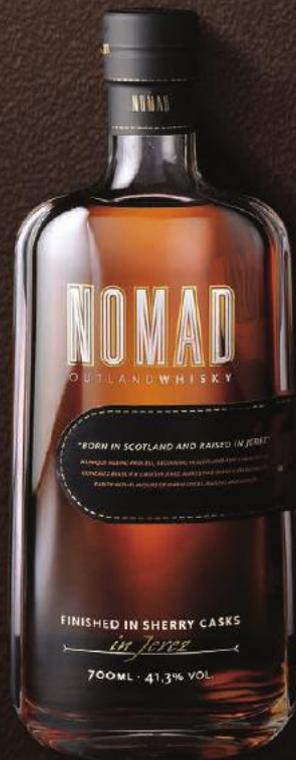
La etiqueta sigue el diseño y la marca original del siglo XIX. Todo se ha conseguido gracias a la perfecta conservación de los documentos originales que atesora el archivo histórico de González Byass.

Elaborado a partir de nobles soleras de Oloroso y Pedro Ximénez, junto con una cuidada selección de 8 botánicos: Ajenjo, Ajedrea, Clavo, Naranja, Canela, Nuez Moscada, Angélica y Quina.





CHANGING THE RULES



BORN IN SCOTLAND **RAISED IN JEREZ**

SU SINGULAR PROCESO DE ENVEJECIMIENTO EN ESCOCIA Y AFINADO EN JEREZ, EN BOTAS DE PX. DE GONZÁLEZ BYASS, HACEN DE ESTE WHISKY UNA AUTÉNTICA RAREZA. EN BOCA SENSACIONES DE MIEL, PASAS Y CÁLIDAS NOTAS ESPECIADAS.

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 41,3°