vidavidvino

NÚMERO DOCE





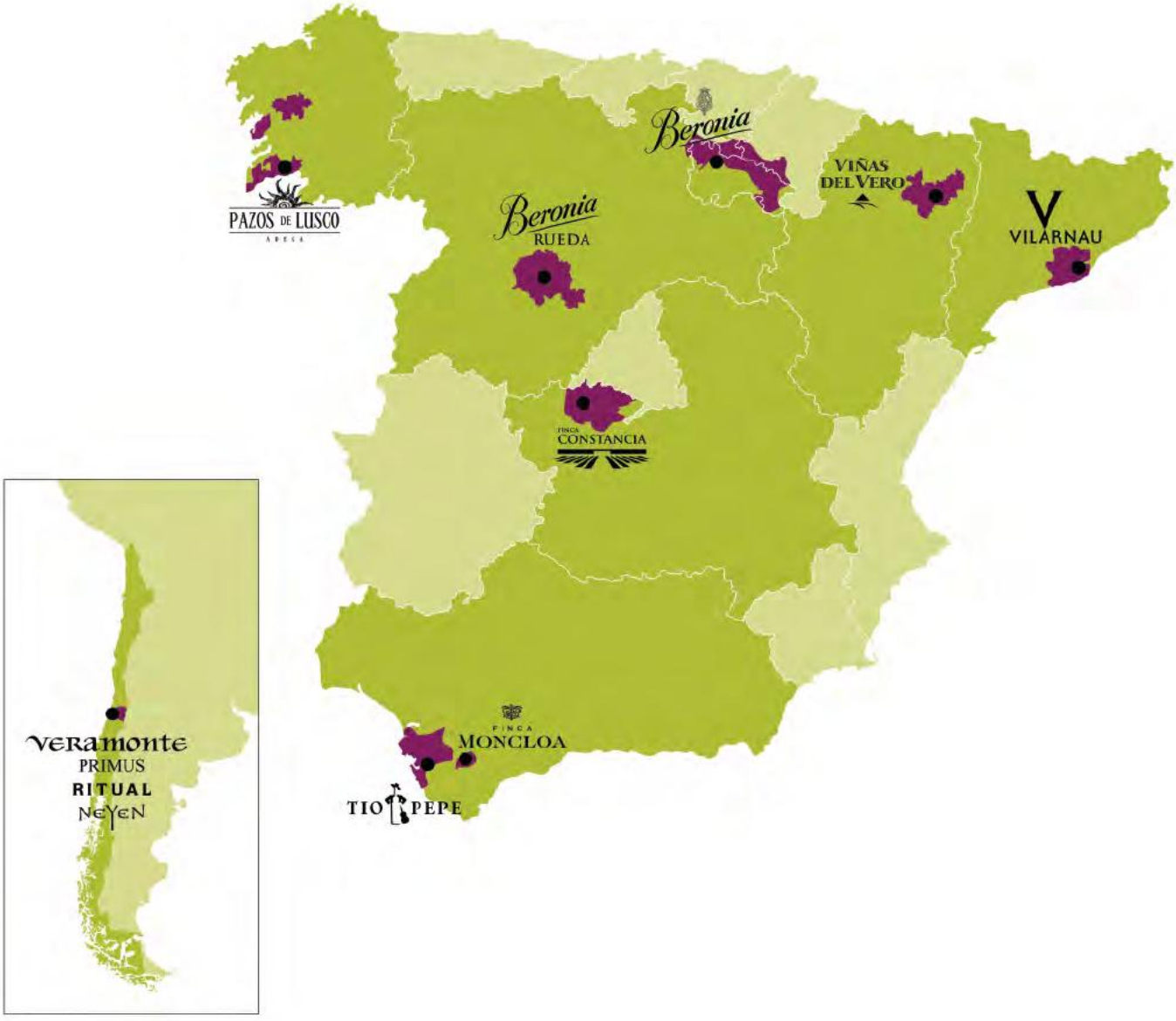
WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN


ENTE
JEREZ
CAPITAL MUNDIAL DEL MOTOCICLISMO
www.jerezcmm.es
OLLAURI - ESPAÑA
Beronia
RIOJA
Denominación De Origen Calificada
Product of Spain

González Byass

Desde 1835

Familia de Vino



UN ESCENARIO GLOBAL LLENO DE OPORTUNIDADES

Empieza un año ilusionante, donde el ritmo económico da pasos en positivo y los síntomas de recuperación parecen fiables. El turismo y el consumo han favorecido el crecimiento en la hostelería y el consumidor se siente más confiado, con ganas de disfrutar. Eso sí, es un consumidor más exigente e informado, crecientemente digitalizado y preocupado por el medio ambiente, aunque también dispuesto a explorar nuevas formas de disfrutar sus momentos de ocio.

La gastronomía sigue expandiendo sus límites. Cada día contamos con mayor acceso a las diferentes cocinas del mundo y encontramos vinos de más orígenes que recorren las mesas de todos los países. Una infinidad de sabores, texturas y armonías, en un escenario donde la tradición convive con la innovación.

Las bodegas españolas no son una excepción, siendo cada día más valoradas en todo el mundo. Un claro ejemplo es Beronia, situada en Ollauri (D.O.Ca Rioja), que ha obtenido el galardón al mejor vino del mundo en su categoría, en el International Wine Challenge 2016.

Al mismo tiempo, nuestra Familia de Vino continúa creciendo, para ofrecer una gama de productos cada día más amplia. Este año intenso que acabamos de terminar ha dado la bienvenida a dos nuevas bodegas, distanciadas entre sí más de 10.000 kms. Se trata de Adega Pazos de Lusco, en la D.O. Rías Baixas, y Viña Veramonte, en Chile. Sus vinos reflejan la esencia de la tierra donde se elaboran y ayudan a completar nuestra oferta enológica, incrementando el número de orígenes que ofrecemos.

El reto que afrontamos este nuevo año es grande y apasionante. Nos impulsa a superarnos con vinos y spirits cada vez más singulares y diferenciados, procurando colmar las expectativas de un número creciente de consumidores en todo el mundo.

Desde la ilusión y la esperanza de seguir recorriendo juntos este camino, deseamos a todos nuestros lectores un muy feliz y provechoso año nuevo.





Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass.

/thelondonn1 /ginlondon1



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 47°

JEREZ
CAPITAL MUNDIAL DEL MOTOCICLISMO
www.jerezcmm.es

THE LONDON N°1
N°1 ORIGINAL BLUE GIN

One&Only

SUMARIO

NÚMERO DOCE / DE NOVIEMBRE DE 2016 A MAYO DE 2017



40. PAZOS DE LUSCO.



64. ENTREVISTA CON DANI GARCÍA.



78. RON FLOR DE CAÑA.



84. BLECUA Y ORIOL BALAGUER.

08.THE LONDON Nº1. PRESENTACIÓN DE LA NUEVA BOTELLA CON LOS CHEFS DIEGO GUERRERO Y TOM SELLERS. 14.ARMONÍAS CON ESTRELLA. 8 VINOS PARA 8 PLATOS EXCEPCIONALES. 32.VERAMONTE, LA NUEVA BODEGA CHILENA DE GONZÁLEZ BYASS. 34.RUTA GIN & FISH. BARCELONA COCINA CON LA REINA MOM. 40.PAZOS DE LUSCO. 46.TAPEANDO CON EL VERMOUTH LA COPA. 54.WHISKY NOMAD. 56.TRAVESÍA TÍO PEPE POR EL RÍO GUADALETE. 60.BERONIA Y LA FINCA. 64.DANI GARCÍA EN BIBO MADRID. 68.RESTAURANTE HEVIA. 70.RESTAURANTE CAMURÍ. 72.RESTAURANTENTE PUERTALSOL. 74.RESTAURANTE CASA ANSELMO. 76.ENTREVISTA CON VIRGINIA, GANADORA DE MASTERCHEF. 78.ENCUENTRO ENTRE RON FLOR DE CAÑA Y CIGARROS DAVIDOFF. 82.NOVEDADES EDITORIALES DE VINO Y GASTRONOMÍA. 84.BLECUA Y EL PANETTONE DE ORIOL BALAGUER. 88.NOTICIAS. 96.FUNDACIÓN GONZÁLEZ BYASS.

Certificado PEFC

Este producto procede de bosques gestionados de forma sostenible, reciclado y fuentes controladas

PEFC

PEFC/14-38-00015

www.pefc.es



LA NUEVA BOTELLA DE LA GINEBRA THE LONDON Nº1 SE PRESENTÓ EN UN EVENTO QUE UNIÓ A DIEGO GUERRERO Y TOM SELLERS, DOS GRANDES CHEFS DE MADRID Y LONDRES, QUE COCINARON A CUATRO MANOS, INSPIRADOS POR EL SOFISTICADO RITMO QUE MARCA EL ESTILO Y EL CARÁCTER VANGUARDISTA DEL ACTUAL DISEÑO.

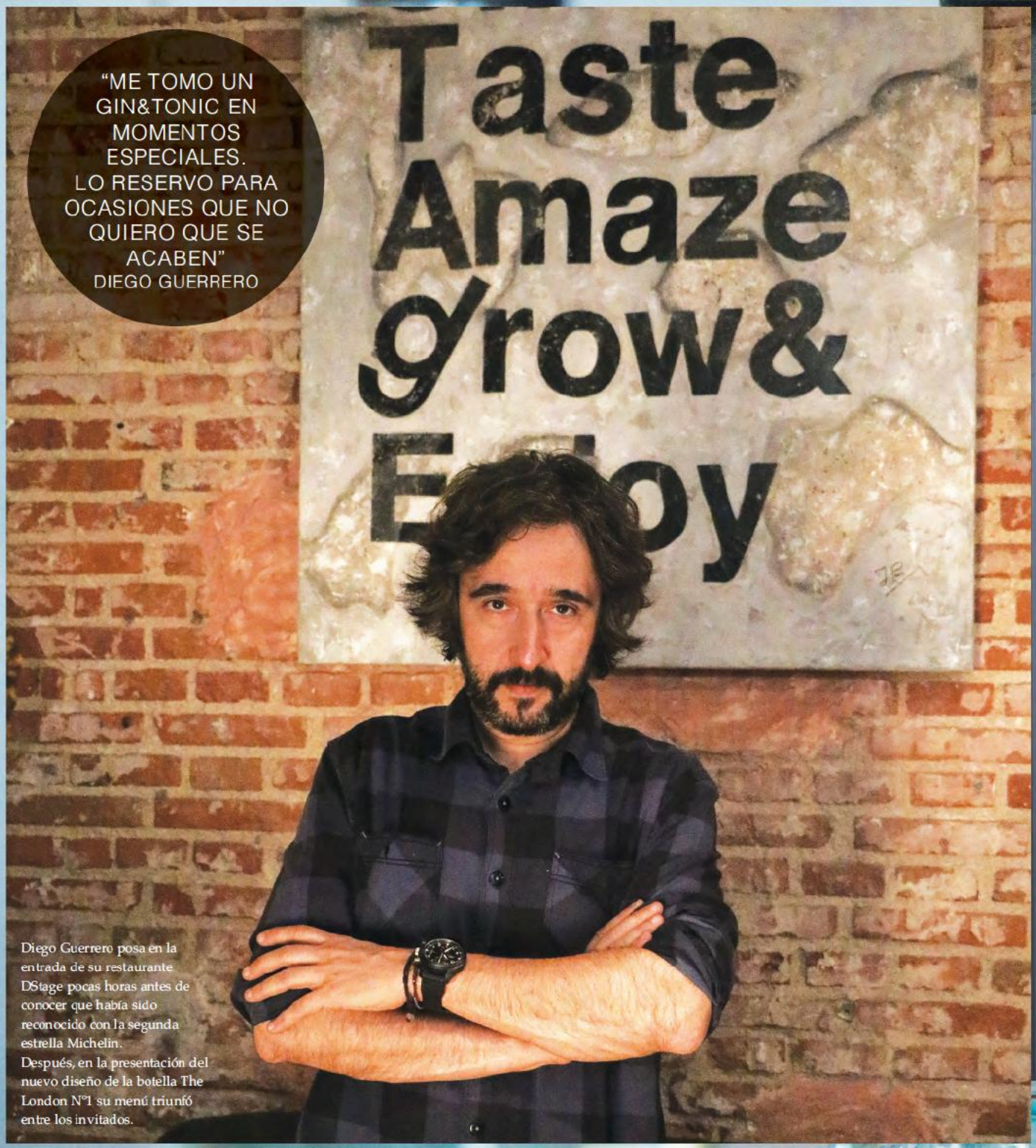
THE LON

DON Nº 1

The London Nº1 renueva su botella para seguir seduciendo. Elegante y cosmopolita, la ginebra refleja el ritmo de Londres donde nació y desde donde llega para seguir acompañando en los mejores momentos. La vida se "Londoniza" con esta imagen de distinción capaz de protagonizar momentos únicos, como el que se vivió en el Club Matador de Madrid donde se celebró la transformación estética de un icono de estilo de vida.

Un reportaje de Javier Estrada.

"ME TOMO UN GIN&TONIC EN MOMENTOS ESPECIALES. LO RESERVO PARA OCASIONES QUE NO QUIERO QUE SE ACABEN"
DIEGO GUERRERO



Diego Guerrero posa en la entrada de su restaurante DStage pocas horas antes de conocer que había sido reconocido con la segunda estrella Michelin. Después, en la presentación del nuevo diseño de la botella The London Nº1 su menú triunfó entre los invitados.



Tom Sellers brinda con un Gin&Tonic de The London Nº1 tras concluir el primer *round* de la presentación de la nueva botella en el Club Matador.
Por la noche volvería a deleitar con su magia londinense en el corazón de Madrid.

Hay que celebrar con un Gin&Tonic la segunda estrella Michelin de Diego Guerrero por su trabajo en el restaurante DStage, también que el chef de Londres Tom Sellers mantenga, desde 2013, la suya. Pero sobre todo hay que brindar por la ilusión con que los dos jóvenes y grandes cocineros consideraron la idea de celebrar juntos la llegada de la nueva botella de la ginebra The London Nº1 en Madrid y por cómo ejecutaron, a la perfección, un menú a cuatro manos que acompañó a la puesta de gala de la evolución más excitante del mundo de los destilados desde hace muchos años. Pasos adelante que hacen crecer al concepto de Estilo de Vida, capaces de liderarlo y de reunir amables sonrisas y encuentros estimulantes alrededor de los ritmos azules de un producto de élite.
El escenario fue el increíble entorno del Club Matador; el anfitrión, González Byass, y la estrella, la nueva botella de The London Nº1.
En las cocinas dos mentes avanzadas y cuatro manos virtuosas, los chefs Diego Guerrero (Vitoria, 1975) y Tom Sellers (Nottingham, 1987) y sus equipos. Antes, VidaVidVino pudo compartir con ellos esta conversación.

Diego Guerrero

"Tengo miedos, pero no tengo miedo a tenerlos. He aprendido que me activan la creatividad y que son necesarios", comienza explicando Diego Guerrero.
Su madre, sus tías y su abuela cocinaban muy bien en su casa y entre sus recuerdos guarda la imagen de cómo embotaban atún para hacer conservas. Diego Guerrero tiene ese arraigo y la cocina vasca es, sin duda, parte de su cultura.

Tom Sellers

Comenzó a trabajar en una cocina con 16 años, cuando le echaron del colegio. "Trabajé duro y gané confianza. De pronto me vi enamorado de la excitación que supone el alocado ritmo de una cocina para convertirse en lo que realmente quería hacer", explica el chef cuyos platos son un homenaje, con mayúsculas, al producto local inglés. "Mi cocina es británica, de temporada y la cuento a través de una historia. Me he encontrado en los productos y en mi estilo cocinando, que no ha sido influenciado por nada ni por nadie. Soy yo en el plato".

Diego Guerrero: "El éxito demanda éxito y no te deja disfrutar del éxito"

"Yo me hice cocinero para contar cosas. Para mí la cocina es un lenguaje y lo utilizo como medio de expresión y lo que intento es contarte mis vivencias. Trato de que el proyecto hable por sí solo. Con mi trabajo, intento cada día ser más yo y menos otros. Con 41 años cada vez te importa menos entrar en la rueda de "lo que hay que hacer" y más, hacer tu propia rueda. Yo quiero que la gente en DStage sienta que le transmites y consiga llevarse esos mensajes. No hemos inventado nada, simplemente hemos llegado a transmitir. Lo que quiero conseguir con todo esto es crear un sentido de pertenencia a los *Dstagers*, a nuestra familia y una necesidad de compartirlo".

Diego Guerrero ha sido capaz de vivir sin reglas para ser más creativo. "La creatividad puede surgir en cinco segundos o en cinco meses. Al final, lo que pasa es que siempre estoy pensando en creatividad y así, donde otros miran, tú ves. Se trata de conectar cosas inconexas y mantener esa mirada creativa 24 horas al día. Es una actitud. Luego vendrán los mil procesos. Es nuestra memoria gustativa, puede ser lo que has estudiado hace años, un viaje, una conversación, una lectura, una imagen o la búsqueda del origen de algo. En el momento en que adoptas esto como un lenguaje las fuentes de inspiración son súper diversas. La creatividad está en el camino entre el mundo de los sueños y el mundo real. DStage se pintó en una servilleta..."

Guerrero trabaja muy próximo a sus sumilleres, es un creador que ha aprendido a dirigir equipos llenos de ilusión. Todo lo que toca lo potencia. Le gusta crecer y ver crecer a los suyos. Hoy, sus sumilleres no sólo diseñan platos con él, sino que hacen sus propios vinos. "No hay plato en DStage que no se piense la bebida que le acompaña".

Habla del éxito con naturalidad, ha llegado hasta arriba luchando y sabiendo lo que cada paso cuesta. "El éxito radica en no aferrarme demasiado a las cosas, hace que mantengas esa sensación de libertad, de frescura, de estar siempre empezando.

"PARA MÍ EL GIN&TONIC ES ALGO REDONDO. ES MI BEBIDA FAVORITA QUE BEBO CUANDO SALGO, EN CASA Y QUE UTILIZO EN MI COCINA"
TOM SELLERS

Soy muy machacón y las cosas buenas las disfruto muy poco. El éxito demanda éxito y no te deja disfrutar del éxito. Cuando la exigencia y la expectativa es tanta, no te puedes relajar, porque esa mochila, que pesa mucho, te haría retroceder".

A Diego Guerrero, como buen anfitrión, le gusta la conversación y desde su madurez es capaz de explicar las cosas con mucha claridad. Sobre el futuro opina que: "En la cocina fundamentalmente, tiene que haber verdad, honestidad y naturalidad. Y es lo que no la hay en todas las cocinas. Nadie debería unirse al carro de nadie, hay que olvidarse de tendencias", concluye.

Tom Sellers:
"Amo Londres y veo creatividad e inspiración en cada lugar al que miro"

Tom Sellers es un joven prodigio que ha revolucionado la gastronomía de su país porque, desde su humildad y timidez, ha elegido agasajar y celebrar cada producto local de temporada. Sellers cocina lo mejor que las islas británicas ofrecen: trigo blanco, trufa, venado, eneldo y almendras, ginebra con cebolla, patata y carbón... "Tenemos muchos ingredientes fantásticos y tengo la suerte de trabajar con grandes proveedores. Les llamo, me cuentan sobre nuevos ingredientes y me pongo en marcha para encontrar la mejor forma de cocinarlos".

Sabe de la importancia vital de la creatividad, su restaurante se llama Historia (Story) y sus influencias van desde el arte a la propia ciudad de Londres: "Me mantengo creativo todo el rato. Lo que te ayuda a ser valiente e imaginativo. Cocina y arte son muy diferentes pero ambos son expresiones de creatividad.

Londres es el lugar y lo supe desde que decidí que cocinaría con productos británicos. Amo Londres y veo creatividad e inspiración en cada lugar al que miro. pero no es sencillo abrir un restaurante en Londres. Hay cosas que no puedes controlar. Mi seguridad es mi cocina, que sé que es buena. La única forma que conozco para triunfar es luchar cada día, rodearte de un buen equipo y empujar constantemente para no dejar de avanzar. Mi meta es conseguir que la gente se sienta orgullosa de trabajar en mi restaurante y de venir a comer. Eso es todo".

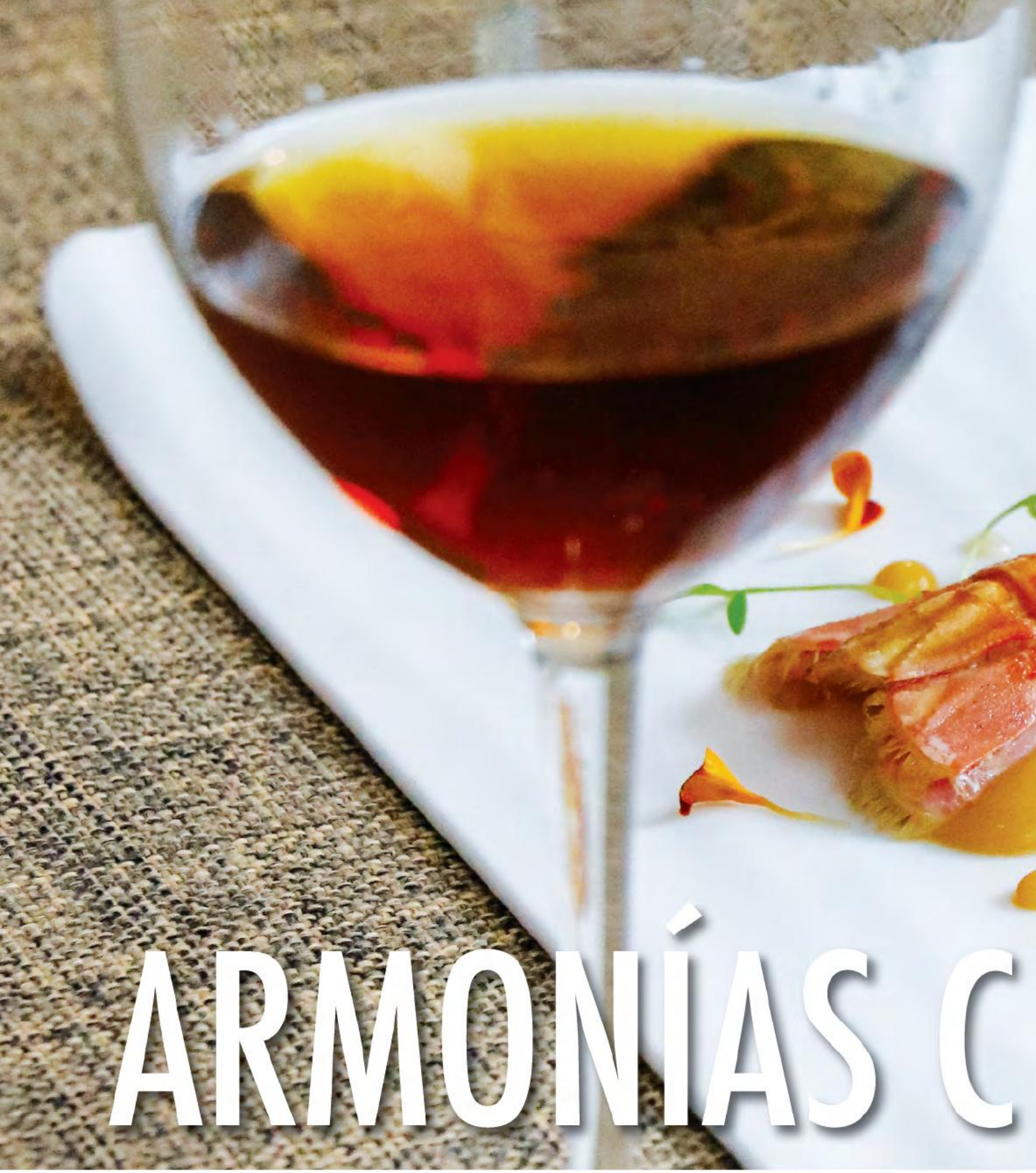
En su cocina el ritmo es frenético y apasionado, pero Tom Sellers sabe que cada receta se desarrolla con tiempo, sin atajos y le gusta estudiar la historia de cada producto icónico del Reino Unido y descubrir lo más sorprendente de cada temporada.

Cuando se apagan los fogones a Tom Sellers le gusta: "Ver a la familia y dormir. No tengo mucho más tiempo del que dedico a mis restaurantes".









ARMONÍAS C

Amontillado del Duque con Cigala. Plato del chef Julio Fernández Quintero y armonía propuesta por el sumiller Santiago de la Higuera, del restaurante Abalta. Sevilla.

LA FUERZA Y LA IMPORTANCIA DE UN ENCUENTRO ENTRE UN GRAN PLATO Y UN EXCELENTE VINO DEBE SER UN MOMENTO PERFECTO.
OCHO CHEFS Y SUMILLERES PROPONEN SU MEJOR ELABORACIÓN DESPUÉS DE CATAR UN VINO.
LOS RESULTADOS SON UNA FIESTA, UNA EXPERIENCIA QUE MERECE LA PENA DISFRUTAR.



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

ON ESTRELLA

RESTAURANTE KABUKI WELLINGTON ❀

LA DESTREZA DE LOS SABORES Y SUS ACOMPAÑANTES

TODO PARECE SAGRADO EN KABUKI WELLINGTON. DESDE LA FILOSOFÍA DEL HOCHO (cuchillo japonés) SE TRASMITE A LA IMAGINACIÓN DE SUS PLATOS, A LA IMPORTANCIA DEL SERVICIO DE SALA Y A LOS ENCUENTROS CON SUS VINOS. EL CHEF RICARDO SANZ HA LOGRADO SU PROPIO EQUILIBRIO, DONDE SU PAUSA PROYECTA Y SU COCINA DESEQUILIBRA.



PLATO 1: TATAKI DE ATÚN
PLATO 2: NIGIRI DE TUÉTANO

TINTILLA DE ROTA

"La parte tánica del vino hace levantar la untuosidad del tuétano para convertirlo en un maridaje perfecto. En la otra armonía, el tataki de atún es un plato de texturas y sabores, como lo es el Tintilla de Rota y la potencia del atún va bien con tintos. El punto dulce de la manzana sirve de nexo de unión entre un plato salado y un vino tinto dulce. Para concluir con un final de frescor gracias a la parte salina de la aceituna negra, que envuelve todo el plato".
Silvia García, sumiller.

Todos los sentidos se ponen alerta cuando la sala del restaurante Kabuki Wellington absorbe al comensal con ese tenue arrullo de luces indirectas y colores pardos que precederán a la fiesta de los sentidos. Es Ricardo Sanz con los ojos cerrados y Silvia García, con Aitor Maistegui y Álex Escariz, quienes le escoltan descorchando vinos de sabiduría inagotable, para juntos, emocionar a sus invitados.

El chef creó hace más de una década la cocina japonesa fusión, un encuentro entre la ortodoxia nipona con el Mediterráneo que hoy se llama "cocina Kabuki" y es referente en todas las cartas de cocinas gastronómicas de España. Un trabajo que nunca ha parado de crecer ni de buscar sus límites.

En busca de la armonía propuesta, el equipo de sumilleres entendieron que: "Tintilla de Rota es un vino con mucha estructura y potencia y buscamos entre sus características algo que lo uniera a nuestra cocina. Encontramos un punto muy gastronómico como es su excelente tanicidad. Es un tanino pulido, no excesivamente secante, fresco, limpio y con un punto de acidez al final. Buscamos platos con grasa, estructura y diferentes texturas. Salieron atunes y carnes, y nos quedamos con dos: el nigiri de tuétano, cocinado y flambeado, y el tataki de atún, un lingote de atún, marcado en la plancha y cortado muy fino, que se sirve con puré de manzana Granny Smith y aceituna negra.

"Nuestra bodega es una bodega de movimiento, donde la columna vertebral es la acidez. Además de cavas, champagnes, cervezas y 60 tipos de saques, tenemos 120 referencias del Marco de Jerez. Porque tenemos la responsabilidad de que el cliente conozca Jerez, un cometido difícil porque sólo tienes una oportunidad para convencerle", concluye Silvia García.



"ENCONTRAMOS EN EL TINTILLA DE ROTA UN TANINO PULIDO, NO EXCESIVAMENTE SECANTE, FRESCO, LÍMPIO Y CON UN PUNTO DE ACIDEZ AL FINAL"

De izquierda a derecha: Aitor Maiztegui, Silvia García y Álex Escariz en el restaurante Kabuki Wellington.

"LA CALIDAD DEL PRODUCTO GALLEGO ES UNA EVIDENCIA Y LO QUE REALMENTE ES NOVEDOSO ES QUE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS SE LE ESTÁ DANDO EL TRATAMIENTO EN COCINA QUE SE MERECE"



Salón de sobremesa del restaurante Retiro da Costiña, también club de fumadores, donde el comensal termina el menú degustación.

Plato de vieira especial de Cambados. Se sirve braseada y acompañada de un pil pil de merluza, rabanito y piparra.

RESTAURANTE RETIRO DA COSTIÑA

LAS MEJORES 3.000 VIEIRAS DEL MUNDO

UNA BODEGA, UNA SALA CON SIETE MESAS Y UN SALÓN CON CHIMENEA SON LOS ESCENARIOS QUE RECORRE EL COMENSAL DE RETIRO DA COSTIÑA PARA DEGUSTAR UN EXCELENTE MENÚ QUE TRANSITA POR LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA GALLEGA, DESDE LA FIDELIDAD DE LA TRADICIÓN Y LA ADMIRACIÓN AL PRODUCTO. UNA EXPERIENCIA GASTRO-SENSORIAL.

VIEIRA DE CAMBADOS
LIGERAMENTE BRASEADA

LUSCO



"La jugosidad de la vieira de la ría de Arousa y este Albariño del Condado de Tea casan de maravilla".
Manuel García, propietario.

Manuel García y su hermano han crecido aprendiendo a amar el producto gallego. Su abuela fundó el restaurante hace 80 años en la localidad de Santa Comba (A Coruña) y hoy es referencia de calidad y experiencia gastronómica. Lo aprendido de la tradición familiar lo han elevado al cuidado supremo del producto, como nos cuenta Manuel: "en Cambados está la mejor vieira del mundo. En cada campaña salen aproximadamente unas 100 toneladas, que se seleccionan por tamaño y calidades; de la categoría más alta, que se llama especial, sólo salen 3.000 vieiras y todas las compro yo. En Retiro da Costiña recepcionamos la vieira, le damos una curación en agua de mar, la braseamos un poco, se hace un pil pil muy ligero con una cabeza de merluza y lo terminamos con un toque crujiente con un poco de rabanito y piparra. La jugosidad que tiene esta vieira es espectacular".

El menú degustación, que siempre recorre la huerta, mariscos, pescados y carnes, consta de nueve platos salados, tres prepostres y dos platos dulces. Se suelen abrir cuatro vinos diferentes, aunque si el cliente quiere, se hace una armonía diferente para cada plato. La experiencia dura más de cuatro horas y se produce en tres atmósferas diferentes. Comienza en la bodega, un precioso lugar con 2.000 referencias de vinos de 55 Denominaciones de Origen nacionales y 11 zonas de producción internacionales, para después pasar al salón comedor y terminar en el salón de sobremesa y dub de fumadores, con chimenea.

La temporada y el día a día marca el menú, tanto que no tienen neveras. La veneración del producto es el alma del restaurante. "Lo que es realmente novedoso en la nueva gastronomía gallega es que, por fin, se está dando el tratamiento en cocina que nuestro producto se merece. Ya no se sobrecocinan los alimentos, ahora se busca el sabor y la textura original", concluye Manuel García.



"BERONIA APUESTA POR LAS COSAS BIEN HECHAS. SUS VINOS SON ABSOLUTAMENTE INNOVADORES Y, DESDE SU TRADICIÓN, ELABORA VINOS MODERNOS".
NURIA ESPAÑA, SUMILLER.

A la izquierda, Nuria España, sumiller. A su lado, la chef María José San Román.

Decoración de la mesa por Chitina, Flores y Decoración.

RESTAURANTE MONASTRELL ❀

LA REINA DE LA TRIPLE "A" Y LA SUMILLER ENTUSIASTA

Con la letra "A" comienzan las palabras "azafrán, aceite y arroz", los productos que componen el universo de la alicantina María José San Román, una chef valiente y provocadora que camina en busca de la excelencia de la mano de su sumiller Nuria España.



ARROZ NEGRO INTEGRAL CON AZAFRÁN, ATÚN Y PIMIENTOS

BERONIA III A.C.

"Beronia III a.C. tiene una estructura tánica muy importante. Es corpulento y ofrece sensaciones muy agradables. Tiene un tanino dulce y unos tostados de barrica muy bien integrados que se van a especias dulces. Y posee muy buena acidez, lo que definitivamente es importante para armonizar con arroces ya que limpian la boca.
Nuria España, Mejor Sumiller III Certamen Nacional de Gastronomía. Junio 2016.

Siempre es especial acercarse a la orilla del Mediterráneo y volver comprobar la importancia de su cultura. En el Puerto de Poniente de Alicante el restaurante Monastrell propone una cocina local galardonada con una estrella Michelin, que recorre el gigantesco universo de la chef María José San Román. Una viajera incombustible que absorbe toda la esencia de las cocinas del mundo para concentrarse en su batalla sagrada: la "triple A", la salud y la verdad de la gastronomía cercana. Hoy, María José San Román, dice haber llegado a su punto de realización total.

Segura y crítica en cada instante, dice que "el camino ha sido duro pero hemos llegado al momento de recogida por el trabajo realizado". Y en ese recorrido se encontró con el azafrán, con el aceite de oliva virgen extra y, por supuesto, con el arroz, de los que hoy es embajadora, defensora y educadora. "¿Qué país del mundo tiene la suerte de que su plato principal sea un cereal?", declara San Román con los ojos iluminados. Por eso su carta propone diferentes arroces mediterráneos, variedades y elaboraciones hasta llegar al integral, que cocina con técnicas propias. "Lo esnob hoy tiene que ser lo cultural, lo sostenible, integral y auténtico. Y ya no me interesan las hojas de Tailandia cuando tengo hojas de limonero en mi casa".

La armonía con su sumiller es completa, "Hago un plato y Nuria enseguida propone un vino. Vivo el maridaje de forma apasionada porque mis platos salen mejor", dice la chef. A lo que replica Nuria España: "Toda mi inspiración comienza en el trabajo de María José. Lo que traemos a la mesa es verdad. Busco vinos de pequeños elaboradores muy serios o de grandes bodegas que estén trabajando el I+D en busca de producto de primer nivel desde una agricultura razonable".

RESTAURANTE LAS TORRES

SABOR Y EMOCIÓN A LOS PIES DEL PIRINEO

MEMORIA, TEMPORADA Y MODERNIDAD MANTIENEN LOS CONCEPTOS DE COCINA DEL RESTAURANTE LAS TORRES. EL CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO Y SU EJECUCIÓN LE CONVIERTEN EN UN CLÁSICO CON ALMA DE NIÑO CAPAZ DE SEGUIR EMOCIONÁNDOSE CADA MAÑANA RECOGIENDO SETAS EN EL CAMPO. LA SALA Y LA BODEGA REDONDEAN UN GRAN VIAJE GASTRONÓMICO.



CONEJO ESCABECHADO AL ESTILO DEL DESIERTO DE LOS MONEGROS

BLECUA 2009

"Es un matrimonio perfecto, plato y vino van de la mano. El guiso del conejo es un plato contundente que va con ajos confitados y romero; nos podemos imaginar sus aromas. Como los que un vino como Blecua te da cuando descorchas una botella, que diría que son impresionantes. Estamos con la añada de 2009 y la verdad es que es más espectacular de lo que era". *Rafael Abadía, sumiller.*

Rafael Abadía es la esencia, el gusto y la cabeza del restaurante Las Torres (Huesca). Ante el reto de aportar una armonía de lujo, describe su trabajo y elogia el vino. "Nuestra cocina es una cocina contundente, con personalidad, una cocina de terruño, y con ese Blecua todopoderoso, he pensado en un plato de carne que quiere homenajear a la zona desértica de Los Monegros. Se trata de un conejo que hacemos escabechado, deshuesado y confitado. Utilizamos diferentes partes del conejo, como el costillar, la paletilla o la patita. Se confita, como se hacía antiguamente en el desierto de Los Monegros y se termina con los toques especiales de alcachofa de la Ribera del Ebro y unos robellones (níscalos). Listo para emplatar y servir."

El restaurante Las Torres ha vuelto, un año más, a revalidar la estrella de la Guía Roja y continuarán el camino seguros de su cocina llena de autenticidad, sabor, personalidad y terruño porque saben trabajar la espectacular despensa del Alto Aragón.

En Las Torres se practica una cocina emocionante capaz de mirar hacia delante y hacia detrás en el tiempo y que, unida al servicio y a la calidad humana de las personas que dirigen e intervienen cada día en el restaurante, la convierte en fascinante.

Ejemplo de la pasión por su trabajo es la involucración en el proyecto "La magia de Huesca", donde grandes productores y chefs trabajan juntos para levantar y dar a conocer este eslogan con la idea de recuperar productos locales de toda la vida, llevarlos hasta sus cartas, contar y dar a probar al mundo magníficos quesos, diferentes mieles, su carne de caza, las trufas, las setas o sus frutas, entre otras muchos, y que en el restaurante Las Torres ya tiene nombre en forma de plato como, por ejemplo, el adobo de ternera del Pirineo al vino del Somontano. El compromiso con la calidad es todo una declaración de intenciones en este magnífico restaurante de Huesca.



"ESTE TODOPODEROSO BLECUA ES IMPRESIONANTE Y MÁS ESPECTACULAR, SI PUEDE SER, DE LO QUE HA SIDO"

RESTAURANTE LA LOBITA ❀

COCINAR Y CRECER AL SON DE LAS SETAS

En el noreste de Soria los pinares son paisaje y riqueza, pero también hogar de jabalíes, corzos, liebres y setas. Una gran ventana mira hacia estos bosques. Detrás del cristal, el olor de buena cocina y la pasión de Elena, una chef que creció entre pucheros. A su lado, Diego, su pareja y sumiller. Ambos son la esencia de La Lobita: verdad y lealtad a su tierra.



LA SERRERÍA: PATÉ DE BOLETUS CON FOIE

VIÑAS DEL VERO CLARIÓN

"En su evolución en botella la fruta del Clarión 2001 se ha compotado, los azúcares están más presentes y con el paté, siempre ligados a *Sauternes*, nos da la idea de ese blanco viejo, evolucionado, con presencia de acidez en el trago y con el cacao, las setas o el tostado de migas, crea un binomio muy chulo, porque, por un lado, te limpia con la acidez que todavía tiene el vino y, por otro, te acompaña con el dulzor de la evolución de los años. Diría que es un maridaje por armonía, pero también por contraste a su vez".
Diego Muñoz, sumiller.

Los abuelos fundaron, en 1952, una casa de comidas en el pueblo soriano de Navaleno. Elena Lucas recuerda el olor a las castañas que su abuelo le hacía. Hoy es una chef con estrella Michelin, que propone una cocina honesta, de monte, que logra transmitir sensaciones. Eligió la cocina frente a Bellas Artes, su primera vocación, aunque hoy declara que cocinar: "es mi vida". Muy joven conoce a Diego Muñoz en la escuela de hotelería y se casa con él. Ambos tenían tantas ideas en la cabeza que volvieron al restaurante familiar de Elena para crear. Hoy todo gira en torno el espectro micológico en la cocina de La Lobita. "Son mis raíces, es mi pilar y, si no cocinara setas, me faltaría algo. Pensamos siempre alrededor de las setas. Después, te das cuenta de que el monte es mucho más". En sus menús degustación las setas y los montes sorianos están muy presentes, desde un guiso de garbanzos con boletus, hasta un cebiche de boletus. "Siempre he querido que mi comensal se pueda comer lo que ve desde nuestro ventanal. Así que me gusta utilizar la piña, elaborar un trocito de suelo o buscar ese olor de lluvia".

El plato que ha elegido para esta armonía con un Viñas del Vero Clarión se llama La Serrería. "Un homenaje a mi tierra de pinares donde muchas familias han vivido de la madera y además, la serrería era donde yo jugaba de pequeña".

La bodega de Diego ha evolucionado con la cocina: "busco vinos con alma, el alma de ese elaborador que te transmite su filosofía de vida. Obviamente también tenemos clásicos y me gusta buscar añadas antiguas, como este Clarión 2001. Rastreo vinos suaves, gastronómicos y frescos. Aunque a veces un plato más contundente te pide un vino con más *punch*".



El plato: "Elaboramos un tronco de madera desde un paté de boletus con foie. Pintado con cacao y manteca para aportarle el volumen que tiene la corteza de un árbol y, en la base, hacemos el característico serrín, con crema de boletus, migas de pueblo muy tostadas y unos *nib* de cacao y trompetas de los muertos. Terminamos con virutas de madera con *micuit* y polvo de setas deshidratadas".

Esta fotografía se realizó en la serrería de Navaleno, a escasos 300 metros del restaurante La Lobita. La chef Elena Lucas sujeta el plato elaborado para esta armonía y su marido y sumiller, Diego Muñoz, cata un Viñas del Vero Clarión 2001.

"ME GUSTA MUCHO ESTE CLARIÓN 2001. CUANTO MÁS VIEJO, MEJOR. Y SIEMPRE NOS SORPRENDE, YA QUE SU ENÓLOGO ESCOGE LAS MEJORES UVAS BLANCAS PARA SU ELABORACIÓN"



"NO HABLAMOS DE MARIDAJE. PREFERIMOS "PROGRESIÓN DE VINOS" YA QUE ENTENDEMOS QUE LOS VINOS VAN EN PARALELO CON LOS PLATOS Y ES EL COMENSAL EL QUE SIENTE SI ARMONIZAN O NO"

El menú degustación "descubriendo el valle" del restaurante Ca l´Enric se compone de 8 *snacks*, 9 platos, 3 postres y un vino para cada plato.

En la imagen de laderecha, imagen de la bodega del restaurante Ca l´Enric. Un espacio visitable para los clientes del restaurante.

RESTAURANTE CA L´ENRIC ❄

EL CHEF DEL BOSQUE

UN PLATO EN EL BOSQUE, UN PLATO EN EL RÍO, UN PLATO EN LA NATURALEZA. ASÍ RAZONA LA CABEZA DEL CHEF JORDI JUNCÀ, AL QUE LE GUSTA REDESCUBRIR SU TERRITORIO PARA INSPIRARSE EN SU AVANZADA, SABROSA Y SUTIL COCINA DE CERCANÍA CONDIMENTADA DE SU PROPIA HISTORIA Y LA RIQUEZA BIOLÓGICA.



BOGAVANTE SALVAJE CON SALPICÓN Y ESPUMA DE CORALES.

CAVA ALBERT DE VILARNAU

"Es un plato untuoso al que le va muy bien este cava envolvente. Ya que no es un cava seco, sino que es más complejo".
Jordi Juncà, chef.

Una pequeña tienda, barbería y casa de comidas que data de 1882 es hoy un magnífico lugar donde la sensibilidad de cuatro generaciones se refleja en cada detalle del restaurante Ca l´Enric (La Vall de Bianya, Girona).

La familia trabajaba una granja con cerdos, huerto y pollos de corral, así que el primer menú pudo estar confeccionado por embutidos, ensalada y pollo asado. Hoy, el chef Jordi Juncà define su negocio como "un restaurante familiar en evolución".

Una renovada estrella Michelin afianza el trabajo de una cocina de territorio, donde la trufa, la caza o la becada les han elevado a la primera división. "Actualmente estamos viviendo un momento muy dulce, porque tenemos el restaurante que siempre soñamos, con diferentes ambientes, con una bodega visitable muy bonita, con mesas diseñadas para nosotros y una cocina como espacio creativo, donde se trabaja muy bien. Lo que pensamos para el futuro es en ir creciendo y en construir un hotel con suites para que nuestros comensales se puedan quedar a dormir", explica el chef, que al descorchar un Albert de Vilarnau imaginó un bogavante salvaje.

"El cava es un *coupage* de Chardonnay y Pinot Noir, un cava de uvas de champagne elaborado en el Penedés, que me inspiró un bogavante salvaje que emplatamos en una botella de cava reciclada que, además, tiene un tapón de crema de bogavante, salpicón, espuma de sus corales y merengues secos de la cabeza y las patas. Lo acompañamos de un maridaje con su propio caldo al que llamamos cava de bogavante y verduras, que servimos en copa de cava (como se ve en la imagen).

Juncà mira ahora al bosque y busca junto a un amigo botánico nuevos sabores: "buscando productos como los hidrolatos (aguas florales), que es en lo que estamos trabajando ahora", concluye el chef.



"PROVOCAMOS UNA GRAN ROTACIÓN EN BODEGA PARA QUE NUESTRO CLIENTE SIEMPRE TENGA LA OPORTUNIDAD DE PROBAR VINOS DIFERENTES"

Pedro Bulpe, sumiller de La Cabra, posa en una sala del restaurante madrileño con una copa de Altos de la Finca y un plato de Pato azulón, la armonía elegida.

RESTAURANTE LA CABRA ❀

EL EXOTISMO ARMÓNICO ADEREZADO CON TRADICIÓN

LA CABRA ES UN ESPACIO GASTRONÓMICO MARCADO POR LA INTENCIÓN DE UN CHEF QUE SABE QUE LA EXPERIENCIA DE UN COMENSAL DEBE SER REDONDA E INFINITA. LAS DIFERENTES SALAS DEL RESTAURANTE SON EL ESCENARIO DE UNA COCINA PULCRA, VERSÁTIL Y MÁGICA, COMO LO SON SUS VINOS Y QUIENES HACEN POSIBLE CADA INSTANTE.



PATO AZULÓN CON BONIATO Y VIOLETA.

ALTOS DE LA FINCA

"El pato es un plato graso con toques dulzones que aportan el boniato y la violeta. Altos de la Finca tiene un tanino pulido, dulce y un peso de fruta bastante bueno, que marida muy bien con el pato, a la vez que hace que limpie en boca su grasa".
Pedro Bulpe, sumiller.

"Si algún día tengo un restaurante le llamaré La Cabra", pensó el chef Javier Aranda cuando un antiguo jefe de cocina le decía que tenía que trabajar como este herbívoro escalador: "constante y segura en cada paso, pero siempre al borde del precipicio".

Y llegó el día y así lo hizo, llamó a su restaurante La Cabra y lo llenó de sabores, luz y color en un espacio único y acogedor.

Es un restaurante basado en una cocina tradicional a la que el chef y su equipo dan toques asiáticos y sudamericanos en busca de la singularidad.

Aunque la rotación de elaboraciones es muy alta, destacan platos como el pulpo asado a la cerveza con aguachile o el pato azulón con boniato y violeta (en la imagen).

Un equipo de 25 personas comparten creatividad y experiencia a diario para trabajar aspectos como la complejidad de un plato con los vinos. En La Cabra, todos los componentes de la cocina catan los vinos que los dos sumilleres, Pedro Bulpe y Diego Tranco, y deciden dar cabida en su bodega, con el objetivo de que esa comunicación mejore la experiencia del comensal.

En el restaurante La Cabra, con una estrella Michelin, al igual que el otro restaurante del grupo, Gaytán, reconocido en 2016 con otra estrella, se busca la experiencia completa, "algo difícil de olvidar. Indagamos en la experiencia del comensal haciéndole protagonista del momento, por encima del propio chef", explica Pedro Bulpe, el responsable de la bodega de La Cabra, con más de 150 referencias guardadas en una bodega que se puede visitar, incluso pedir tomar el café y la copa en sus acomodadas estancias. Una bodega especial, donde cada mes salen unos 5 o 7 vinos para que entren nuevas referencias. "Una rotación provocada para que el cliente siempre pruebe vinos diferentes. Igual sucede en la cocina, puedes venir una vez al mes y siempre será diferente", termina el sumiller.

RESTAURANTE ABANTAL

EL PROGRESO CON IDENTIDAD ANDALUZA

ABANTAL ES COCINA CERCANA, SALUDABLE, RECONOCIBLE Y SOFISTICADA. NO PARA DE INVESTIGAR Y FASCINAR A SU COMENSAL, SIN DEJAR DE MIRAR A SU ALREDEDOR, A LOS MEJORES PRODUCTOS Y VINOS DE ANDALUCÍA.



CIGALAS CON CUAJADILLO DE ALMENDRAS Y MELOCOTÓN AGRIDULCE

AMONTILLADO DEL DUQUE

"La cigala de Abantal es un Mar y Montaña muy potente, con muchos contrastes creados por el cuajadillo de almendras, el agridulce de melocotón, el ácido con la lima y la grasa de la papada de cerdo, que con el V.O.R.S. se convierte en un bocado muy completo, largo y retronasal. Se trata de un plato muy salino que se redondea perfectamente con el Amontillado". *Julio Fernández y Santiago de La Higuera.*

Los últimos años el restaurante Abantal no ha hecho más que mejorar. En la cocina, el chef Julio Fernández Quintero y en sala, el quipo de sumilleres capitaneado por Santiago de la Higuera ha aumentado hasta un 30 por ciento su bodega con vinos de Jerez y de Montilla, con más de 40 referencias actuales de vinos generosos en su carta. Además, ha puesto el foco en los vinos tranquilos andaluces y vinos extranjeros.

El equipo de sala se sigue formando y aprendiendo idiomas, porque a Abantal llegan cada día más comensales extranjeros.

Al nuevo perfil de comensal le gusta descubrir vinos andaluces y disfrutar de la sorpresa. "Con los generosos ese campo lo tenemos fácil. Siempre sorprenden porque siguen pensando que son dulces y les gusta catar la amplia paleta de sabores que tienen", explica Santiago de la Higuera.

"Cuando probamos el Amontillado del Duque, elegimos armonizarlo con nuestro plato de cigalas y cuajadillo de almendras, melocotón, el jugo de sus cabezas y papada de cerdo ibérico", concluye de La Higuera.

"Desde la cocina de Abantal seguimos investigando, comenta el chef Julio Fernández Quintero. Nos gusta probar productos nuevos y trabajar con materias primas diferentes. Colaboramos con instituciones y universidades para tener una visión más científica de lo que es nuestro trabajo y así hemos abierto el abanico de elaboraciones. De todo este proceso, hemos incorporado nuevos productos como, por ejemplo, la semilla de chía, que viene de sudamérica y ya está en forma de falsa semilla de tomate en nuestro plato de *Galette* escabechado.



Santiago de la Higuera, Jefe de Sala y Sumiller, posa en la sala del restaurante Abantal tras catar la armonía de lujo que, con el chef Julio Fernández, ha propuesto.
Sobre la mesa, la cigala, una botella de Amontillado Del Duque y, decorando el centro de la mesa, un grabado en volumen de la artista Bárbara Shunyí.



En la imagen de arriba, viñedos de Carmenere y Cabernet Sauvignon desde donde se elaboran los vinos de Neyen y plano de situación de los valles de Casablanca y Colchagua.

VERAMONTE, EL ARTE DE LO SIMPLE

Los vinos chilenos de Veramonte ya forman parte de la Familia González Byass

El pasado mes de junio, González Byass anunció la adquisición de una participación mayoritaria en la empresa Veramonte, una de las bodegas más reconocidas y prestigiosas de Chile, tanto por la ubicación de sus viñas como por la calidad de sus vinos.

Sus marcas Neyen, Primus, Ritual y Veramonte, distribuidas en 37 países, destacan entre los vinos premium de Chile, con una posición de liderazgo en el mercado de EE.UU.

Veramonte dispone de dos bodegas de elaboración y 600 hectáreas de viñedo repartidas entre algunos de los valles más valorados del país, como son Casablanca y Colchagua, así como en el recóndito y muy reconocido valle de Apalta.

Con esta adquisición, González Byass da el salto a la elaboración de vinos fuera de España, reforzando su estrategia de internacionalización, al tiempo que amplía y enriquece su portafolio de marcas.

Las familias Rojas y Huneeus, titulares de Veramonte hasta la fecha, mantienen su vínculo con la compañía, lo que facilita aunar su amplia experiencia elaborando vinos de calidad en el Nuevo Mundo, con la capacidad de distribución internacional de González Byass.

En este sentido, la nueva adquisición permite a la empresa jerezana reforzar la actividad de su compañía distribuidora en Estados Unidos, González Byass USA, ampliando su propuesta con las destacadas marcas de Veramonte.

En la década de los 80, Agustín Huneeus, llegó al californiano Valle de Napa impulsado por su pasión por los vinos, donde plantó un gran viñedo, para una década más tarde fundar Veramonte en el valle de Casablanca, en Chile.

Los vinos de Veramonte provienen de viñedos orgánicos que expresan fielmente su lugar de origen desde terrenos y fruta sana del **Valle de Casablanca** situado a los pies de la Cordillera de la Costa.

Estos viñedos, rodeados por 2.500 hectáreas de bosques nativos, reciben las brisas y las nieblas matutinas que soplan desde el océano Pacífico moderando las temperaturas y establecimiento condiciones ideales para el cultivo de variedades blancas (Sauvignon Blanc, Chardonnay) y tintos de clima fresco (Pinot Noir, Merlot, Syrah). Aquí nacen y crecen los vinos vibrantes, expresivos, sedosos y delicados de las bodegas de **Veramonte y Ritual**.

En el **Valle de Colchagua**, ubicado a 45 kilómetros de la costa del Pacífico, la uva crece en un clima cálido, moderado por dos cadenas montañosas que se extienden de norte a sur a lo largo del valle. En Marchigüe, la combinación de suelos bien drenados, con textura franco arcillosa y material rocoso ofrecen condiciones ideales para el cultivo de variedades tales como Carmenere y Cabernet Sauvignon.

Los mejores vinos tintos de Chile provienen de Colchagua, hogar de **Primus The Blend, Cabernet Sauvignon y Carmenere**. Vinos que envejecen en una combinación de roble francés durante un mínimo de 12 a 14 meses. Los vinos resultantes son equilibrados, de gran cuerpo, y con persistente final.

En el Valle de Apalta es una privilegiada ubicación resguardada por la naturaleza donde las vides que dan la uva que elabora los vinos de la bodega **Neyen** son prefiloxera y originarias de Francia. Cada año el *coupage* se hace con Cabernet Sauvignon, que actúa como la columna vertebral del vino, otorgándole estructura, y la variedad Carmenere -la variedad perdida de Burdeos- que entrega una textura suave y final sedoso.

LA REINA QUIERE GIN & FISH

Y BARCELONA CREA 10 MENÚS EXCLUSIVOS

MOM HA SELECCIONADO 10 RESTAURANTES DE BARCELONA PARA OFRECER UN #MOMROYALMENU.
TODOS LOS MENÚS SE ELABORAN A PARTIR DE PESCADO Y TIENEN COMO UNO DE SUS INGREDIENTES LA GINEBRA.



MOM, LA REINA SE SIENTA EN TU MESA

RESTAURANTES #MOMroyalmenu

1. MATSURI SUSHI BAR
2. 3 NUDOS
3. CORCHOS BARCELONA
4. THE MARKET PERÚ
5. MALOCA
6. LA ROBADORA
7. TINGANA
8. DUE SPAGHI
9. BRASSERIE FLO
10. ACQUA & SALE



THE MARKET PERÚ

- Ceviche clásico, cubos de corvina marinado en leche de tigre.
- Anticucho de pez emperador marinado en salsa anticichera con chalaquita.
- Dúo de causas marinas con pulpo al olivo y corvina crujiente.

- Lomo Salteado (solomillo de ternera flambeadas con ginebra MOM, tomates y cebollas).
- Salteado Tokyo (gambas, ternera y shitakes salteados con ginebra MOM).
- Ají de Gallina.

- Bombones de arroz con leche con chocolate blanco.
- Textura de maracuyá con espuma de ginebra MOM.

- CÓCTEL Gin&Tonic MOM de frutos de la pasión.



CORCHOS BARCELONA

- Olivas esferificadas marinadas con aceite de ginebra MOM.
- Croquetas líquidas con mermelada de frutos rojos al perfume de ginebra MOM.
- Buñuelos de bacalao con alioli de frambuesa y ginebra MOM.
- Zamburiña con alioli gratinado y sal de ginebra MOM.
- Medallones de rape al estilo San Turce de ginebra MOM.

- Brownie en textura de pistacho al toque de ginebra MOM.

- CÓCTEL Corchos.









& FISH

OM

THE GIN

DUE SPAGHI

- Dorada marinada con gin MOM, limón, cebolla de Figueres y Albahaca.
- Spaghetti con ragú de pescado de roca y MOM.
- Gin&Tonic al plato.
- CÓCTEL Gin&Tonic.

BRASSERIE FLO

- Salmón ahumado sobre flammkuch ahumada.
- Tartar de pez espada MOM con frutos de invierno.
- Ostra francesa nº3.
- Tournedo de rape con taglialleli de calabacín al perfume de MOM.
- Mousse de gin MOM con frutos rojos y mano de buda.
- CÓCTEL MOM con hibisco.













The Queen´s favourite cocktails

THE QUEEN OF THE MIST

- 5cl. de MOM.
- 2cl. Puré de frambuesas naturales maceradas.
- 1cl. Jarabe de fruta de la pasión.
- 0,5cl. Zumo de naranja sanguina.
- 0,25cl. Infusión de té Sencha.

Se prepara en coctelera, se sirve en vaso de cobre y se macera con nieve carbónica, que despide humo continuo. Se decora con frambuesas deshidratadas sobre hielo roto.

MOM LOVES PETA - ZETA

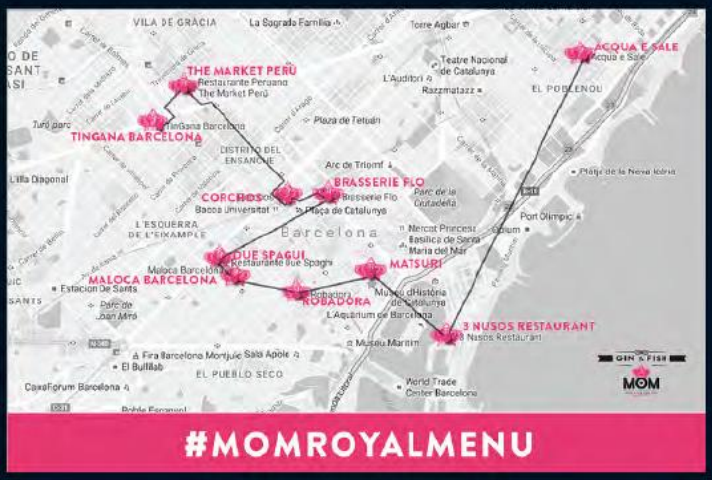
- 6cl. de GIN MOM.
- 3cl. Cordial de lima.
- 2cl. Miel de violetas.
- 2cl. Licor de frambuesas.

Se prepara en coctelera y se sirve en vaso de plata lleno de hielo picado. Se decora con rim de Peta-Zeta y hojas de menta o hierbabuena.









BARCELONA. DICIEMBRE DE 2016

MALOCA
-Moqueca de pescado marinado con ginebra MOM y limón, acompañado arroz blanco y "pirão de peixe".
-Banana caramelizada al horno con azúcar, canela y ginebra MOM, acompaña helado de vainilla.
-Cóctel caipiriña de lima con ginebra MOM, pulpa de sandía y menta.

MATSURI
-Sopa de larga vida con miso y pasta de Somem.
-Sashimi de salmón con rúcula servido con salsa cítrica del chef.
-Gunkan de pepino con salmón y caviar flambeado con ginebra MOM y gunkan de salmón con tartar de salmón e ikura servido con salsa teriyaki y ginebra MOM.
-Maki especial Tokyo de gambas langostineras y aguacate cubierto con atún bluefin.
-Rissotto de setas enirje con aroma de ginebra MOM, maitake y shitake fresco servido con queso.
-Yakisoba de frutos del mar, gambas y sepia con verdura variada.
-Helado de té verde con Azuki
-Cóctel Gin&Tonic MOM servido con frambuesas y lichis.

ACQUA & SAL
-Pata de pulpo a la brasa con verduras en agridulce marinadas al MOM.
-Carpaccio de atún Acqua & Sal.
-Ravioli de pescado al negro de sepia con salsa "puttanesca".
-Gnocchi de patatas con bacalao, pasas, cebolla y pimiento crujiente
-Lenguado con reducción de MOM y alcaparras.
-Cóctel Gin&tonic MOM.

TINGANA
-Salmón marinado y curado en ginebra MOM.
-Atún teriyaki con mayonesa de jengibre.
-Sorbete de Gin&Tonic MOM.
-Cóctel MiniGin MOM.

LA ROBADORA
-Croquetas de Leopoldo.
-Bravas con espuma de alioli.
-Escalivada con aliño de miso.
-Ensaladilla rusa y ventresca.
-Pan con tomate.
-Brandada de bacalao con kalamata.
-Ceviche fresco de corvina.
-Mar y montaña de pulpo teriyaki con papada.
-Torrija con helado y crema inglesa.
-Cremoso de chocolate con aceite y sal.
-Cóctel Gin&Tonic de Gin MOM con tónica Schweppes.

3 NUSOS
-Ensalada de tomate raff y ventresca de atún.
-Alcachofas con foie.
-Tortitas de camarón.
-Pan con tomate.
-Corvina a la sal flambeada con Ginebra MOM.
-Filetes de lubina con wok de verduras y salsa de ginebra con MOM
-Arroz *socarrat*.
-Sorbete de Gin Lemon MOM o Tarta Sacher.
-Cóctel 3 Nusos con ginebra MOM.

"PAZOS DE LUSCO ELABORA SUS VINOS CON LEVADURA AUTÓCTONA, LO QUE LE APORTA PERSONALIDAD Y ESE CARÁCTER ÚNICO"



Una botella de Lusco se descorcha en la fuente de piedra de la bodega Pazos de Lusco.

ADEGA PAZOS DE LUSCO.
SALVATERRA DO MIÑO. PONTEVEDRA.

EL ALBARIÑO *ENXEBRE*

LA NIEBLA TOCA EL VIÑEDO MIENTRAS EL MIÑO DISCURRE CERCANO DOBLEGANDO AL CLIMA PARA QUE MIME LA UVA ALBARIÑO.
EN EL CONDADO DE TEA, EL VINO ES CULTURA, Y ALLÍ SE ENCUENTRA LA BODEGA PAZOS DE LUSCO, UNA DE LAS MÁS VALORADAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RÍAS BAIXAS, DONDE SE ELABORAN VINOS EXTRAORDINARIOS.

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

En el viñedo, junto al imponente pazo del siglo XVI, trabaja el enólogo Sergio Alén Tresandí, cuarta generación de bodegueros. Su abuelo vendía vinos de mesa para los barcos que zarpaban a América y su padre fue uno de los impulsores de la Denominación de Origen Rías Baixas, hace ya más de 30 años.
Los zapatos mojados por la humedad del suelo y la vista atenta a la evolución y la salud del viñedo ocupan parte de su tiempo. Una rutina que forma parte de su ADN.

La Denominación de Origen Rías Baixas se extiende por un conjunto de zonas de Galicia que tienen una serie de condiciones físicas comunes que identifican y originan las características de sus vinos.
Se trata de tierras bajas del sur de la provincia de A Coruña y gran parte de Pontevedra, con altitud generalmente inferior a 300 m., próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos fluviales, lo que condiciona formalmente las características climáticas de influencia atlántica que se manifiesta en temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con un descenso hídrico en los meses de verano.
Pazos de Lusco se encuentra en una de las cinco subzonas, en la denominada Condado de Tea, sobre el margen derecho del río Miño, en el término municipal de Salvaterra do Miño, mirando a Portugal. Las otras cuatro subzonas que completan la Denominación de Origen se llaman Ribeira del Ulla, Valle de Salnés -que produce el 74% del vino de la Denominación-, Soutomaior y O Rosal.

Albariño con tipicidad
"La diferencia fundamental con las otras subzonas es el clima. En el Condado de Tea hay algunos grados más de máxima y mínima. Así, el intercambio de frío-calor de la noche al día, que hace que los ácidos se degraden, se realiza muy bien", explica el enólogo Sergio Alén.
Las más de cinco hectáreas de viñedo de Pazos de Lusco están plantados en tierra de granito descompuesto, lo que aporta mineralidad. La espaldera alta eleva la parra para escapar de la humedad. Después llega el trabajo artesanal, con la implantación de levadura autóctona, que marca la personalidad y el toque *enxebre*, con tipicidad y absoluto respeto a la variedad Albariño.
Lusco es el buque insignia de la bodega, el día a día está enfocado a no perder nunca la esencia de la variedad (100% Albariño) y presentar en cada vendimia su característico amarillo pajizo brillante. Potente en nariz, con aromas varietales de hierbas frescas y fruta cítrica. En boca es seco, mineral, con matices de pomelo y piña. Fresco, amplio y untuoso.
El segundo vino que elabora la bodega gallega se llama Pazo Piñeiro y sólo se embotella en añadas que son consideradas como muy buenas. La uva de Pazo Piñeiro proviene de un sólo viñedo y, además de la mineralidad y los cítricos, tiene toques tostados, acompañados de notas de manzana madura. En boca es largo y con gran persistencia. Se sirve fresco, a temperatura de 10 grados y armoniza perfectamente con pescados asados, aves y arroces.

Hasta la bodega se acerca Luis Paadín, Máster en vitivinicultura y enología por la Universidad de Vigo. Sumiller, articulista, gran divulgador, prescriptor de los vinos gallegos por todo el mundo y director y fundador de la Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia. Le acompaña su hijo Alejandro, que sigue la estela del padre. Apoyados en una preciosa fuente de piedra, a la espalda del Pazo y frente al magnolio centenario que protege la entrada de la ermita, Alén descorcha unas botellas de Lusco.

"SABEMOS QUE GONZÁLEZ BYASS ES UNA FAMILIA QUE AMA EL VINO Y ES UNA SUERTE QUE ESTÉN AQUÍ"
ALCALDE DE SALVATERRA DO MIÑO

"Esa mineralidad fabulosa"

"Tiene una acidez cítrica muy interesante -comienza diciendo Luis Paadín- En nariz me gusta la fruta cercana a la bergamota. Tiene una boca amplia, generosa, sin aristas. Redondo, con volumen y con ese toque del terruño de cuarcita, de pedernal, que no llega a ser pólvora, pero que tiene esa mineralidad fabulosa".

La niebla de la mañana comienza a disiparse en Salvaterra do Miño cuando su Alcalde, Arturo Grandal Vaqueiro, se une a la cata.

Con una población de 10.000 habitantes, Salvaterra es la capital del vino del Condado de Tea y así lo ratifica el hecho de que su Fiesta del Vino sea la segunda más antigua de toda Galicia.

"Este año hemos celebrado la 57ª edición y lo hacemos, como siempre, en el Castillo de Doña Urraca, que data del siglo X y ha sido escenario de muchos enfrentamientos entre Portugal y el Reino de Castilla", explica el Alcalde.

Una fortaleza que está en un alto, en el centro de la población y ocupa una superficie de 9.700 m², compuesta por el recinto amurallado con sus garitas, la Casa del Conde, el Pazo de Doña Urraca y la Capilla de la Virgen de la Oliva.

"El vino en la subzona del Condado es una riqueza muy grande e importante. El clima, la altitud, la orilla del río Miño y la orientación sur de esta zona es muy buena para los vinos", continúa el Alcalde, que se muestra muy satisfecho con la adquisición de la bodega por la Familia de Vino Gonzáles Byass.

"Que González Byass compre Pazos de Lusco es una buena noticia para Salvaterra. Recuperar el patrimonio, reconstruir el pazo y que estos vinos sigan teniendo futuro es muy importante para nosotros.

Sabemos que Gonzáles Byass es una familia que ama el vino y para nosotros es una suerte que esté aquí". Arturo Grandal Vaqueiro brinda junto al enólogo y los Paadín por iniciativas como la llevada a cabo por González Byass para, a continuación, recomendar algunos maridajes locales.

"Aquí tenemos buenas carnes y productos del río como la lamprea, la trucha, algún buen salmón, sábalos, anguilas y angulas. Toda esta espectacular materia prima es parte de nuestra gastronomía y estos vinos son los que tienen que acompañar siempre a nuestros guisos".

Lusco en la cocina

La demostración definitiva de la calidad de un vino pasa inevitablemente por catarlo en un restaurante junto a una cocina acorde con su espacio geográfico. Los vinos y la gastronomía atlántica tienen hoy un merecido protagonismo. La uva Albariño abandera una realidad que ha traspasado todas las fronteras para contar y hacer disfrutar al mundo lo que desde muchos años se está haciendo en Galicia.

En el Restaurante Marina Davila, en el puerto de Vigo, Eduardo Ucha, gerente, jefe de sala y sumiller, ha preparado, junto a su equipo de cocina, un menú especial. El restaurante, abierto en el año 2010, está situado en el muelle comercial de Vigo, un lugar privilegiado desde el que disfrutar de una hermosa vista de la ciudad gallega.

En este restaurante, donde el 70% de los platos que se sirven son de pescado, se trabaja bajo tres parámetros: "producto, servicio y cocina", explica Ucha.

"Respetamos al máximo el sabor de la materia prima principal. La calidad de nuestro producto es tan buena que no hace falta explicar el plato a nuestros



De izquierda a derecha, el Alcalde de Salvaterra do Miño, Arturo Grandal, el enólogo Sergio Alén y los sumilleres y responsables de la "Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia", Luis Paadín y Alejandro Paadín.

Caballa al horno con una copa de Lusco. Un detalle del bonito pazo de la Bodega Pazos de Lusco y, debajo a la izquierda, Sergio Alén trabajando en el viñedo.









"LOS VINOS GALLEGOS VIAJARON CON COLÓN EN EL VIAJE DEL DESCUBRIMIENTO DE AMÉRICA"

El Restaurante Marina Davila cuenta con dos salas para más de 50 comensales y dos grandes terrazas situadas frente al puerto, con vistas a la Ría de Vigo y las Islas Cíes.
Su carta está enfocada a contar y realzar los productos gallegos que desde una excelente materia prima sirven con elaboraciones actuales.

En la imagen, una copa de Lusco acompaña a un gran plato de huevos con trufa, jamón ibérico y setas de temporada.

comensales". Desde el horno, la plancha o la cocina a baja temperatura, la cocina de mercado del restaurante Marina Davila ofrece una carta de excelente calidad donde pescados como el Martiño o San Pedro, cocochas, rodaballo, merluza, bacalao, palometa roja o los mariscos, son indiscutibles protagonistas, junto a entrantes como las anchoas, pulpo a la parrilla o el escalope de foie a la plancha con mango. También arroces y carnes de Galicia, como la croca de ternera o el solomillo de vaca, sin dejar de mencionar sus ricos postres, sorbetes y carta de vinos dulces.
Un trabajo espectacular en cocina saca platos deliciosos y equilibrados, perfectamente emplatados y presentados. En su bodega, más de 140 referencias, casi todas nacionales.

Cristóbal Colón y Ribadavia

En la copa un Albariño Lusco. Luis Paadín vuelve a catarlo mirando al puerto de Vigo y repite: "muy bueno, fácil de beber, es goloso y tendrá mucho éxito".
El profesor en vitivinicultura y enología ameniza el encuentro contando que su amigo Luis Congil, redactor jefe del Atlántico Diario, descubrió que los vinos que embarcó Colón en su viaje del descubrimiento fueron vinos de Ribadavia. "Vinos que, por su acidez, podían viajar sin problemas. Y era la comunidad judía de Ribadavia la que vendía estos vinos. Con la expulsión de los judíos de España, ordenada en 1492 por los Reyes Católicos, la comercialización y el futuro de los vinos gallegos sufrió un importante parón".
Luis Paadín sigue conversando entre platos de navajas, caballa al horno, foie con flores y cocochas con polvo de plancton. El boom de la cocina y los vinos atlánticos tiene mucho que ver con una nueva generación de cocineros que han visualizado con su trabajo la cocina gallega.
"Efectivamente hoy se visualiza más nuestro producto y cocina, aunque no se cocina mejor, porque se lleva haciendo bien muchos años".

La cuna del Albariño

"El Condado de Tea es la cuna del Albariño. El clima lluvioso y su suelo arenoso de origen granítico, permite que se exprese la variedad. El Albariño es atlántico, sus aromas primarios yodados y salinos son característicos. La acidez, la frescura y lo afilado de este Lusco, define muy bien los vinos del Condado", concluye Paadín.
Con las copas alzadas, el Alcalde Grandal, da la bienvenida a González Byass a Galicia para concluir, así, un encuentro con grandes vinos, expertos gastrónomos y los mejores productos gallegos.

PERFECTOS PARA DISFRUTAR.
PERFECTOS PARA REGALAR.







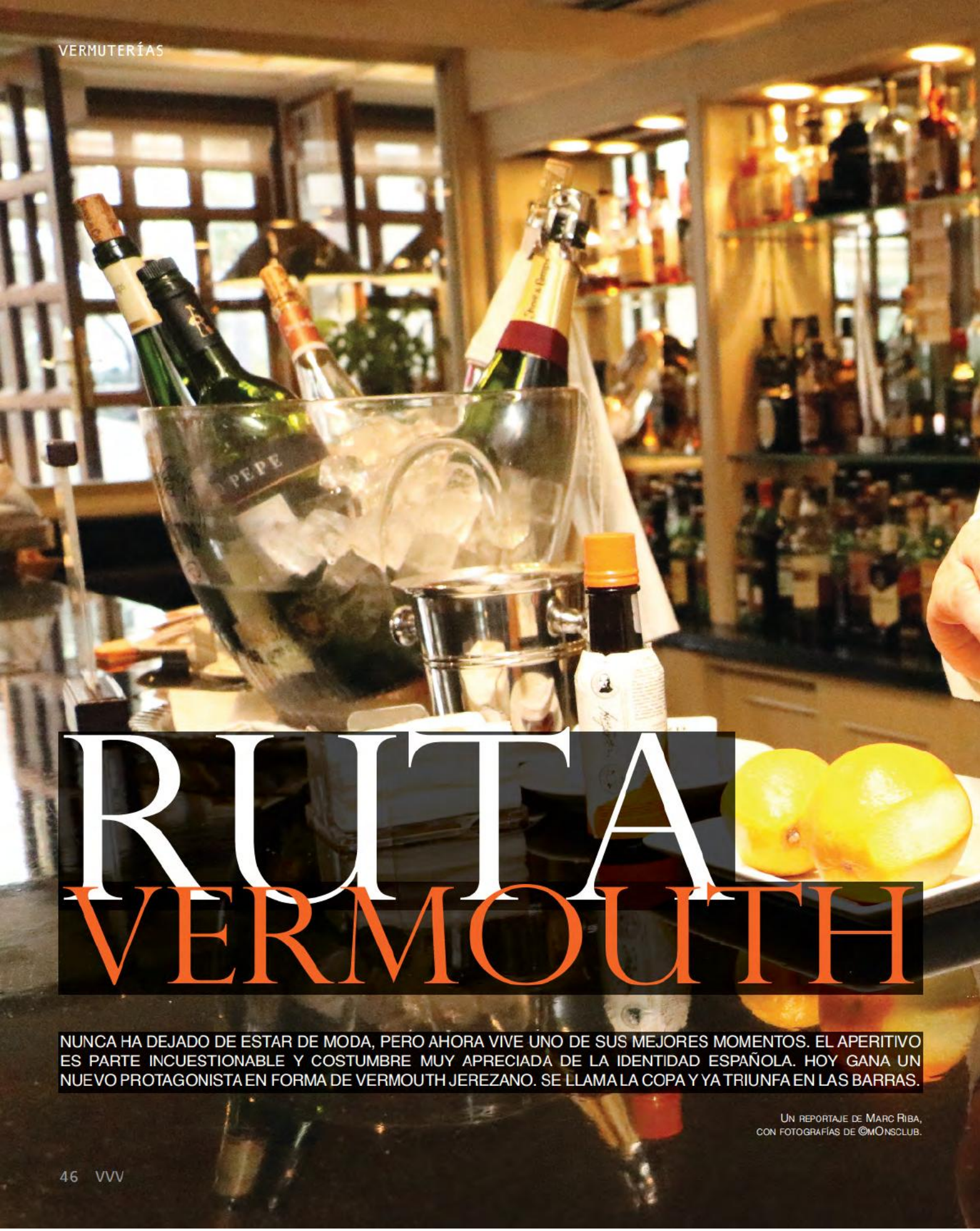


CASONA
Veramonte

ENCUÉNTRALOS EN
CASONA VERAMONTE Y EN
TIENDAS ESPECIALIZADAS

reservas@veramonte.cl
+56 32 2329955
www.casonaveramonte.com

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
El vino sólo se disfruta con moderación.



RUTA VERMOUTH

NUNCA HA DEJADO DE ESTAR DE MODA, PERO AHORA VIVE UNO DE SUS MEJORES MOMENTOS. EL APERITIVO ES PARTE INCUESTIONABLE Y COSTUMBRE MUY APRECIADA DE LA IDENTIDAD ESPAÑOLA. HOY GANA UN NUEVO PROTAGONISTA EN FORMA DE VERMOUTH JEREZANO. SE LLAMA LA COPA Y YA TRIUNFA EN LAS BARRAS.

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



Barra del bar restaurante Milford de Madrid.

MANOLO CATECA

SEVILLA

Una taberna con la sensibilidad de un Sherrybar

En las barras de las tabernas sevillanas la vida se bebe de otra manera. La copa, la sonrisa, la tapa y cada momento cuenta. No son lugares de paso, se trata de cielos cercanos en los que un sorbo debe ser un instante dichoso. Y así lo entiende el Cateca, satisfecho y alegre porque sus vinos reúnen a buena gente en su pequeño local lleno de animados momentos.

En el centro histórico de Sevilla, al lado de la calle Sierpes, está Manolo Cateca, una taberna fundada en el año 1952 por una familia de Manzanilla, cuando Sevilla se llenó de taberneros del Aljarafe y del Condado de Huelva. Perteneció bajo el nombre de La Goleta, hasta que en el año 2013 se hizo cargo su actual propietario Manuel Rodríguez Navarro, alias Cateca, apostando por especializarse en vinos del Marco de Jerez y el Vermouth.

Manolo Cateca es un genuino y pequeño bar, con una barra de madera larga y curva y dos grandes puertas que dejan entrar toda la luz y la alegría de la calle Santa María de Gracia. Azulejo verde y amarillo, en la pared panderetas (medias botas) que anuncian los diferentes tipos de vino, imágenes de diferentes vírgenes y cristos de la más pura tradición sevillana, de los que Manolo Cateca piensa, con todo el respeto, que: "seguramente en aquella época beberían el vino de Caná de Galilea, que era parecido o igual de dulce que al vermouth de ahora". Y tras la barra, buena conversación, más de 150 referencias de vinos de Jerez y una pequeña cocina capaz de servir unas pochas con chorizo o un cocido de calabaza y habichuelas "que quitan el sentido".

El Vermouth es el nuevo protagonista

Una tapita especial de chacina, salazones o de conserva para acompañar al Vermouth, el nuevo protagonista de esta y muchas otras barras. "El vermouth se está recuperando a pasos agigantados", cuenta Manolo Cateca desde detrás de la barra, donde tiene cuatro tipos diferentes de vermouth en botella.

"Tan de moda está, que algunos parroquianos comienzan a la hora del vermouth y la alargan y la alargan y les dan las dos y las tres y siguen con el vermouth. Hoy se apuntan al vermouth los vecinos de siempre, grupos de mujeres, familias enteras y ya comienzan a venir grupos de jóvenes. También funciona de noche y muchos me piden La Copa de González Byass, que gusta sobre todo a gente entendida por su pronunciado sabor a clavo y canela".



Manolo "Cateca" posa con La Copa de González Byass en la barra de su taberna. El apodo de Cateca se lo pusieron sus amigos a los 16 años porque era costalero y catequista.

VINO HIPOCRÁTICO

Según un relato, el vermouth fue inventado por Hipócrates, célebre médico y filósofo griego, nacido el año 460 a.C. cuando puso a macerar en vino flores de ajenjo y hojas de díctamo para obtener lo que en la Edad Media se llamó vino hipocrático o vino de hierbas.

Es a partir de finales del siglo XVIII, con la llegada de las nuevas tecnologías, cuando el vino aromatizado entró en una nueva dimensión de productividad, en la que destacó la experiencia de los precursores piamonteses. Pero fue en 1838 cuando los hermanos Luigi y Giuseppe Cora le dan el carácter industrial al vermouth convirtiéndolo en vino muy popular en Europa.

Actualmente encontramos vermouth rojo o blanco, siendo el primero de origen italiano y el segundo de origen francés.

VERMOUTH LA COPA

González Byass recupera la tradición de elaborar Vermouth a partir de recetas de 1896. La Copa es un genuino vermouth jerezano que simboliza la unión del pasado y el presente.

Vermouth La Copa ha sido elaborado a partir de nobles soleras de Oloroso y Pedro Ximénez de más 8 años, junto con una cuidada selección y combinación de botánicos tales como ajenjo, ajedrea, clavo, piel de naranja, canela, nuez moscada, angélica y quina.

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 destaca, junto a un ligero amargor final, su suavidad y elegancia que recuerdan su origen jerezano.

MILFORD

MADRID

Un clásico en plena forma

Abierto en el año 1978, Milford es algo más que un bar clásico del madrileño Barrio de Salamanca. Su cocina de producto y su coctelería *premium*, unido a un ambiente tranquilo y amigable, convierten a este bar restaurante en un emblema de elegancia y saber hacer.

Los ventanales de madera de la calle Juan Bravo 7 dejan entrever un tranquilo, elegante y confortable bar de mesas bajas y cómodos sillones. Un limpiabotas termina de pulir los zapatos de un cliente en la barra, mientras otros disfrutan alrededor de un vermouth con patatas fritas y berenjenas asadas con roquefort.

El local está decorado con fotografías y trofeos de vela. Los dueños son apasionados navegantes y poseen un velero clásico llamado Argos con el que compiten en regatas en el Mediterráneo.

El bar Milford tiene una ancha escalera, con una bonita barandilla de madera, que sube al comedor. Santos, uno de los encargados de la mañana, explica que en el restaurante se sirven platos que "entiende la gente. Cocina clásica de toda la vida", como cocido madrileño, revuelto de atún y pimientos del Piquillo, huevos rellenos de marisco o cazuela de albóndigas, riñones al Jerez y gallo a la plancha.

Aunque abren a las 8 de la mañana para dar desayunos, la hora del aperitivo es su seña de identidad. En la barra o en los sillones, las tapas variadas se acompañan de una amplia selección de cervezas internacionales, buenos vinos y vermouths.

La última novedad ha sido la llegada del Vermouth La Copa de González Byass, que en Milford se sirve con angostura, un *twist* de limón y naranja, mucho hielo y dos aceitunas. Domingo, uno de los camareros, cuenta que "cuando alguien quiere probar algo nuevo, con La Copa siempre aciertas".

Milford es, además, conocido por su extensa carta de destilados, sobre todo whiskies y ginebras, y su coctelería *premium*.



Domingo sirve un vermouth La Copa en la barra del bar restaurante Milford de Madrid.

MARISQUERÍA MÉNDEZ MADRID



José Luis Méndez sirve el vermouth La Copa en copa de cóctel helada, pulverizado con ginebra

Vermouth, comida y partida

Calidad de producto, precios estables y buen ambiente es lo que la marisquería Méndez tiene, además de una buena barra y una carta de cocina madrileña, mariscos y grandes postres caseros.

José Luis y Santiago son taberneros, atléticos y taurinos. Su padre abrió el bar restaurante Méndez (C/ Ibiza, 33) un 28 de diciembre de 1973 y, desde entonces, la fórmula que el progenitor ideó sigue funcionando. Buena barra, mariscos, pescados y carnes. En la cocina guisos tradicionales y platos de cuchara. Los miércoles cocido madrileño, y cada día, garbanzos con callos, rabo de toro o patatas con bogavante. Aunque lo que más se consume son los pescados, como la lubina al horno y el rodaballo.

El aperitivo es parte importante de la vitalidad de la marisquería Méndez, tienen vermouth de grifo y en botella, además de muchos jereces y variedad de vinos tintos y blancos, que acompañan a ricas raciones de la mejor gamba blanca de Huelva, cigalas, percebes y nécoras de Galicia. Para José Luis Méndez, el Vermouth La Copa es un hallazgo. "Me encanta por ese marcado acento de Jerez que tiene. Lo sirvo con una infusión de naranja en hielo, *twist* de naranja y enriquecido con spray de ginebra".

VERMOUTH

LA COPA





RECETA ORIGINAL DE **1896**

JEREZ

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre



SABER ESTAR Y SER ACEPTADO

Una sociedad vertiginosa que propone mil formas de vida, pero en la que hay que saber elegir para conseguir proteger el espacio de confort. Mil propuestas pero sólo hay un camino que vale. En ese recorrido hay que permanecer atento a lo que sucede, a las modas que marcan estilos de vida. Cada rutina diaria hay que convertirla en algo excepcional, hay que disfrutarla. Es cuando aparecerá el whisky NOMAD, porque estará ahí.

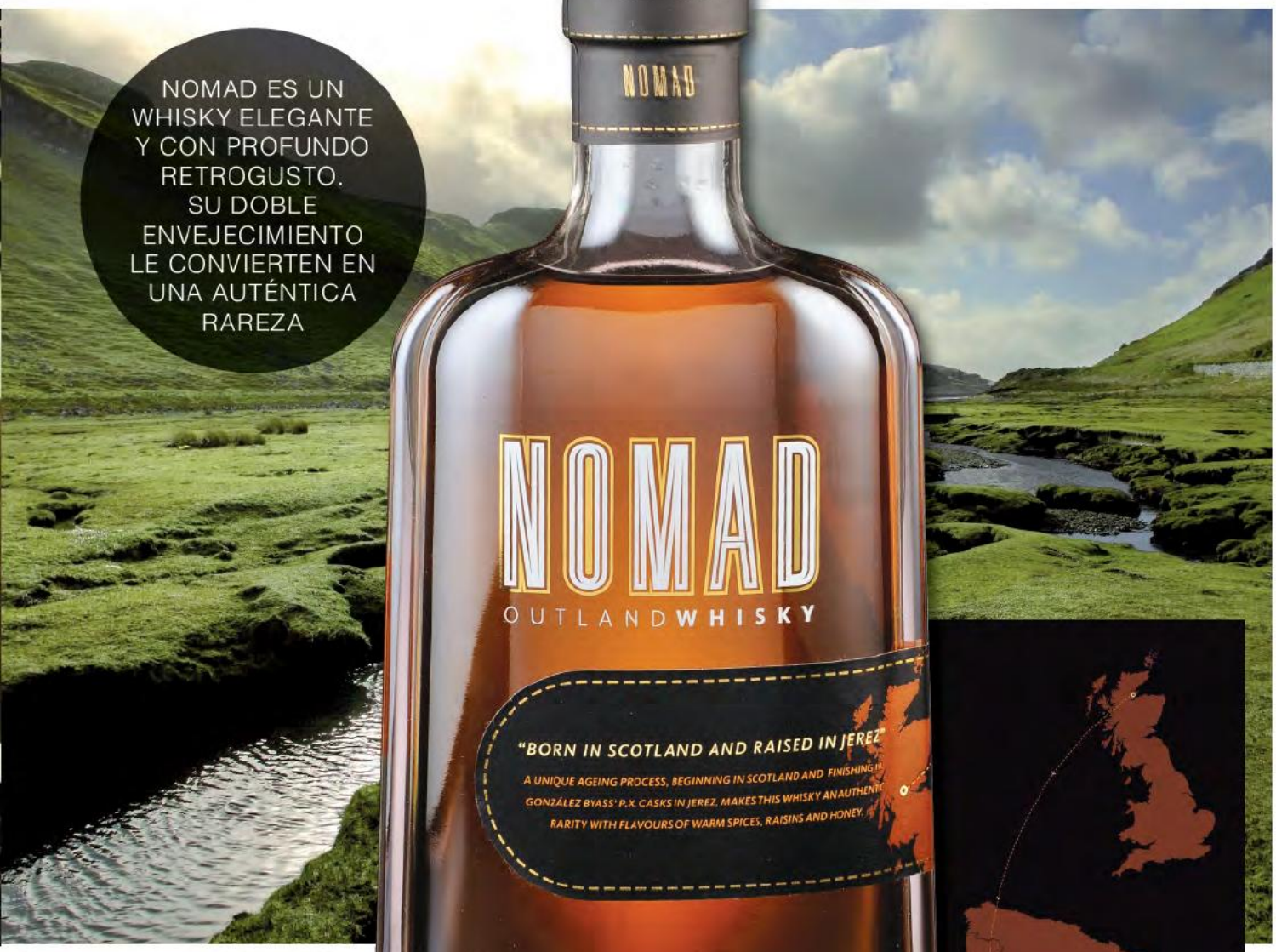
LAS BARBERÍAS SON TENDENCIA

Llevar hasta el sibaritismo el acto diario del afeitado es una elección personal de alguien al que le importan los momentos especiales. Las barberías están de moda, reúnen a hombres que buscan mucho más y que son capaces de luchar por encontrar su momento de pausa y bienestar, llevando la experiencia a un nivel más, donde una buena conversación y un whisky en la mano completan el momento alcanzado.

EL SECRETO DE NOMAD

El carácter y la personalidad de un buen whisky también se puede medir por su capacidad de saber coexistir en los tiempos que le toca vivir. NOMAD es un whisky viajero y elegante que ha sabido hacerse un hueco en los paladares de las personas a las que les gusta explorar para crecer y conseguir alcanzar metas que mejoren su propia historia.

NOMAD ES UN WHISKY ELEGANTE Y CON PROFUNDO RETROGUSTO. SU DOBLE ENVEJECIMIENTO LE CONVIERTEN EN UNA AUTÉNTICA RAREZA



La mayoría de los grandes whiskies de malta tienen su crianza final en botas de Sherry que se envían a Escocia desde Jerez. NOMAD es el primer whisky de la historia que, tras su envejecimiento en Escocia, termina su afinamiento en la bodega de González Byass en Jerez de la Frontera, rompiendo así las reglas no escritas del whisky.



Se trata de un *premium blended* elaborado a partir de 30 whiskies diferentes de malta, con envejecimientos entre 5 y 8 años, más 12 meses en Jerez en botas previamente envinadas con Pedro Ximénez.



Las carretas transportaban las botas desde Jerez para embarcarlas en El Portal. Buque descargando en Londres. Un grupo de viajeros disfruta de la travesía Tío Pepe.

Tan importante fue el río Guadalete para la expansión de los vinos de Jerez que González Byass ha querido homenajear a los hombres y mujeres que trabajaron cargando botas de vino desde sus bodegas hasta los buques atracados en la Bahía de Cádiz. La travesía Tío Pepe es una experiencia llena de cultura, ocio y diversión que recupera parte fundamental de la historia.

TRAVESÍA TÍO PEPE RÍO GUADALETE

LAS AGUAS QUE IMPULSARON LOS VINOS DE JEREZ AL MUNDO

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

Fue en el siglo IX a.C. cuando los tartesos llegaron por mar hasta las costas del sur de la península para fundar Gadir. La primera civilización del continente trajo consigo la primera vid y así comenzó el relato de una historia única que cuenta cómo los hombres y las mujeres de Jerez, entusiastas de sus vinos, cargaban las botas en carros tirados por mulas para embarcarlos en gabarras, junto al torreón de Doña Blanca, y remontar el río Guadalete hasta llegar a la bahía de Cádiz para viajar a ultramar.
Los grandes buques llevaron los vinos de Jerez a todos los puertos del mundo, pero la travesía comenzaba mucho antes, en la sensibilidad de los jerezanos capaces de elaborar vinos únicos.

El tributo de González Byass

Hoy, González Byass rinde tributo a los hombres y mujeres que hicieron posible la expansión del vino de Jerez y rememora su gesta con una travesía.
Se trata de una delicia enoturística, una jornada inolvidable donde los vinos de Jerez acompañan al visitante navegando río arriba entre paisajes, naturaleza y la emoción de la historia.
La orilla del río nos descubre el Parque Natural de la Bahía de Cádiz, es el Valle del Guadalquivir, donde se puede disfrutar de espacios intactos como la isla de Trocadero o de los restos de muralla, torreón y necrópolis de los yacimientos de Doña Blanca, pertenecientes a una ciudad fenicia del siglo III a.C. y que sirvió también de puerto fluvial.
El viaje atraviesa el corazón del Parque Natural donde multitud de especies de aves conviven. Sobre las cabezas de los marineros, gaviotas, charranes, patos salvajes moritos o flamencos, vuelan en busca de la rica dieta que la naturaleza local les ofrece. El espectáculo ornitológico es muy interesante y ameno.
También la actividad humana deja su huella en forma de tradición. Pescadores de bocas, almejas y coquinas hunden sus pies en la ribera cuando la bajamar descubre parte de los tesoros del río. Este paisaje se completa con los reflejos del sol sobre las salinas de La Tapa, la más grande de la Unión Europea, ejemplo de esta importante actividad de la Bahía de Cádiz de valor ecológico, histórico y socioeconómico.

La cuenca del Guadalete, alimentada por las aguas de lluvia que buscan su desembocadura al Atlántico, dan lugar a marismas y humedales llenos de vida. Este entramado fluvial fue utilizado por el hombre en su beneficio y sirvió al desarrollo del comercio, de la misma forma que al intercambio cultural. Sus aguas han visto la llegada de fenicios, griegos y romanos desde el siglo IV a.C. donde ya se atestigua la exsistencia de lagares, demostrando así la manifestación proto-enológica de la zona.



Manadas de caballos se acercan a la orilla del Guadalete para interesarse por los navegantes.

Así transcurrió la historia hasta llegar al año 1844, cuando Manuel María González Ángel, fundador de las bodegas González Dubosc (actuales González Byass) necesitaba un transporte seguro de sus botas de vino hasta el embarcadero de El Portal. Para ello contrató a José Alva, quien se encargaría de llevar carretadas de esas botas por un camino a buen recaudo, gracias a un tributo que los bodegueros tenían que pagar. En 1854 se inaugura el ferrocarril Jerez-Trocadero, la tercera línea férrea de la Historia de España.

La historia recuperada

Hoy, la trascendencia de las salinas, las materias primas de la zona o el interés por difundir la importancia de la historia parece recobrar su pulso desde proyectos como esta emocionante ruta enoturística que González Byass propone. También con el nuevo proyecto del chef del Mar, Ángel León que, con su nuevo restaurante Aponiente, reinaugurado en un antiguo y espectacular molino de agua, en la zona de humedales del Puerto de Santa María, es un indiscutible impulso para la comarca, apoyo para su conservación y guía para transmitir la honra de la historia propia.

En Cádiz, la ciudad trimilenaria, la más antigua de occidente, atracaban los buques en su Bahía a la espera de la carga de vino para zarpar rumbo al sur de Inglaterra o al continente americano. Detrás dejaban la panorámica de una ciudad y su perfil de torres-miradores o torres-vigía, construcciones que datan de los siglos XVII y XVIII, los de mayor esplendor económico de Cádiz, mandadas construir por los comerciantes para ver zarpar los barcos.

Hoy quedan en pie 126 torres-miradores y, en una de esas casas, sería donde un joven Manuel María González Ángel aprendió las nociones básicas del comercio y ahorró sus primeros capitales.

La ensenada de La Caleta, los Castillos de Santa Catalina y San Sebastián, el faro o el paseo de Fernando Quiñones, ven los barcos fondear, mientras los chocos fritos o las sardinas con anchoas en olivada comparten barra con un Tío Pepe en cualquier rincón de Cádiz.

Desde Jerez hasta Cádiz, atravesando el río Guadalete, el sol y el mar acompañaron a las botas de vino y ahora lo hacen al viajero que quiere beber una copa de fino, oloroso o amontillado envuelto en una inolvidable experiencia mientras navega por la historia.



#SherryRevolution

"NUESTRO PROYECTO SE BASA EN CUATRO PILARES: RAZA, SANIDAD, ALIMENTACIÓN Y BIENESTAR"



David y Álvaro Jiménez Barbero disfrutan de un Beronia Reserva 2011 en La Finca mientras uno de sus bueyes permanece atento a la escena.

LA FINCA DE JIMÉNEZ BARBERO

"SI LA VACA ES FELIZ... LA CHULETA SABE MEJOR"

Y ASÍ LO HAN LOGRADO LOS HERMANOS JIMÉNEZ BARBERO.

LO QUE FUE EDUCACIÓN, SE CONVIRTIÓ EN PASIÓN Y, MÁS TARDE, EN PROPÓSITO CON ALMA. PERO ES QUE, ADEMÁS, EL PLAN DE NEGOCIO ESTÁ LOGRANDO EL ÉXITO QUE UN DÍA INTUYERON QUE SERÍA POSIBLE. LA CARNE DE VACA Y DE BUEY QUE CRÍA LA FINCA ES UN EJEMPLO DE TRABAJO, EMOCIÓN Y HONESTIDAD. EN EL PLATO SABE IGUAL DE RICO.

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

Aprendieron el negocio de carniceros de su abuelo y, después, de su padre para convertirse también en ganaderos y poner en marcha un proyecto único en Europa al que llaman La Finca de Jiménez Barbero.

Hace 18 años que heredaron el oficio de carniceros en el pueblo de Santa María de la Alameda, en la Sierra Oeste de Madrid y en seguida abrieron carnicería en El Escorial en busca de más público, seguros de que el alquiler de 40 hectáreas para criar su propia ganadería gustaría a los paladares locales. Y así fue. En poco tiempo abrieron otra tienda en Guadarrama y pudieron comprar aquellas hectáreas que hoy se han convertido en el proyecto de sus vidas.

En el año 2013, cuando levantaron La Finca y se terminaba la sala del despiece, su carne irrumpió en los restaurantes madrileños. Demostraban que la pasión de unos ganaderos que creyeron en hacer las cosas "con sentido común"-como repite Álvaro, el pequeño de los hermanos- criando animales sanos y ofreciendo una "carne honesta" recibiría, como así sucedió, el aplauso de los comensales.

Es un proyecto ambicioso, muy bien planificado y sostenible, donde se utilizan todos los recursos que hay en la finca, desde los cuatro pozos de agua, hasta la ventilación natural, para no necesitar apenas consumo de energía y donde el eslogan "la carne de la felicidad" resume un método singular e innovador donde el concepto de vaca feliz tiene que ver más con el sentido común que con mentiras y leyendas de vacas que se crían con música clásica o que reciben masajes (que no sucede en ningún lugar del mundo).

Las vacas felices

"Para nosotros hay cuatro pilares básicos en los que se basa todo el proyecto: raza, sanidad, alimentación y bienestar". Esta es la biblia de los hermanos Jiménez Barbero: Beatriz, David, Alberto y Álvaro.

La raza es la primera condición: "Es lo que va a ser la carne, pero nada tiene que ver con que finalmente sea buena o mala. En La Finca hacemos un mestizaje en búsqueda de una relación carne-grasa correcta.

Nuestro cruce es de raza autóctona española como Avileña, Retinta y Morucha, con razas de conformación muscular mayor, como la charolesa blanca o la *limousin*", explica Álvaro.

Lo más importante es que el animal esté sano.

La alimentación es lo que da el sabor de la carne. "Así que hemos invertido en la creación de una fábrica de



"MIS CARNES ARMONIZAN BIEN CON LOS VINOS DE RIOJA. ESTE BERONIA RESERVA ME HA GUSTADO"

Una copa de Beronia Reserva 2011, Mejor Vino Tinto del Mundo por su relación calidad precio, espera que se cocine una chuleta de La Finca. Los cortes que proponen los hermanos Jiménez Barbero van desde el Tomahawk a la chuleta tradicional, como la de la imagen, que una vez cocinada a la parrilla o a la plancha debe ofrecer tres texturas: de grasa, crujiente y carne poco hecha pero caliente. Recientemente, La Finca ha abierto Cárnico, una nueva tienda en Madrid.

alimentos para nuestros animales, que favorecen la sanidad y para que el producto muestre lo que queremos.
Y luego está el bienestar del animal, que realmente significa que "le haya ido bien", que no sufra mucho calor en verano, que no tenga estrés, que esté limpio o que no tenga competencia a la hora de comer".

La importancia de los últimos seis meses.
Las vacas y los bueyes de La Finca viven en libertad en 550 hectáreas repartidas entre los términos de Colmenar de Arroyo y Santa María de la Alameda.
El ganado nace en otras fincas de Toledo y Portugal donde ya se trabaja su genética, para llegar a Madrid, a la última fase de la producción, donde se somete al ganado a los últimos seis meses de engorde antes del sacrificio. En La Finca, se producen carnes jóvenes, de un año, la que denominan crianza, de 4 a 6 años y la carne reserva, de 8 a 12 años.
En "la cocina de La Finca" se elabora el perfecto menú para los animales, en busca de una carne que tenga valor. Para ello tiene que tener grasa capaz de conseguir una carne con sabor y valor gastronómico.
"Los cereales nos dan esta grasa. Utilizamos una fórmula compuesta por maíz, cebada y trigo, que trituramos con aceite de soja y micronutrientes en forma de vitaminas y mezclamos, a su vez, con paja, para obligar al animal a masticar y rumiar, y un sirope de melaza de remolacha que amalgama toda la fórmula para hacerla apetitosa", continúa Álvaro Jiménez Barbero.

"También damos de comer a personas"
Tras recorrer la finca y acercarse a la realidad de un proyecto excepcional y de éxito, lo mejor es terminar en el Restaurante La Estancia, situado en el centro neurálgico de La Finca, donde preparan para los visitantes un original menú a base de sus carnes y otros platos cuidados que completan la oferta.
Sobre la mesa, en esta ocasión, un tinto Beronia Reserva 2011 que ha sido reconocido este año como el Mejor Vino Tinto del Mundo por su relación calidad precio en el International Wine Challenge.
El rico menú degustación permite saborear todos los cortes y especialidades de "La carne de la Felicidad"
"Mis carnes armonizan bien con los vinos de Rioja. Me parecen unos vinos más coherentes y redondos que los de otras denominaciones. Y este Beronia me ha gustado", concluye el pequeño de los hermanos, Álvaro Jiménez Barbero.


Beronia
RUEDA
más que un
VERDEJO
Beronia
RUEDA
VERDEJO 2014
RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
ESPAÑA
WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



El chef Dani García en su restaurante de Madrid, BiBo, situado en el Paseo de La Castellana, 52. Miles de bombillas y un globo aerostático protagonizan la decoración.

Dani García ha transitado entre cocinas, imaginación y, a veces, duras realidades para aprender a manejar su presente. Hoy, con dos estrellas Michelin en Dani García restaurante y el bombazo de sus restaurantes BiBo en Marbella y Madrid, el chef andaluz camina sólo y feliz.

DANI GARCÍA, BIBO ANDALUSIAN BRASSERIE & TAPAS

"LA FUERZA Y LA ILUSIÓN DE HACER SIEMPRE ALGO NUEVO ES ALGO INNATO EN MÍ"

UNA ENTREVISTA DE JAVIER ESTRADA.

Los últimos años parecen haber sido bastante agitados para usted y no hemos parado de escuchar noticias de Dani García, ¿en qué momento se encuentra?
Hace cuatro años mi situación era muy distinta y difícil. Trabajaba para otras personas, nada de lo que tenía mi nombre era mío, hacía cosas básicamente para aprender y adquirir experiencia. Terminado ese proceso, decidí seguir solo. Llevo desde los 17 años cocinando y hasta esa fecha no aprendí a ser empresario y, aunque la época fue dura, sin duda también tiene parte de culpa de todo lo que hoy he conseguido.
Contestando a la pregunta, puedo decir que hoy me siento en una situación privilegiada. En los tres últimos años los negocios que monto son míos -con los socios que yo quiero- y nunca soñé llegar tan lejos y estar tan bien como estoy ahora.
¿Ha alcanzado los objetivos que se propuso hace tres años?
He superado mis objetivos. La meta era conseguir la libertad de hacer las cosas por ti mismo, como crees que se deben hacer y con la gente que quieres hacerlas. Hoy tenemos una empresa que factura a unos niveles antes impensables.
¿Cuál es la esencia del cocinero que pese al paso de los años no ha cambiado?
Me sorprende que siga teniendo las mismas o más ganas de seguir haciendo cosas. Hasta en los peores momentos siempre he tenido la energía y las ideas para seguir adelante. La fuerza y la ilusión de hacer siempre algo nuevo es algo innato en mí. Y no sólo crear conceptos de alta cocina, sino de cocinar para otro tipo de público y tocar diferentes palos, porque me apetece.
¿Cuántas horas roba hoy el empresario al cocinero?
Después de aprender a cocinar, hay que asumir que eres empresario. Lo primero, lógicamente, es estar totalmente volcado en la cocina con el producto, la técnica y la creatividad, hasta que te das cuenta de que además, hay que ganar dinero. No sirve para nada ser el mejor cocinero del mundo si al final das pérdidas. Y ahora ya he llegado al punto de ganar el dinero suficiente para hacer lo que me de la gana en mi restaurante de dos estrellas, Dani García.
¿Siguen valiendo hoy los conceptos tradición, contradicción, creatividad y Andalucía como patas fuertes de su propuesta?
Sí, haga lo que haga siempre estarán ahí.
¿Cuáles han sido los últimos productos que le han llamado más la atención y a los que ha dedicado más tiempo en cocina?
A día de hoy la caza me motiva mucho. Durante muchos años he dejado de cocinar en invierno porque en el restaurante de Marbella (con Sol Meliá) cerrábamos en invierno. Volver a cocinar caza es para mí muy especial. Hemos vuelto a hacer guisos, olla gitana o becada, recuperando ese *punch*, ese toque fantástico de las recetas de caza.



"Brioche cojonudo". Desmigado de chorizo de Ronda, cebolla dulce, salsa chipotle y huevo de codorniz, de la carta de BiBo.

En sus muchos viajes cocinando por el mundo, ¿qué platos andaluces han sido los que más han triunfado?
Cualquier tipo de gazpacho gusta mucho. Como el "tomate nitro", que está relleno de pipirrana. Un gazpacho verde con todos esos tintes andaluces que, aunque es cocina moderna, gustativamente acerca mucho al sur de España. También el rabo de toro envuelto en ravioli con ensalada de setas, ha gustado en todo el mundo.

¿Cómo se sabe hasta cuando puedes estirar la creatividad?
Tienes que ser muy consciente de lo que te gustaría hacer y de lo que el público puede asumir. Al final es importante que la gente venga a tu restaurante y comprenda tu mensaje. Si no se comprende, diez te llamarán genio y mil no volverán. Prefiero estar más cercano a esos mil, llevándoles cerca de lo que piensan aquellos diez. El tiempo da y quita razones, aquí estamos, y aunque no estoy de acuerdo con la idea de que el cliente siempre tiene razón, si sé que no se equivoca. No hay que someter al cliente, somos los cocineros los que debemos ser sometidos.

En el momento actual en el que se encuentra, ¿qué es lo que le ha dejado de llamar la atención de entre tantas cosas que rodean a la profesión?
Vivo por y para la alta cocina, pero la alta cocina me cansa y por eso he creado mis paraísos que habito de vez en cuando y a los que llamo BiBo. Ahora viene un cambio radical, se han acabado los menús tan largos. Eso se ha vuelto cansino y vamos a por menús más



Ensaladilla rusa con huevo de codorniz, de la carta de BiBo.

cortos, ligeros y con producto diez. Queremos tener el restaurante de lujo, pero debemos dejar de pensar en cocinar para diez críticos.

¿Qué es BiBo?

Es el restaurante moderno al que a mí me gustaría ir cada día. Así nos acercamos a más gente y, así, el dos estrellas puede seguir avanzando.

¿Por qué elige Madrid para abrir su segundo BiBo?

Madrid está en un momento gastronómico espléndido. Para nosotros todos los días del año en Madrid es como un día de agosto en Marbella. Madrid es una gran capital con ganas de gastar.

¿Dónde va a volver para investigar y aprender?

Quiero volver a Japón.

¿Cómo participan los vinos en su creatividad?

Tengo un "pequeño-grave-problema" (risas) y es que no bebo alcohol. Aunque lo pruebo todo con mi sumiller, Carlos García, y soy consciente de su importancia. En mis restaurantes toda la parte líquida está a la altura de la comida. Además, me interesa y me apasiona tener en bodega absolutamente de todo.

Los vinos de Andalucía, desde el Marco de Jerez hasta los nuevos tintos de Cádiz, parecen pasar por un magnífico momento, ¿qué significan en sus nuevas creaciones?

Si somos andaluces en la comida tenemos que serlo en los vinos. Y lo somos.

Sabemos que en Madrid hay dos productos andaluces que tienen mucho tirón. Los vinos de Jerez y el atún de almadraba son cada día mejor entendidos y requeridos.



SU CARTA ES UN ESPECTÁCULO. HAY QUE PROBAR LA ENSALADILLA DE AHUMADOS, EL CODILLO O EL RAPE NEGRO.

Ismael Martín, padre e hijo, en el interior del restaurante Hevia. Dos generaciones que trabajan bajo la herencia transmitida por el fundador, Pepe Hevia.

RESTAURANTE HEVIA, MADRID.

La exquisita tradición al servicio de la calidad

Hevia es uno de los mejores restaurantes de Madrid. La historia de su fundador y la importancia de su propuesta gastronómica son tan interesantes que realmente merece la pena reservar una mesa, disfrutar y charlar con Ismael, padre e hijo, sobre el fundamento de su cocina tradicional. Además, su carta de vinos es excepcional.

Un reportaje de Javier Estrada,
con fotografías de ©mOnsclub.

Pepe Hevia abrió su restaurante en el año 1964. Había sido aviador de combate en el bando perdedor de la Guerra Civil. Era un universitario al que le apasionaba la aeronáutica y le gustaba moverse en ambientes intelectuales. Su casa, hoy dirigida por su yerno, Ismael Martín, tiene todo el gusto de su historia.

"Pepe Hevia era un hombre extraordinario que, tras vivir refugiado en Francia, vuelve a Madrid para trabajar en hostelería y logra triunfar por su carácter y sus conceptos de calidad en la sala y la cocina", comenta Ismael Martín.

Pepe Hevia creó el primer gastrobar de Madrid. Cuando otros triunfaban con su tortilla de patata, en Hevia se servía cangrejo ruso, caviar o *rollmops* alemanes (filete de arenque enrollado en un pepinillo), foie, un magnífico salmón ahumado asturiano o quesos franceses. Una gama de productos absolutamente *premium* en cuanto a alimentación, una gran bodega y destilados internacionales.

"Pepe era un relaciones públicas sobresaliente, que aportó el trabajo, el riesgo y la ética a este negocio", continúa Ismael Martín, que comenzó a trabajar a las órdenes de quien sería su suegro, con 21 años, mientras estudiaba periodismo y publicidad.

"Pepe me enseñó el talante y el señorío. Él siempre dejaba huella, era cercano, de una profunda personalidad y sensibilidad. Puedo decir que su trabajo se basó siempre en un concepto ético con ideas muy avanzadas para su época. Su carácter hacía que el restaurante fuera un lugar en ocasiones extraño, con clientes que vestían sombrero y abrigos de cachemir y mujeres impecablemente vestidas. Cuando se cerraba la cocina, muchas noches Pepe Hevia se quedaba charlando con sus amigos convirtiendo el restaurante en un lugar especial".

La evolución desde la excelencia

En el año 1975 un cansado Pepe Hevia le pide al que ya era novio de su hija Elena que lleve el negocio.

"Nunca me dio un parabién, pero una vez me comentó que solía referirse a mí como su hijo, o que no corregía a quien lo pensaba, y a mí me pareció que esa era su forma de decirme que estaba contento con mi labor", explica emocionado Ismael.

En el Hevia actual las claves siguen siendo las mismas. Fernando e Ismael (cocina y sala), dos hijos de Martín y tercera generación, lo explican perfectamente: "En Hevia se busca el alma en todo. Y trabajamos para que nuestros platos se presenten orgullosos en la mesa".

Una diminuta cocina es capaz de sacar platos deliciosos que nunca fallan y guardan un increíble nivel de calidad y ejecución permanente.

Entre los platos míticos está la ensaladilla de ahumados y, de la nueva generación, destaca el carpaccio de gamba blanca con ajo blanco y ajo negro. Además, tiene una bodega con más de 200 referencias de todas las Denominaciones de Origen españolas.

Concluye Ismael hijo diciendo: "Hay que rendir tributo al abuelo y al padre. No nos podemos conformar".





"LOS VINOS BLANCOS, ROSADOS Y LOS CAVAS MARIDAN MUY BIEN CON NUESTRA PROPUESTA ORIENTAL Y CON EL CLIENTE EXTRANJERO"

Arriba, terraza del restaurante Camurí, en Estepona, Málaga. Sobre estas líneas, un plato de sushi mixto.

CAMURÍ RESTAURANTE - LOUNGE

COCINA ANDALUZA Y ORIENTAL EN UN AGRADABLE ESPACIO CON VISTAS AL MAR

Solamente por las vistas merece la pena la visita al restaurante Camurí de Estepona, pero la calidad de su propuesta gastronómica, que mezcla el Mediterráneo con la cocina oriental, hacen que la experiencia se convierta en algo para recordar.

Los hermanos malagueños Claudio y Alfonso vivieron 20 años en Venezuela y, a su regreso, abrieron un restaurante al que llamaron Camurí, como la playa caribeña donde más disfrutaron su estancia en el país sudamericano.

Han pasado cinco años y el proyecto hoy es una realidad que ha sabido evolucionar y crecer con el tiempo hasta convertirse en un espacio muy interesante donde la playa, el Mediterráneo y la cocina son la trilogía del éxito.

Camurí Restaurante-Lounge está en la playa de Padrón, en Estepona. Todos sus comensales disfrutan de la visita mirando al mar, y en la cocina se trabaja desde el gazpacho, las croquetas caseras o las gambas al pil pil, hasta platos de cocina oriental como el sushi, las verduras al wok o los tartares de salmón y atún. Aunque otro de los estandartes de Camurí son sus ensaladas, que recorren ricas combinaciones como la gamba con aguacate y palmito o el pato con fideos de arroz. Completan la carta pastas, arroces, carnes, pescados y postres caseros.

La bodega del restaurante ofrece una gran selección de vinos blancos y rosados, además de cavas.

Como explica Alejandro, el hijo de Alfonso, y actual gerente de Camurí, "buscamos vinos que mariden muy bien con la comida oriental y con la playa. Tenemos mucho cliente extranjero y nuestra bodega está diseñada pensando en ellos".

Pero Camurí es más que un restaurante, también es un club de playa o un *lounge* como reza su logotipo.

La oferta se extiende hasta la rompiente de las olas de la playa con espacios de hamacas, jardines y zonas privadas con césped natural, servicio de toallas y fruta fresca.

Zumos naturales, coctelería y playa

En Camurí también se le da mucha importancia a la carta de bebidas que ofrece coctelería, zumos naturales y *smoothies* (batido de fruta con helado o lácteos).

Camurí sabe que el sol es su aliado, que la playa es su paisaje perfecto, incluso que el comensal llega relajado y dispuesto a disfrutar del momento. Pero igualmente comprende que la calidad de su producto y el servicio impecable son los que redondean la experiencia para que el boca a boca no pare y el cliente repita.

Un lugar privilegiado con una cocina variada excelente, con una relación calidad precio muy buena y un servicio eficaz. Camurí está en el buen camino. Además, la empresa regenta otro restaurante en el interior donde celebra eventos y bodas.

Nada queda a la improvisación en Camurí. Tras la cena, un DJ residente pincha música y los clientes se trasladan a la zona *lounge* para seguir escuchando las olas mientras se toman un café, un whisky de malta, un mojito o un Camurí nigth, el cóctel más popular, compuesto de vodka, crema de mora, zumo de lima y Sprite.

TABERNA PUERTALSOL BY CHICOTE

CHICOTE Y OLMEDO DIGNIFICAN EL CONCEPTO CASTIZO DESDE SU NUEVA TABERNA CON VISTAS

Los dos amigos y cocineros lo tuvieron claro desde el primer momento. Si tenían la oportunidad de dar de comer y beber en un nuevo espacio en la Puerta del Sol, su cocina sacaría platos tradicionales madrileños con la mejor calidad. El resultado es espectacular.

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

Todo comenzó hace 30 años en la Escuela de Hostelería de Madrid. Pedro Olmedo y Alberto Chicote eran jóvenes estudiantes de cocina y se fraguó una amistad que, hoy, perdura.
Tras años de relación y trabajos conjuntos, El Corte Inglés llama al chef Alberto Chicote para ofrecerle la mejor terraza de Madrid, el último piso del edificio Puerta del Sol, 10. Chicote llama a Pedro Olmedo y se cumple "el sueño de tener algo juntos". El proyecto transforma una azotea de antenas y motores en una taberna madrileña "de verdad".

El epicentro de una ciudad turística

"Decidimos llamarlo Puertalsol, como decimos los madrileños"-comenta Pedro Olmedo- "y apostar por una carta muy castiza de calidad".
Mientras suenan las campanas del reloj de gobernación, de la cocina vista de la taberna sale buen jamón al corte, caña de lomo, calamares fritos, una deliciosa ensaladilla rusa, mejillones en escabeche caseros, patatas bravas, croquetas o empanadillas de pisto. Pero la propuesta, con Óscar Horcajo al mando, va más allá. Un horno de carbón de encina cocina unas deliciosas alcachofas, pollo asado o una cola de atún impresionante con refrito de ajos y perejil.
Estamos hablando de un producto y una cocina de calidad que tanto se ha echado de menos en la zona y que seguro que madrileños y turistas agradecerán.
Todo tiene armonía y coherencia en Puertalsol. Pedro es "gato", madrileño de cuarta generación. Chicote es también madrileño. Así que la cocina es madrileña, sin versiones, purista y tradicional. Sólo en la carta de sugerencias hay algún guiño de los dos cocineros.
Terraza, sala y barra para 170 comensales, (110 en terraza y 60 en interior). Puertalsol abre a las once de la mañana con cruasanes, bizcochos, pincho de tortilla y tosta de jamón, para llegar al aperitivo y las comidas con una cocina de carbón, diferentes guisos y la barra de zinc madrileña para tapear de laterío (conservas), encurtidos y embutidos.
La vista merece la pena, es uno de los mejores balcones de la ciudad, pero la cocina y el ambiente de Puertalsol, también. Chicote y Olmedo le han dado dignidad a la palabra castizo.

Una carta de vinos para todos

En la carta de vinos se encuentra una buena oferta de Madrid y referentes internacionales. Hasta 70 referencias y donde un tinto de Rioja como Beronia o un fino Tío Pepe son protagonistas. En la terraza también hay una barra de coctelería, pensada para el *afterwork*, y para disfrutar de un buen puro mirando de cara a Madrid.

Pedro Olmedo conversa con un compañero de la Taberna Puertalsol mientas disfrutan de una copa de Tío Pepe en una mesa de la terraza. Debajo, imagen del espacio interior del restaurante y a su lado, una escena habitual de la terraza de Puertalsol, con dos comensales disfrutando de las vistas frente al reloj de gobernación sobre la Casa de Correos.

"EL POLLO ASADO EN HORNO DE CARBÓN O LA ENSALADILLA RUSA ARRASAN EN PUERTALSOL"







Los hemanos Kisko y Juanjo llevan trabajando desde que eran niños. Sus más de 200 tipos de montaditos son servidos muchas veces con Tío pepe o con Beronia.

CASA ANSELMO, LEBRIJA.

"NOSOTROS DISEÑAMOS LA TAPA Y EL PÚBLICO LE PONE NOMBRE"

La herencia es la esencia de esta casa lebrijana. Su biografía marca su singular personalidad y su presente es el aval de las cosas bien hechas. Tras 180 años detrás del mostrador, la familia García Vázquez se reinventa cada día entre ricas chacinas y tapas variadas.

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

A poco más de una hora de Sevilla está el bonito pueblo de Lebrija, lugar de nacimiento de Elio Antonio de Nebrija (Nebrixa o Lebrija), autor de la primera gramática castellana publicada en 1492. Una estatua recuerda al ilustre humanista en uno de sus agradables parques del centro peatonal, a pocos metros de la giraldilla de la Iglesia Mayor de Santa María de la Oliva y muy cerca de Casa Anselmo, un bar y tienda de chacinas y conservas que se inauguró en 1836 y que nunca ha cerrado sus puertas. "Ni en la Guerra Civil", como recuerda Juan José García Vázquez, hermano de Francisco, conocido como Kisko, actuales dueños y miembros de la quinta generación al frente de este negocio.

La terraza sobre la acera está custodiada por una fachada con dos entradas, en la que un azulejo recuerda con imágenes de vendimia que en este establecimiento se sirve Fino Tío Pepe.

Viejos cristales y puertas de madera con negras aldabas dan paso a la tienda donde los jamones y los lomos cuelgan rodeando una antigua balanza. Por la otra puerta se entra al bar. Una larga y alta barra con barandilla de madera ha sido testigo de decenas de buenas historias. Al fondo cuelga una gran fotografía de Pepe "Anselmo", padre de Kisko y Juanjo.

Todos los días un montadito nuevo

Casa Anselmo ha sido simpre un lugar de referencia gastronómica del Bajo Guadalquivir, así lo demuestra su aparición en la primera guía turística de esta zona editada en inglés en el siglo XIX. Todavía hoy podemos disfrutar de una tinaja de aceite de más de mil litros, que reposa bajo un cristal en una de las esquinas del bar. Al otro lado de la barra, Kisko y Juanjo abren molletes para elaborar los montaditos que preparan en el momento. Pese a la antigüedad del negocio, las propuestas se renuevan casi cada día. En la carta hay cien montaditos, fríos y calientes, pero en la memoria del pueblo hay otros tantos, que ya no hace falta imprimir.

Cada propuesta parte de un producto. "Aquí compramos la mejor calidad de la despensa española. Lo que servimos no es de primera, es excepcional", explica Kisko mientras saca unas alcachofas en aceite italianas para elaborar un montadito.

"Cada vez que traemos un nuevo producto se nos ocurre un montadito nuevo, que servimos al primero que entre en el bar y si le gusta, si saliva, le ponemos nombre juntos y se queda en la carta", concluye Kisko que comenzó a trabajar con 10 años.

Familia y trabajo

La herencia de 180 años de trabajo ha dejado sólidas convicciones y evidencias de cómo llevar un negocio. "Mis padres y abuelos nos enseñaron que lo más importante, por este orden, era la familia, el trabajo, el respeto a las personas y nunca pertenecer a ningún bando político", comenta Juanjo.

El requeté, el chivito o el vikingo son nombres de alguno de sus montadito. Pero también son expertos en carne mechada, ahumados, presa ibérica o el pulpo a mi manera.



"FIRMAR UNA BOTA DE GONZÁLEZ BYASS ES UN PREMIO MUY GRANDE Y UN ORGULLO"

Virginia Naranjo, ganadora de Masterchef 4, firma una bota en las bodegas González Byass de Jerez.

VIRGINIA NARANJO

"Mi vino favorito es el Palo Cortado"

FUE LA GANADORA DEL CONCURSO DE TELEVISIÓN MASTERCHEF Y SU CUNA JEREZANA SIRVIÓ DE ALTAVOZ PARA DESCUBRIR LOS VINOS DE JEREZ. HOY, JUNTO A SU HERMANA RAQUEL, HA CREADO SU PROPIA EMPRESA DE CÁTERING.

UNA ENTREVISTA DE JAVIER ESTRADA.

¿Qué soñabas cuando te presentaste a MasterChef?
No me presenté yo, fue mi hija Paula de 15 años. Después de enfadarse conmigo, cogió el móvil y llamó a MasterChef pensando que si me aceptaban estaría un tiempo fuera de casa.

¿Cuáles han sido las claves de tu éxito?
Mi fuerte ha sido el trabajo en equipo, sobre todo en exteriores. Trabajar mucho y estudiar.

¿Qué ha significado para ti el paso por MasterChef?
Para mí ha sido recuperar la ilusión que un día tuve de dedicarme a la cocina profesionalmente.

¿Qué oportunidades te va a dar ser la ganadora?
Bueno, lo primero es la oportunidad de estudiar en el Basque Culinary Center. También la invitación a hacer prácticas en las mejores cocinas del país. Hacer eso antes era impensable y ahora montar nuestra propia empresa.

¿Qué ha cambiado en tu vida?
Poder ganarme la vida haciendo lo que me gusta y así, proteger a mi familia, mi integridad y mi sencillez.

¿Qué ha sido lo más importante que has aprendido de cocina en tu paso por MasterChef?
Las nuevas técnicas.

¿Qué has aprendido sobre la televisión?
Que abre puertas muy grandes y que las personas, por la calle, te hablan como si te conocieran de toda la vida.

¿Cómo ha sido la relación con los jueces y con Eva?
Con Samantha muy buena, es la elegancia personificada y es muy cariñosa. Pepe es todo sabor y tradición con un toque de vanguardia, y Jordi es la técnica, es exigente con todos y con él mismo.
Eva es la alegría de MasterChef, la risa. Es bonita por fuera pero mucho más bonita por dentro, tiene una luz muy especial en su mirada.

¿Cómo se lleva la fama?
Pues yo la llevo muy bien, la gente te da mucho cariño. Lo agradezco de verdad.

¿Qué significa para ti firmar una bota de las bodegas González Byass?
Es un premio muy grande y un orgullo. He estado aquí en las bodegas en otras ocasiones y siempre me ha gustado leer las botas firmadas. Hacerlo yo ahora es un gran regalo, porque aquí se cuenta la historia de esta bodega y de las grandes personas que han pasado por aquí.

Has defendido los vinos de Jerez en las cocinas de MasterChef, al igual que el producto y el recetario gaditano. ¿Qué lugar van a ocupar en tus proyectos?
Yo creo que las raíces y los sabores que tenemos no se deben perder y tendrán en mis proyectos un sitio privilegiado. Cocino con nuestros vinos porque creo que son uno de los mejores productos del mundo.

Has fundado, con tu hermana, el cátering "Gemelas al Jerez", ¿Cuáles son vuestros objetivos?
Teníamos muchas ganas de montar algo en nuestra tierra. Seguimos aprendiendo cada día. Hemos aprovechado las oportunidades y creo que con trabajo, esfuerzo e ilusión podemos conseguir lo que nos propongamos.

Danos tu mejor receta y el vino con el que armonizarías.
Yo hago un mousse de boletus con huevo a baja temperatura y unos chips de boletus, que a mí me gusta mucho y lo acompaño con una copa de Oloroso.

¿Cuál es tu vino de Jerez favorito?
Yo soy de Palo Cortado, me encanta, es mi favorito.



FLOR DE CAÑA Y DAVIDOFF

LA POESÍA DE UN RON Y UN CIGARRO DE NICARAGUA

Tomar el control del tiempo para disfrutar de los mejores productos elaborados artesanalmente por el hombre en colaboración con la naturaleza y aprender a disfrutarlo, es lo que cuentan al mundo Mauricio Solórzano y Gonzalo de León como embajadores del ron Flor de Caña y cigarros Davidoff, respectivamente.
Un encuentro de ambos en Madrid ratificó la importancia de buscar siempre las mejores armonías. Esta es la crónica.

Un reportaje de Javier Estrada,
con fotografías de ©mOnsclub.

Mauricio Solórzano (a la izquierda), Embajador del ron Flor de Caña en el mundo, conversa con Gonzalo de León, Embajador de cigarros Davidoff en España. El encuentro



se produjo en el Club ARGO de Madrid. (Asociación Racional de Gastronomía y Ocio).

Recorrer el planeta contando y compartiendo el mejor ron del mundo es lo que ocupa el corazón y la sonrisa de Mauricio Solórzano, Embajador Mundial de Flor de Caña.

El entusiasmo se mezcla con el orgullo para transmitir poderosos mensajes que se manifiestan desde el interior de una botella de ron nicaragüense. Sabe que su aliado es de verdad y por eso, su seguridad vence cualquier escollo y convence a cualquier auditorio.

En el año 1890 Francisco Alfredo Pellas sembró caña de azúcar a la sombra del volcán San Cristóbal, uno de los más activos de Nicaragua, convencido de que esas tierras volcánicas cosecharían una caña de azúcar superior para elaborar un ron único.

Sentado en un sillón de cuero, rodeado de librerías de madera oscura, en el tercer piso del Club ARGO, en la Plaza de Santa Ana de Madrid, Mauricio Solórzano abre una botella de ron Flor de Caña 18 años, mientras comienza a explicar que: "La esencia de Flor de Caña la forman cuatro pilares fundamentales. El primero sería la tradición familiar, con más de 125 años con la misma pasión. El segundo, el suelo volcánico que aporta a nuestro cañaverales una riqueza orgánica y mineral excepcional. Incluso, el agua que almacena la cordillera es tan rica que no necesita ningún tipo de fertilizante químico. Así que la certeza de que somos un ron completamente natural, comienza desde lo básico, desde el origen. Después, hay que decir que este ron está naturalmente añejado, no se agrega ningún aditivo artificial, no se acelera el proceso de envejecimiento, y la temperatura ambiental es cómplice del añejamiento del ron. Porque no es lo mismo añejar en un clima frío por encima de las nubes, donde lo que pasa es que no pasa nada, que añejar con la temperatura de 34 grados de Chichigalpa, donde la interacción de la madera con el alcohol hace que los poros se abran y transmitan fácilmente todas las propiedades organolépticas de aroma, color y sabor.

"FLOR DE CAÑA ES UN RON *SINGLE STATE*; SE CONTROLA DESDE EL CAÑAVERAL HASTA LA COPA"

El tercer pilar, continúa en embajador mundial de Flor de Caña, sería que estamos hablando de un ron *Single State*, lo que significa que controlamos el producto desde el cañaveral hasta la copa. Tenemos en propiedad más de 37.500 hectáreas de plantación y todo el proceso de producción es totalmente "ecoamigable". (no hay trabajo infantil, no contaminamos, existe un control biológico contra plagas, etc.)

Y el cuarto punto determinante de Flor de Caña, que lo diferencia de cualquier otro ron, es que lleva su alcohol hasta cinco destilaciones. Obteniendo así máxima pureza para que el efecto del día siguiente sea un efecto bueno, un efecto ¡guau!.

Estamos hablando de pasión por la excelencia y de esa búsqueda constante de momentos de pausa y disfrute, hablamos de incorporar en nuestra vida el concepto de *Slowlife*, siempre con los mejores productos y la mejor compañía".

Ron y cigarros

De la importancia y la calidad del tiempo también entiende Gonzalo de León, Embajador de la marca de cigarros Davidoff en España. Un abrazo entre dos personas capaces de crear momentos gourmet da paso a una tertulia tranquila donde un vaso bajo con hielos y un *twist* de naranja recibe al ron Flor de Caña y la llama de un fósforo enciende la hoja de un cigarro Nicaragua Box Pressed. La armonía comienza en el aire y continúa en los paladares y en cada instante de este encuentro.

Gonzalo de León se adelanta y comenta: "La mejor hoja del mundo es de Nicaragua. Davidoff es una empresa de capital suizo, corazón dominicano y alma nicaragüense".

Los diez mejores cigarros del mundo valorados por los consumidores (en la revista Cigar Journal de este año) son de hoja nicaragüense.

"Fumar puros Davidoff es un estilo de vida y siempre queremos estar al lado de los mejores productos. En Davidoff nos mueve la pasión por la buena vida. El mejor maridaje para este cigarro es un Flor de Caña 18 años. Este Davidoff tiene matices de taninos, de madera de cedro, de nuez. Y el ron nos da vainilla intensa, chocolate oscuro, caramelo, almendra y frutos secos. También me gusta decir que hay otros maridajes posibles para estos productos como son la música o la literatura", concluye el embajador de Davidoff en España.

Copa en mano, Mauricio Solórzano continúa la conversación: "Cuando los nicaragüenses nos juntamos para hacer cosas buenas bebemos Flor de Caña y en mucha ocasiones he pensado que si tuviera que guardar en una caja el orgullo de mi tierra metería una botella de ron Flor de Caña, un cigarro Davidoff, café y un libro de Rubén Darío".

Mixtronomía

El embajador del ron Flor de Caña en el mundo ha viajado por cada rincón del planeta para dar a conocer mejor este excepcional destilado y, en sus catas, ha descubierto la poderosa confluencia de mixología y gastronomía que Solórzano a bautizado en inglés como *Mixtronomy*. "He viajado por todo el mundo y he armonizado Flor de Caña hasta con carne de oso en Rusia", aunque en su viaje a Madrid se enfrenta a otro nuevo reto, la cocina atlántica del restaurante Alabaster. Óscar Marcos y Francisco Ramírez proponen un menú degustación de tradición y vanguardia. Sardinas ahumadas, zamburiñas rebozadas, arroz cremoso con anguila o vaca vieja y pichón se recrean y se encuentran con el mejor ron del mundo.



"HE VIAJADO POR TODO EL MUNDO ARMONIZANDO EL RON FLOR DE CAÑA CON INFINIDAD DE PLATOS. LA COCINA ATLÁNTICA DE ALABASTER HA SIDO UNA SORPRESA MAGNÍFICA"

Mauricio Solórzano y Francisco Ramírez comentan las virtudes del ron Flor de Caña después de haber disfrutado de un menú degustación excepcional en Alabaster de Madrid. La calidad de la propuesta de este restaurante con alma y corazón gallego y la importancia que le dan a los vinos y, en definitiva, a las armonías en sus variadas y ricas sugerencias, unido a un servicio de sala impecable, hacen de Alabaster un lugar especial donde comer y beber se convierten en una gran experiencia.



El libro de Leire Piriz contiene 200 recetas de batidos "verdes".



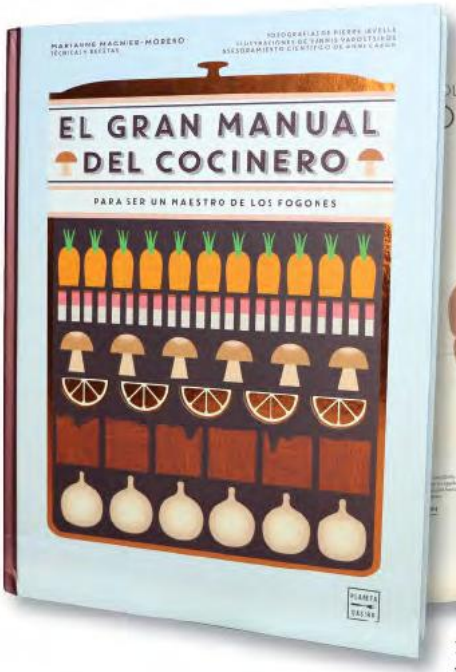
"Tu ensalada para llevar en un tarro" contiene 45 recetas para preparar ensaladas de arroz, pollo y mango, ternera a la tailandesa, quinoa y frutas del bosque, salmón o de patata con tofu ahumado.



El actor Juan Echanove quiere compartir su afición por la cocina con un recetario de platos sencillos, rápidos y ricos. El prólogo lo ha escrito el chef Martín Berasategui.



Este libro propone cocinar a partir de dos productos frescos y 30 básicos de despensa.





100 recetas fundamentales de cocina para todos los que aspiran a dominar el arte de los fogones.



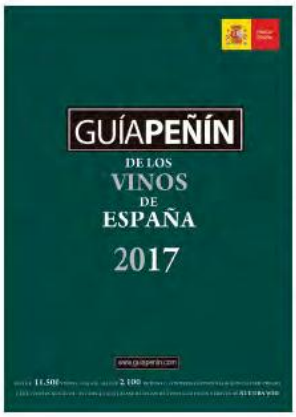
Una aproximación a la esencia de los maridajes escrito por el sumiller de elBulli, Ferran Centelles.



Una buena novela de Juan Pedro Cosano que se desarrolla en Jerez de la Frontera en los años 30. Sagas bodegueras y amor en un relato que ha sido comparado con Downton Abbey.



Un libro de recetas de tapas, aperitivos y entrantes con el ingrediente principal de las setas.



Tras catar más de 11.500 muestras el equipo de Peñín publica la nueva edición de su Guía.
Este año con especial atención a los vinos jóvenes y a las elaboraciones poco convencionales.



Sale a la calle la 32ª edición de la Guía de Vinos Gourmets 2017 con la opinión del equipo de cata sobre 4.320 vinos.
Además, presentan 263 tiendas especializadas y artículos sobre 122 zonas vitivinícolas.



La publicación del periodista Andrés Proensa presenta, un año más, la selección de los mejores vinos de España tras la cata de 3.000 vinos.
En esta edición, Proensa escribe un interesante artículo sobre los vinos ecológicos.

Cristina Escribá, cuarta generación de pasteleros, ha escrito un precioso libro con recetas de pastalería para niños.



Lepanto, el Brandy Solera Gran Reserva de González Byass, vuelve a apostar esta Navidad por Pancracio, la empresa de chocolates con sede y origen en Cádiz, creando un pack muy navideño para disfrutar de Lepanto con Pan de Cádiz en las sobremesas de estas fiestas.







60 recetas de postres y pasteles. Desde un bizcocho de chocolate hasta un donuts.

Recetas que se entienden de un vistazo y se tarda muy poco en preparar.



"Host" nos habla de la importancia del servicio en sala y qué es lo que lo define.

"En el restaurante" es un interesante libro sobre diferentes historias que suceden en restaurantes de todo el mundo.





"BLECUA, COMO EL PANETTONE, ES TAMBIÉN PASIÓN Y ARTESANÍA. LA DELICADEZA DE ESTOS DOS PRODUCTOS HACE QUE SE REALCEN EL UNO AL OTRO"

El pastelero Oriol Balaguer ha comprado la pastelería La Duquesita, inaugurada en Madrid en 1914, para seguir haciendo cocina dulce clásica, algo que le apasiona.



ORIOL BALAGUER

"Cada día necesito cumplir el objetivo de emocionar"

BLECUA Y LA PASTELERÍA LA DUQUESITA SE HAN UNIDO PARA OFRECER UNA ARMONÍA, POCO USUAL, ENTRE BLECUA 2009 Y EL PANETTONE DEL RECONOCIDO Y PREMIADO PASTELERO ORIOL BALAGUER. DOS GRANDES PRODUCTOS QUE, EN SU ENCUENTRO, PROVOCAN UN CONMOVEDOR MOMENTO GASTRONÓMICO.

UNA ENTREVISTA DE JAVIER ESTRADA,
CON FOTOGRAFÍAS DE ©MÓNSCLUB.

En la Pastelería La Duquesita, propiedad del pastelero Oriol Balaguer, conviven sabores tradicionales, como cruasanes y tartas con nuevas creaciones, como los bombones.

Un panettone, una copa de Blecua y Oriol Balaguer juntos en un espacio histórico de Madrid como es La Duquesita, ¿qué está pasando aquí?

El proyecto de comprar La Duquesita es un sueño hecho realidad. Se nos reconoce por hacer la cocina dulce más de vanguardia y conceptual, pero las bases y la tradición siempre me han apasionado.

¿Cuáles son los recuerdos que tiene de su padre, también pastelero?

Cuando eres un niño, ver a tu padre levantar con sus manos esculturas de chocolate es muy impactante.

Me sentaba en una esquina del obrador, rodeado de esos olores, y copiaba con plastilina los cruasanes o las ensaimadas. Sin duda, creo que nací para ser pastelero porque lo llevo en la sangre, aunque mi padre nunca me presionó, solamente me dijo que eligiera lo que eligiera intentara ser el mejor, con formación y pasión.

¿Fue sencillo asumir el éxito de ser el mejor pastelero de España con 21 años?

Depende mucho de tu estructura familiar y de tu entorno. Me gustaba la adrenalina de concursar, produce una sensación brutal, te das a conocer y genera más oportunidades. Pero luego, lo más importante es no creértelo. Yo sigo siendo el mismo que un día antes de ganar ese premio.

¿Cuáles eran entonces sus sueños?

Tener una marca propia y dos pastelerías, en Barcelona y en Madrid. Mi sueño se ha hecho realidad. Soy el tío más feliz del mundo.

Es de los pocos cocineros que delante siempre tienen el vacío y, además, son capaces de inventárselo, ¿cómo se vive la creatividad?

Hay una parte innata y la otra es trabajo. Estoy 25 horas al día pensando en mi trabajo, me gusta mi disciplina, como otras relacionadas con la cocina y observar a la sociedad. Yo me he inspirado muchas veces caminando por la calle y fijándome en una escultura de hierro para crear la estética. Y después, el sabor, que lo encontramos en nuestra memoria después de muchos viajes por el mundo.

También me alimento de otras disciplinas como el diseño, el dibujo o la arquitectura. Otra parte importante fueron mis siete años en El Bulli y todo lo que eso significó.

¿Qué aprendió en Cala Montjoi?

Sabía que existía la creatividad, pero no tanta. En esos años nos cuestionábamos todo y esa fue una de las claves.

En esta renovada Duquesita presenta un panettone, ¿qué es un panettone y cómo es su panettone?

El panettone es, posiblemente, de las elaboraciones de bollería, junto con el cruasán y el hojaldre, más complicadas de hacer. Mi panettone es pura pasión y lo presento después de muchos años de investigación.

Tenemos una masa madre de 30 años que me dio un amigo italiano, hijo de pasteleros expertos en panettone. Nuestro panettone lo hacemos en tres días para que desarrolle una textura y un aroma espectacular. A partir de ahí, creamos tres tipos: de fruta, de marrón *glacé* y gianduja, y el de chocolate.

Y a la hora de servirlo en una mesa, ¿con qué acompañaría su panettone?

Me gusta proponer un buen vino tinto. Un vino como Blecua, que se lleva muy bien de la mano con nuestro panettone. Este vino no eclipsa el sabor del postre, ni al revés. La delicadeza de ambos productos se respetan y logran resaltar el uno al otro.

Blecua también es pasión y artesanía. Un vino del Somontano que sólo se elabora en años excepcionales a partir de selección de viñedos, racimos y barricas, y que está buenísimo.

¿Con cuál de los tres tipos de panettone armoniza mejor Blecua?

Yo diría que con el de gianduja y castaña o el de fruta.

¿Cuáles son los retos y exigencias de Oriol Balaguer?

El reto y la tensión son parte de mi manera de ser y me gusta. Cada día por la mañana necesito cumplir el objetivo de emocionar a nuestros clientes buscando la excelencia. Ese desafío también es mantenerse, que es más complicado que llegar. Lo que sucede es que mi carácter me ayuda a ponerme las pilas y a mejorar cada día. También porque ahora los jóvenes vienen mucho mejor preparados que cuando yo estudiaba. El nivel gastronómico actual es muy superior al de hace 20 años. Una presión con la que a mi equipo y a mí nos gusta convivir y la que nos hace estar vivos.



VIÑAS DEL VERO

GEWÜRZTRAMINER

SOMONTANO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



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

González Byass, la mejor Familia de Vino española del mundo

LA FAMILIA DE VINO DE ORIGEN JEREZANO MEJORA LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN EDICIONES ANTERIORES DEL RANKING



Bodega Tío Pepe González Byass, en Jerez de la Frontera.

González Byass se ha situado como la primera bodega española y la quinta del mundo en el ranking de las "100 Mejores Bodegas de 2016", elaborado por la WAWWJ (World Association of writers and journalists of wines and spirits). Junto a este éxito, se une el conseguido por Noé Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S, tercer vino del ranking de los "100 Mejores Vinos del Mundo de 2016" y Mejor Vino Español del listado.

Con un total de 2.853 puntos y 167 premios obtenidos en certámenes y concursos internacionales, González Byass ha vuelto a situarse como la mejor bodega de España en el mundo. Los éxitos cosechados por Bodegas Tío Pepe en el International Wine Challenge; Bodegas Beronia y Cavas Vilarnau en Mundus Vini; Viñas del Vero, Finca Constancia y Beronia Rueda en el Concours Mondial de Bruxelles, y Finca Moncloa en el International Wine & Spirits Competition, mejoran los resultados obtenidos en los ranking de 2011, 2013 y 2014, donde, también, se situó como la Mejor Bodega Española.

Un vino de Jerez, el mejor vino español

En este ranking mundial de 2016 destaca el reconocimiento obtenido por Noé, que ha logrado ser el primer vino de España. Tiempo, calidad y singularidad marcan la personalidad esta joya enológica que transmite y emociona y que, año tras año, logra cautivar a los jurados de los principales concursos internacionales. Este Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S. envejece durante más de 30 años en botas de roble americano dando como resultado un vino dulce muy viejo intenso, con poderosos aromas cálidos a fruta pasificada y notas de torrefactos, café y especias.

¿Qué es la WAWW?

La WAWWJ asocia libremente a periodistas, escritores, comunicadores sociales, autores de páginas de Internet y afines de todos los países del mundo. Desde 1996, la asociación elabora este ranking que clasifica ordenadamente, en base a los resultados que se obtienen en los concursos internacionales y nacionales, a los vinos y sociedades vitivinícolas. Para ser incluidos en este ranking es condición básica que los concursos estén bajo el control de la Organización Internacional del Vino y la Viña (OIV), de organismos públicos del vino, la WAWWJ, la Asociación Internacional de Enólogos u organismo competente. Para determinar la puntuación, la WAWWJ otorga los puntos por concurso según un cuestionario de preguntas específicas que garantizan una puntuación determinada para cada uno. La asociación califica con 9 puntos al concurso con más valor y con 4,50 al de menos y asigna una puntuación al resultado logrado en cada concurso. De esta forma, la medalla Doble Oro son 6,5 puntos; Oro, 5 puntos; Plata 2,5 puntos; Bronce 1,6 y los recomendados, 1,2. La puntuación final se obtendrá al multiplicar el resultado logrado en un concurso por el valor dado a ese concurso por la WAWWJ.

GONZÁLEZ BYASS SE HA SITUADO COMO LA PRIMERA BODEGA ESPAÑOLA Y LA QUINTA DEL MUNDO EN EL RANKING DE LAS "100 MEJORES BODEGAS DE 2016"

LOS VINOS DE JEREZ DE LA CASA DE TÍO PEPE SE VAN DE GIRA CON EL CELLER DE CAN ROCA

González Byass ha acompañado a los hermanos Roca en la vuelta al mundo que han realizado con la Gira BBVA El Celler de Can Roca 2016. Londres, Hong Kong, Phoenix y San Francisco han sido las escalas de este tour en el que el Fino Tío Pepe, Leonor Palo Cortado y Matusalem Oloroso Dulce Muy Viejo V.O.R.S han maridado las propuestas gastronómicas de este restaurante tres estrellas Michelin.



FINCA CONSTANCIA Y CRUZ ROJA TALAVERA SE UNEN FRENTE AL DESEMPLEO

Finca Constancia y Cruz Roja Talavera han firmado un acuerdo marco que tiene como objetivo favorecer y facilitar, mediante acciones de sensibilización social, el acceso al mercado laboral de las personas más afectadas por el desempleo e impulsar la igualdad de oportunidades y trato poniendo en valor las competencias de las personas, independientemente de su sexo, edad u origen.



El enólogo Matías Calleja, a la derecha, recoge el premio en la gala de IWC.

El mejor año de la historia de Beronia Reserva

Escanea el código QR para ver el vídeo de la entrega de premios.

Beronia Reserva 2011 cierra un año histórico con el éxito alcanzado en el International Wine Challenge Merchant Awards Spain donde ha sido premiado como el "Mejor Vino Tinto español del año". Junto a este éxito logrado en la competición más exigente a nivel mundial, Beronia Reserva ha obtenido, además, el premio al "Mejor Vino Tinto por su relación calidad precio del certamen" y la triple corona del concurso al ser reconocido como el "Mejor Vino Tinto de España", "Mejor Vino de la D.O.Ca. Rioja" y "Mejor Vino Reserva de la D.O.Ca. Rioja".

La personalidad arrolladora de Beronia Reserva ha cautivado a los expertos que conforman el jurado de este certamen que, desde hace 33 años, distingue a los mejores vinos del mundo. Evocador, moderno y elegante, este Reserva de la añada 2011, elaborado a partir de la cuidada selección de uvas de Tempranillo, Mazuelo y Graciano, se encuentra en la plenitud de su vida ofreciendo infinidad de matices que se prolongan en el tiempo y garantizan un disfrute completo.

FINO TRES PALMAS ALCANZA LOS 100 PUNTOS EN LA GUÍA PROENSA

"Un vino único, la perfección del vino viejo". Así es como describe la "Guía Proensa de los mejores vinos de España 2017" al Fino Tres Palmas de González Byass, donde ha sido calificado con 100 puntos por segundo año consecutivo.



EL SIGLO DE ORO ESPAÑOL Y GONZÁLEZ BYASS, JUNTOS EN MUNICH

Tío Pepe, Beronia Crianza, Beronia Rueda y Vilarnau Brut Rosado Reserva han compartido escenario con El Greco, Velázquez, Zurbarán o Murillo con motivo de la inauguración de la exposición "El Siglo de Oro Español. Pintura y Escultura en la Era de Velázquez" del museo Kunsthalle, situado en el corazón de Múnich.



Antonio Flores, el mejor enólogo del mundo

Bodegas Tío Pepe arrasa en el International Wine Challenge Merchant Awards Spain

Bodegas Tío Pepe se ha unido al éxito alcanzando por Bodegas Beronia en la primera edición del International Wine Challenge Merchant Awards Spain, donde Antonio Flores ha sido reconocido como el "Mejor Enólogo español del año". Además, Amontillado Cuatro Palmas se ha convertido en el "Mejor Vino Fortificado de 2016".

El enólogo y master blender de González Byass suma este éxito al cosechado en la gala del International Wine Challenge 2016 de Londres donde fue reconocido como el "Mejor Enólogo de vinos generosos del mundo". Su pasión, dedicación y profesionalidad, unida a la extraordinaria labor de clasificación en bodega del maestro jerezano, dan como resultado obras maestras de la enología como Amontillado Cuatro Palmas, reconocido como el mejor de su categoría este año.

Cuatro Palmas, un Amontillado Viejísimo, refleja la capacidad de Tío Pepe de evolucionar en el tiempo concentrando lo mejor de su origen para ofrecer un vino que demuestra la importancia de la selección y la clasificación en la bodega. Este Amontillado procede de solo una de las seis botas que envejecen en González Byass desde hace 51 años.

A CADA UNO LO SUYO



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

Esta extraña (por inusual) situación política en la que nos hemos visto envueltos los españoles, con la formación de un nuevo Gobierno tras más de diez meses de contar con uno "en funciones", nos debería servir para aprender que una cosa es predicar y otra dar trigo.

Hablar de sueños o aspiraciones está muy bien. Tener ideales y objetivos inalcanzables es un ejercicio que debería ser obligatorio, ya que una buena parte de la ilusión reside en ellos. Pero tener los pies sobre la tierra y saber lo que se puede, o está a nuestro alcance, hacer y lo que no, es tan importante como nuestros ideales.

El sector del vino en España es variopinto y sus intereses no siempre coincidentes, por la misma riqueza de productos, la diversidad de sus zonas de producción o variedades y la relevancia que en el mercado juega el consumidor. Todo lo que él lleva parejo, relacionado con la forma de llegar hasta ese consumidor (comunicación y distribución), son tareas que en demasiadas ocasiones tendemos a arrogarnos, sin más aspiración que la de predicar, con escasa capacitación para resolverlo.

El sector tiene sus problemas, como todos. Y los consumidores los suyos. Pretender hacerles partícipes de los nuestros no solo es un error de bulto, sino que puede resultar contraproducente.

Hace ya mucho tiempo que el vino dejó de ser un producto alimentario, para pasar a formar parte de los productos hedonistas, aquellos con los que aspiramos a pasar un buen rato y obtener un grato recuerdo. Querer ganarnos la complicidad de nuestro cliente haciéndole partícipe de nuestras miserias no hace sino alejarlo del consumo.

La Era Industrial del siglo XX, ha dado paso a la de la Era de la Comunicación, dominada por la información. En ella se han desarrollado canales y lenguajes hasta hace poco inimaginables. Si queremos que los jóvenes se acerquen al mundeo del vino bien haríamos en entenderlo. Pero de poco serviría si no asumiésemos que, aunque esenciales, no deben ser nuestro único objetivo.

Riqueza, variedad y calidad son valores que están al alcance de muy pocos alimentos.

Vilarnau repite entre los mejores del mundo



Por segundo año consecutivo, Vilarnau Brut Reserva ha sido premiado con la Medalla de Oro en The Champagne & Sparkling Wine World Championships, el certamen considerado como los Oscars del champagne y los vinos espumosos que organiza el mayor experto a nivel mundial en esta materia, Tom Stevenson. Este certamen, que solo concede Medallas de Oro y Plata, confirma el reconocimiento mundial de Vilarnau.



Entre las chicas Tío Pepe, de izquierda a derecha, Pedro Rebuelta, Cayetano Martínez de Irujo y Antonio Flores.

Ya está aquí la Colección Finos Palmas

Elegancia y singularidad definen la nueva colección de las "Edades de Tío Pepe", compuesta por cuatro vinos con rasgos únicos que son el resultado de la exhaustiva selección y clasificación en bodega. Tras el verano, llegó el trabajo de la clasificación en bodega donde Antonio Flores, la "nariz de la Casa", ha seleccionado aquellas botas de las viejas soleras de González Byass en las que el vigor de la "flor" ha otorgado un intenso carácter a fino.

Intuición, sabiduría, nariz, tiempo, tiza y venencia son los protagonistas en ese incesante ir y venir del enólogo por las bodegas para descubrir estos vinos que, cada año, deslumbran al mundo. Para esta experiencia sorprendente y emocionante, el enólogo ha contado con la destreza y sensibilidad del Master of Wine y Master Sommelier, Gerard Basset.

Los dos maestros han catado y seleccionado, venencia en mano, las mejores botas de la solera de Amontillado Fino donde la levadura de velo pasa del esplendor de la vida en Una y Dos Palmas, a la decadencia y muerte de la misma en Tres y Cuatro Palmas. El resultado ha sido inmejorable, con una Colección Finos Palmas compleja y trascedente que refleja las edades de Tío Pepe.

Su presentación en Sevilla

La 6ª edición de los Finos Palmas se ha presentado en el Palacio de las Dueñas, en Sevilla. Presidido por Pedro Rebuelta, vicepresidente de González Byass y miembro de la quinta generación de la familia, el evento ha reunido a destacadas figuras la de la sociedad sevillana, entre los que se encontraba Cayetano Martínez de Irujo, Duque de Arjona y Conde de Salvatierra, responsable de la línea de productos fine food de Casa de Alba.

José Mercé firma una Bota Tío Pepe



José Mercé ha firmado una bota de la andana que conmemora el Tío Pepe Festival, que este año ha celebrado su tercera edición y ha contado con la participación, junto al cantaor jerezano, de la soprano Ainhoa Arteta y el tenor Ismael Jordi. En la imagen posa junto a Muricio González Gordon, Presidente de González Byass.



Viñas del Vero continúa renovando su imagen

Viñas del Vero Gewürztraminer y Viñas del Vero Pinot Noir Rosado renuevan su imagen con una presentación elegante y sutil acorde con la delicadeza de estos dos monovarietales. Viñas del Vero Chardonnay y Viñas del Vero Crianza también ofrecen un nuevo packaging que refleja el origen y entorno en el que nacen estos vinos: el Somontano.

TURISMO, GASTRONOMIA Y VINO. LA TRILOGIA PERFECTA



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

Los premios recientes del *International Wine Challenge*, por primera vez en España este pasado mes de octubre, los de las ya consolidadas "rutas del vino" de noviembre, así como multitud de debates, cursos, jornadas o la reciente creación del clúster FIDES en Córdoba para unir en un mismo propósito a diferentes organizaciones relacionadas con el turismo y la gastronomía, dan muestras del gran interés y el enorme potencial que existe en España para ligar estas materias. Se trata de una trilogía perfecta entre turismo, actividades y cultura por un lado, y gastronomía y vino por el otro, que es un auténtico placer para quien la disfruta y una fuente de extraordinario crecimiento y potencial riqueza para nuestros sectores productivos.

Esperamos para 2017 rondar los 75 millones de visitantes, que vienen, disfrutan, en muchos casos repiten, compran, comen y beben en España. Existen, por supuesto, retos pendientes, como mejorar el gasto medio por turista, desestacionalizar, evitar las aglomeraciones que puedan causar rechazo de los residentes, alargar las estancias, mejorar los segmentos de mayor valor y otros. Pero nuestra primera industria económica sigue siendo un motor fundamental para el crecimiento y puede darnos todavía muchas alegrías.

Desde el sector del vino, ligar este desarrollo extraordinario del turismo con nuestro producto y la gastronomía en general se ve como un matrimonio perfecto. Gran parte de nuestras bodegas ya están preparadas para recibir visitas, explicar su actividad, hacer recorridos, disfrutar con actividades interesantes, dar de comer o de dormir en entornos deliciosos o celebrar actos y convenciones. El vino se ha convertido así en un argumento más para mejorar el turismo en España y, a su vez, puede aprovecharlo para conseguir reconocimiento de marca (quienes visitan una bodega difícilmente se olvidarán de su vino), mejora de las ventas directas y, en muchos casos, fuentes alternativas de ingresos gracias a las nuevas actividades. Si en los próximos años, además, conseguimos fidelizar a nuestro visitante y que también se acuerde de nosotros y pida nuestros productos cuando ha regresado a su país, todos estaremos mucho mejor.

VINO Y EXPERIENCIAS SE UNEN EN EL SHERRYMASTER BY TÍO PEPE 2016

Más de más de cincuenta participantes entre los que se encontraban sumilleres, periodistas y profesionales del sector han recorrido, durante el Sherrymaster by Tío Pepe 2016, el apasionante universo del vino de Jerez guiados por Antonio Flores, la nariz de González Byass.

GONZÁLEZ BYASS SE HACE OLÍMPICO

Tío Pepe, Beronia Crianza, Beronia Verdejo y Vilarnau Brut Reserva han estado presentes en "La Casa de España" de Río de Janeiro durante la celebración de los Juegos Olímpicos 2016.



FINCA MONCLOA, LA MEJOR BODEGA DE LA TIERRA DE CÁDIZ EN LA GUÍA PEÑIN 2017

Las puntuaciones obtenidas por Tintilla de Rota 2013 -94 puntos- y Finca Moncloa 2012 -92 puntos- han situado a Finca Moncloa como la bodega de referencia de la Tierra de Cádiz en la Guía Peñín, una las publicaciones españolas más reconocidas en el mundo.

Viñas del Vero apuesta por las energías renovables



Viñas del Vero ha presentado el programa LIFE Rewind, un proyecto de la Unión Europea que promueve el uso rentable de las energías renovables y demuestra su sostenibilidad desde el punto de vista técnico, medioambiental y económico en el sector vitivinícola. Enmarcado en el programa LIFE de la Unión Europa, Rewind impulsa el desarrollo de sistemas rentables de energías renovables en áreas rurales y en la industria agroalimentaria y vitivinícola. Esta iniciativa cuenta con la colaboración de la Universidad de Zaragoza y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) a través del centro mixto de investigación Liftec y la empresa Intergia Energía Sostenible.

Para el desarrollo de Rewind, Viñas del Vero ha instalado tres campos fotovoltaicos de 44 kw de potencia instalada. Uno se sitúa sobre el terreno, otro sobre un poste con seguidor y el último, que destaca por su carácter innovador, sobre la lámina de agua de la balsa de depuración de la bodega. La energía producida (hasta 75.000 kw/año) mueve los mecanismos necesarios para accionar la depuradora de los efluentes de la bodega en modo aislado (desconectada de la red), así como los sistemas de riego de los viñedos cercanos. De esta manera, la bodega, que ya cerró su ciclo de agua con la instalación de una depuradora y la reutilización del agua para el riego de viñedos, cierra con este programa su segundo ciclo, el energético.

Este avance permite a Viñas del Vero caminar hacia un tercer ciclo: el de la movilidad y el transporte. El elemento más innovador de esta iniciativa es la generación sostenible de hidrógeno (gas) a partir de la técnica de hidrólisis de agua accionada por el excedente generado por la energía renovable. El hidrógeno obtenido permite propulsar un prototipo agrícola, germen de un futuro tractor de hidrógeno, mediante la pequeña "hidrogenera" implementada en el proyecto, una de las pocas que existen hoy en todo el territorio nacional. En este campo, Aragón es pionera en la tecnología del hidrógeno, con un importante "cluster" establecido alrededor de las aplicaciones de esta materia.



CHANGING THE RULES



BORN IN SCOTLAND **RAISED IN JEREZ**

SU SINGULAR PROCESO DE ENVEJECIMIENTO EN ESCOCIA Y AFINADO EN JEREZ, EN BOTAS DE P.X. 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. 41,3º

FUNDACIÓN GONZÁLEZ BYASS

DOCUMENTAR LA HISTORIA PARA TRANSMITIR LA CULTURA DEL VINO

GONZÁLEZ BYASS SE CONVIERTE EN VENTANA DEL TIEMPO PARA LOS AMIGOS DEL VINO



De izquierda a derecha, Jesús Anguita Duarte, Gerente y Archivero; Manuel Pérez Celdrán, Patrono Honorífico, y Luís Amador Castelló, antiguo trabajador de González Byass y voluntario del Archivo.

El Archivo Histórico de González Byass nace, hace más de 180 años, como consecuencia lógica de su propia ocupación empresarial. En principio se trataba del registro y conservación de cada uno de los documentos de transacciones y demás actividades de la empresa fundada por Manuel María González Ángel en 1835. Muchos años después, Carlos y Manuel María González-Gordon encargaron a sus hijos hacerse cargo de esa documentación que guardaba la historia de la familia.

Fue durante la década de 1990, cuando Carlos González Rivero y Mauricio González-Gordon Díez, que entonces llevaban las riendas de la empresa, recogen y ponen en marcha el encargo de sus padres.

Para ello piensan en su buen amigo y amante de la historia Juan Guerrero Gutiérrez de Piñera, a quien confían la labor de clasificar toda la documentación relativa al primer siglo de vida de la empresa, concretamente del año 1835 hasta el 1935.

Paralelamente al inicio de la actividad del Archivo Histórico, se crea un patronato gestor, que se reúne cada cierto tiempo para tomar decisiones sobre aspectos importantes del archivo.

La Fundación González Byass

La llegada del año 2010 trae el 175 aniversario de González Byass y, poco después, en el año 2012, se celebra el segundo centenario del nacimiento del fundador. La coincidencia en el tiempo de estos dos importantes hitos explican y enmarcan el origen de la Fundación González Byass, un paso adelante de lo que hasta esa fecha había sido el Archivo Histórico.

El Archivo Histórico toma forma de Fundación alcanzando así personalidad jurídica propia e independiente .

Como fundadora, González Byass destina un patrimonio en bienes, compuesto por documentación y piezas históricas de la bodega como cuadros o muebles, con el fin de preservar su historia. Pero además, la Fundación tiene que tener un interés general y no particular, que finalmente otorga el Ministerio de Cultura, quien aprueba la Fundación.

La Fundación González Byass guarda los archivos empresariales, los archivos familiares y un importante cometido, como será el de documentar parte de la cultura del vino, ya no sólo de su origen geográfico, sino de otras regiones de España y del mundo, ya que la empresa ha seguido creciendo y adquiriendo bodegas y elaborando vino en otras Denominaciones de Origen, incluso en otras partes del mundo, como es el caso de la recientemente adquirida Bodega Veramonte, de Chile.

Los tesoros de la Fundación

Entre los documentos de mayor interés que guarda la fundación hay dos escritos que merecen ser destacados. El primero es la llamada "Carta del *very, very pale*" que data de agosto 1844 y significa la confirmación de la llegada del vino fino a Inglaterra. Se sabe que, desde el siglo XVI, Jerez vendía vino al Reino Unido, pero eran vinos llamados *brown*, lo que hoy denominamos de crianza oxidativa.

En esa misma época, el tío Pepe, José Ángel y Vargas, tío materno del fundador, estaba montando soleras en la bodega, por lo que podemos decir que esta carta sitúa al vino emblema de González Byass, el fino Tío Pepe, en Inglaterra en esa misma época.

Esta carta, en respuesta a un primer envío de botas de fino, reflejaba la sorpresa del aspecto, aunque no de su sabor, de este vino nuevo para el mercado inglés. En el documento, el firmante comenta al fundador, que había recibido un vino "extremadamente pálido y ya veremos lo que hacemos con él".

Otro documento anterior a este, que guarda la Fundación González Byass, concretamente de 1836, es un copiado de una carta que escribe Manuel María González Ángel a un amigo en Nueva York en la que le comenta cómo le está yendo el negocio.

En este momento de la historia, hacía un año que había comenzado a embarcar botas de vino a Inglaterra y menciona en su correspondencia la famosa frase del fundador: "No conozco negocio más bonito que el del vino y a él exclusivamente me quiero dedicar".

A partir de ese momento fue cuando se dedicó en cuerpo y alma a la elaboración y comercio de vinos de Jerez para convertirse, con 20 años, en el mayor exportador de Jerez.

Entre otras joyas que guarda la Fundación, se encuentran también los libros del gremio de vinatería de 1834 (parecido al Consejo Regulador de hoy) o la historia documentada de las dificultades por las que pasó la venta de vino y brandy en los Estados Unidos cuando se afrontaron los problemas de la Ley Seca de 1920.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

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

vidavidvino

CONSEJO EDITORIAL

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

DIRECTORA: Leticia Sánchez Lara
DIRECTOR ADJUNTO: Javier Estrada Gutiérrez

ASESORES EDITORIALES: Eugeni Brotons
Juan Carlos Zorío

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

COLABORAN EN ESTE NÚMERO:

Aitor Maiztegui, Alejandro Paadín, Amparo Cuéllar, Ángela López, Alberto Chicote, Álex Escariz, Antonio Flores, Arturo Grandal, Álvaro Jiménez Barbero, Arturo Grandal, Arturo Maiztegai, Álvaro Plata, Beatriz Guerrero, Boris Ivan, Carlos Tierno Rico, Club ARGO, Cristina García, Dani García, David Jiménez Barbero, Diego Guerrero, Diego Muñoz, Diego Mur, Daniel Vicuña, Domingo -camarero de Milford-, Elena Lucas, Eduardo Ucha, Elisa Ferrero, Francisco García Vázquez, Francisco Ramírez, Gonzalo de León, Julio Fernández Quintero, Ismael Martín senior, Ismael Martín junior, Javier Aranda, Jesús Anguita, José Argudo, José Antonio Gómez Rodriguez, Julio Fernández Quintero, José García Vázquez, Jordi Juncà, José Luis Méndez, Juan Manuel Terceño, La Duquesita, Luis Amador Castelló, Luis Paadín, Manolo Cateca, Manuel García, Manuel Pérez, María José San Román, Mauricio Solórzano, Nuria España, Oriol Balaguer, Óscar Guitart, Pedro Bulpe, Pedro Olmedo, Tom Sellers, Rafael Abadía, Rafael del Rey, Salvador Marjón, Santiago de la Higuera, Sergio Alén Tresandí, Silva García, Santiago - Marisquería Méndez-, Virginia Naranjo, Victoria González-Gordon.

DISEÑO: mOnsclub© - Placetcity.
IMPRIME: Jomagar.
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. Barbastro Naval, km. 3,7
22300 Barbastro (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

PAZOS DE LUSCO
Lugar de Grixó Alxén 36458
Salvaterra de Miño Pontevedra (España)
T. 986 659 102 www.lusco.es

VERAMONTE
Ruta 68, Km 66 s/n, Casablanca (Chile)
+56 32 23 29 955 www.veramonte.cl

ESPACIO GONZÁLEZ BYASS MADRID
C/ Alcalá, 21, 6ª planta
28014 Madrid
T: 91 490 37 00
www.gonzalezbyass.com
elrincondegb@gonzalezbyass.es
@gonzalez byass

MOM
QUEEN OF
THE GINS

MOM, HO, HO!



Disfruta de un consumo responsable. 39,5°


PRODUCT OF ENGLAND
THE LONDON N°1
Especially crafted by our master distiller, in small batches.
A traditional and elegant gin made in London.
N°1 ORIGINAL BLUE GIN
THE LONDON N°1