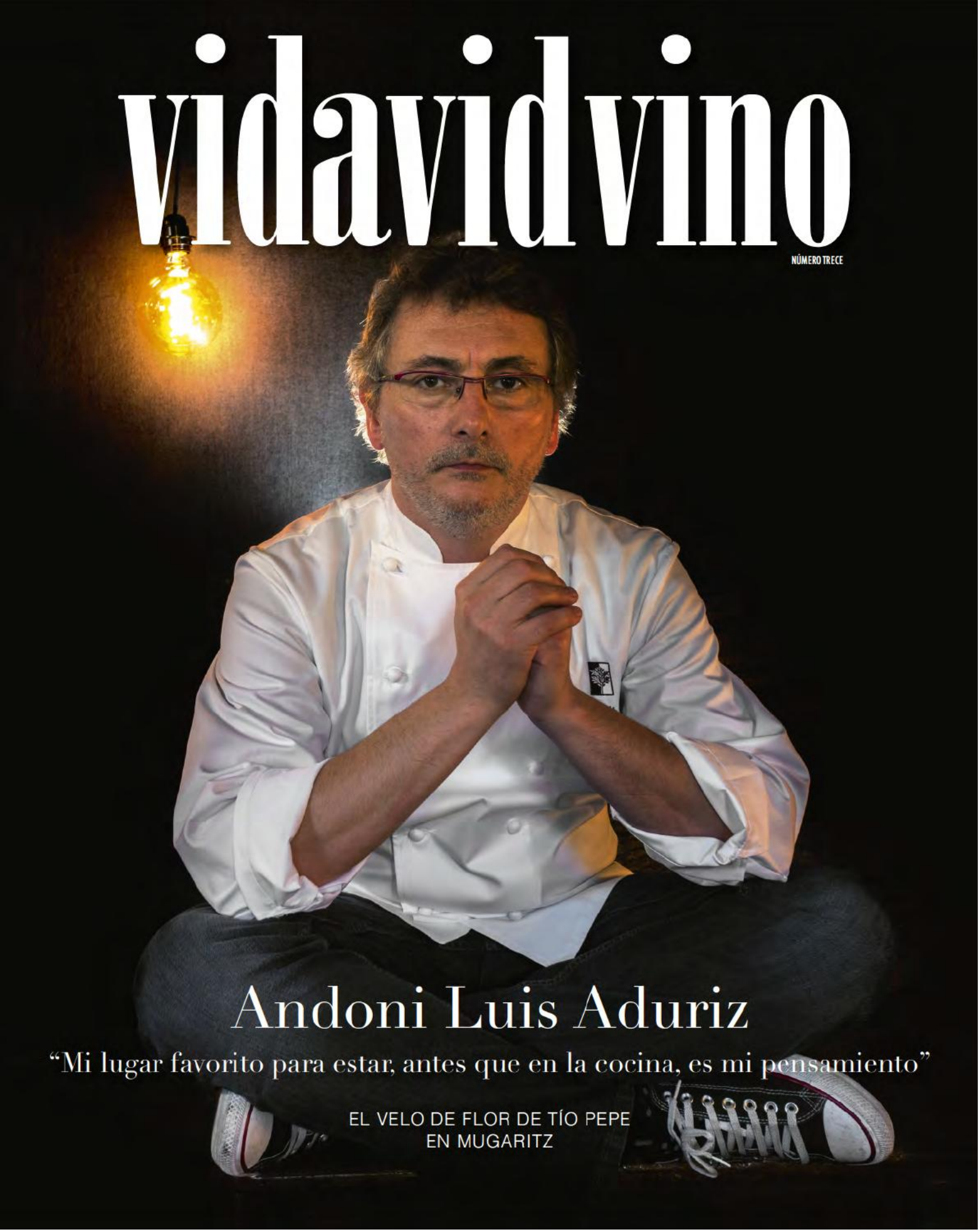
vidavidvino

NÚMERO TRECE



Andoni Luis Aduriz

"Mi lugar favorito para estar, antes que en la cocina, es mi pensamiento"

EL VELO DE FLOR DE TÍO PEPE
EN MUGARITZ



* Mejor vino tinto en el certamen IWC
por su relación calidad precio por debajo de 15 libras.


ENTE
JEREZ
CAPITAL MUNDIAL DEL MOTOCICLISMO
www.jerezcmm.es
OLLAURI - ESPAÑA
Beronia
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
Product of Spain
WINEnMODERATION.eu
Art de Vivre
El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

EL AVANCE IMPARABLE DE LA SHERRY REVOLUTION

Un año más, el Templete de González Byass se viste de gala para celebrar la Feria del Caballo de Jerez. Pero en esta edición, todas las copas de Tío Pepe brindarán por algo más que la alegría de la fiesta y la celebración de nuestra cultura y tradición. El 2017 es el año de la consolidación de la Sherry Revolution (#SherryRevolution).

La historia y singularidad del Marco de Jerez, su sabor y su verdad, recorren el planeta fascinando a nuevos amigos del vino que descubren nuestros Finos, Amontillados, Olorosos o Palos Cortados. Las venencias se elevan cimbreantes en medio mundo, las cocinas abren sus puertas a los vinos de la Denominación de Origen más antigua de España y las palmas suenan cada vez en más lugares. Jerez recupera el espacio que merecen estos vinos singulares y verdaderamente únicos.

Fluyen las buenas noticias y el futuro se anticipa prometedor. Las nuevas generaciones se acercan a los vinos de Jerez con el deseo de entenderlo, disfrutarlo y compartirlo. El chef donostiarra Andoni Luis Aduriz y su equipo de sumilleres sirven, en el nuevo menú del restaurante Mugaritz un plato al que llaman Flor de Jerez, que no es otro que nuestro velo de flor, la levadura que reside en nuestras bodegas y arropa nuestros vinos. Las catas y presentaciones reúnen a multitud de nuevos apasionados por los vinos de Jerez y entre las aperturas de bares y restaurantes, en las ciudades más importantes del mundo, no suele faltar un establecimiento dedicado al Jerez. Incluso la más destacada coctelería mundial elabora sus creaciones con nuestros vinos, sabiendo que ayudarán a conquistar el interés de sus comensales.

Desde Barcelona, el chef Albert Adrià y su equipo han trabajado durante varios años con Antonio Flores, enólogo y master blender de Tío Pepe, para crear Fino La Cala, un vino que quiere ayudar a expresar la esencia de Jerez. Los protagonistas relatan que todo comenzó contagiándose de la alegría de una taberna gaditana, y hoy es un aliado más de la Sherry Revolution.

Las historias se siguen sucediendo en una oleada de encuentros, descubrimientos y reconocimientos a unos vinos que son testigos del paso del tiempo, que muestran cómo la aportación de cada generación enriquece el resultado. Albero, tiza, venencia y velo de flor se conjugan para ofrecernos el mejor producto. Ya lo anticipaba el fundador de González Byass cuando en una carta del 6 de junio de 1836 escribió: "No encuentro negocio más bonito que los vinos y a él exclusivamente me quiero dedicar".

Este número de la revista Vida Vid Vino celebra y cuenta parte de esta bonita realidad, además de traernos otras interesantes crónicas de lo que acontece alrededor de nuestro mundo vinícola y gastronómico. Espero lo disfruten.





Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass.


THE LONDON N°1
PRODUCT OF ENGLAND
THE LONDON N°1
N°1 ORIGINAL BLUE GIN
ALL YOU NEED IS ONE
ABBEY ROAD NW8
CITY OF WESTMINSTER
DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 47°
THE LONDON N°1
N°1 ORIGINAL BLUE GIN
/thelondon1
/thelondonn1
/ginlondon1
JEREZ
CAPITAL MUNDIAL DEL MOTOCICLISMO
www.jerezcmm.es
One&Only

SUMARIO

NÚMERO TRECE / DE MAYO A NOVIEMBRE DE 2017



16 HUELVA, CAPITAL GASTRONÓMICA



28. TÍO PEPE EN RAMA 2017



44. TERUEL Y LOS AMANTES



76. COCINANDO EN LA EMBAJADA DE CHILE

08.ENTREVISTA CON EL CHEF ANDONI LUIS ADURIZ. **16.**HUELVA CAPITAL ESPAÑOLA DE GASTRONOMÍA. **24.**ENTREVISTA CON LAS AUTORAS DEL LIBRO 10 SÚPER ALIMENTOS VERDADEROS. **28.**CLASIFICACIÓN DEL TÍO PEPE EN RAMA 2017. **34.**HOMENAJE A LOS 50 AÑOS DE TRABAJO DE RICHARD PATERSON. **38.**RESTAURANTE LA CASA DEL PREGONERO, CHINCHÓN. **40.**ENTREVISTA CON LOS HERMANOS TORRES, CHEFS DE LOS RESTAURANTES DOS CIELOS. **44.**TERUEL CONMEMORA EL 800 ANIVERSARIO DE LOS AMANTES DE TERUEL. **54.**MARBELLA, RUTA GASTRONÓMICA. **60.**ENTREVISTA CON FRÉDÉRIC GALTIER, DIRECTOR DE COMUNICACIÓN DEL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES. **62.**PRESENTACIÓN DE FINO LA CALA ALBERT ADRIÀ. **68.**COCTELERÍA: LEPANTO Y THE LONDON Nº1. **70.**ESPACIOS ESPECIALES PARA DISFRUTAR DE UNA COPA EN CUATRO HOTELES DE ESPAÑA. **74.**ENTREVISTA CON MATÍAS IRIARTE, CAMPEÓN DE ESPAÑA DE COCTELERÍA. **76.**COCINANDO EN LA EMBAJADA DE CHILE. **80.**ALFAYA, LA JOYA DEL SOMONTANO. **82.**ESTILO DE VIDA. NOVEDADES EDITORIALES. **84.**TONELERÍAS JEREZANAS. **86.**ENTREVISTA A DOMINGO VALIENTE, SECRETARIO GENERAL DE FIVIN **88.**NOTICIAS. **96.**HISTORIA DE GONZÁLEZ BYASS.

PEFC
Certificado PEFC
Este producto procede de bosques gestionados de forma sostenible, reciclado y fuentes controladas
www.pefc.es

FOTOGRAFÍA DE PORTADA DE FERNANDO LÁZARO QUINTELA





El velo de flor en el menú de Mugaritz



Andoni Luis Aduriz, Antonio Flores y Guillermo Cruz convierten las levaduras del Fino en un bocado para el restaurante Mugaritz. Chef, enólogo y sumiller transforman la historia líquida de la flor de Jerez en un relato sólido.

Texto Javier Estrada. Fotografía: Fernando Lázaro Quintela



Antonio Flores, enólogo y master blender de Tío Pepe, descorcha y sirve una copa de Tío Pepe en Rama al chef Andoni Luis Aduriz en la cocina de Mugaritz.

En la página 9:
Brioche de aceitunas con flor de Jerez.

Hay un roble enorme en el restaurante Mugaritz, en Errentería, que durante 200 años ha vigilado la frontera con la localidad vecina de Astigarraga.

Es de lo primero que habla el chef Andoni Luis Aduriz a las personas que llegan a su casa, porque de esta circunstancia se inventó el nombre del restaurante y la filosofía de trabajo con la que todo comenzó en 1998.

"Muga" significa frontera en euskera y "haritza" es roble. Así que se puede traducir el nombre de Mugaritz como "el roble de la frontera". La fortaleza y los límites, como principales argumentos y puntos de partida para crear.

Top Ten

El chef y su equipo han sido reconocidos este año como el noveno mejor restaurante del mundo por *The World´s 50 Best Restaurants*, pero lo realmente llamativo es que es el único restaurante del mundo que se ha mantenido entre los diez primeros en los últimos doce años. Algo realmente importante y difícil de conseguir. De hecho, el propio Aduriz dice que la exigencia de estar ahí es tan grande y dura, que sabe que su restaurante tiene fecha de caducidad. Concretamente, el chef guipuzcoano habla de una década más de cocina.

Ferran

Contar la trayectoria de Andoni Luis Aduriz y hablar de su excelencia tiene que comenzar en la Cala Montjoi, cuando de muy joven formó parte del grupo de creatividad de Ferran Adrià.

"Yo no sabía que era creativo, Ferran me sacó la creatividad. Y es él, el que hoy nos la sigue exigiendo.

Aprendí muchas cosas en esos años en El Bulli, pero sobre todo aprendí a mirar con la misma mirada que todo el equipo. Algo fundamental en nuestro trabajo".

> "Yo no sabía que era creativo. Ferran Adrià me sacó la creatividad y es el que nos la sigue exigiendo".
>
> Andoni Luis Aduriz

Una forma de mirar

16 mesas, 50 comensales y 1300 bocados cada día. Para que todo salga perfecto, para que cada servicio roce la excelencia, un hombre y 70 planetas orbitando a su alrededor. Solo Daniel Lasa, el segundo de a bordo, es el que ha seguido a Aduriz en estos 20 apasionantes años. Detrás, muchos compañeros en el camino y mucho éxito formado en su casa.

"Mi cabeza es la del equipo y viceversa. Me gusta involucrarme en todo pero yo estoy tan diluído en mi gente como ellos en mí. Aunque el lugar donde me gusta estar, más que en la cocina, es en mi propio pensamiento", continúa Aduriz, que habla con la seguridad del camino recorrido, con la experiencia de ver a tantas caras excitadas, sorprendidas y felices tras disfrutar de su propuesta y de su arte. Por eso su cabeza no puede y no quiere parar: "Aquí pasan cosas increíbles cada día o cada temporada. Mugaritz es una forma de mirar", reconoce el chef, que se plantea todo desde mil y una perspectivas para decidir, por ejemplo, que en Mugaritz se come con las manos. "Para incitar a la sensorialidad y rebajar tensiones", las mesas se presentan vacías, con una escultura, sin platos, ni vasos, porque "los protocolos impuestos van en contra de la cocina y del comensal". Y todo es muy revolucionario, porque un menú puede acabar con una verdura, "no queremos que la gente imagine que después del pescado le sigue una carne".

"Sueño con tocar la excelencia con los dedos", dice Andoni Luis Aduriz, y para eso su pensamiento se divierte ideando una cocina emocional donde ingredientes, texturas, poesía, juego, técnica, tiempos o temperaturas tienen la misma importancia.

El restaurante fue hace muchos años un caserío rodeado de manzanos donde se daba de comer al viajante y se herraban a los animales. Hoy quiere mantener ese contacto con el tiempo y la naturaleza que le rodea, pero sin duda, quien llega a Mugaritz, sale diferente, con el privilegio de haber vivido algo único e inimitable. De compartir un



El director del equipo de sumillería del restaurante Mugaritz, Guillermo Cruz (a la izquierda) y el chef Andoni Luis Aduriz.

*El velo de flor es una capa de levadura que se forma sobre la superficie del vino y que forma parte del proceso de crianza de los vinos de Jerez.
La denominación de velo de flor procede de su formación en capas y del color blanquecino que adquiere. Esta levadura requiere para su crecimiento unas condiciones concretas de temperatura, humedad y grado alcohólico.
La función del velo de flor es aislar al vino del oxígeno que contiene la bota, impidiendo así el envejecimiento oxidativo del Fino, a la vez que le aporta nutrientes y características organolépticas.

> "Pensamos en trabajar con González Byass porque, además de hacer unos vinos maravillosos, cuenta con una historia líquida de casi dos siglos"
>
> Guillermo Cruz.

paseo junto a gente que en los comienzos sólo tenía valor y audacia y que hoy tienen la capacidad de poner la creatividad en juego. "Sin ingenuidad, todo esto no hubiera sido posible", repite Aduriz.

La rueda sigue y la exigencia es mayor. Cada año se cierra unos meses en los que el equipo aprovecha para crear, para volver a replantearse casi todo y para elaborar 60 recetas nuevas de las que sólo 25 saldrán a la sala en la nueva temporada.

Este año, Mugaritz abrió el 12 de abril con un plato muy especial entre sus novedades: un plato de velo de flor*.

Entre las muchas reflexiones que el equipo de Mugaritz se ha hecho a lo largo de todos estos años, hay temas tan importantes como la naturaleza y la globalización, capítulos que son y serán argumento necesario para su trabajo. Así, un día, lo exótico dejó de ser lo lejano para convertirse en desconocido y en este punto supieron que, mirando a su alrededor, podían encontrar tesoros ocultos delante de sus propios ojos.

Jerez

Hace cientos de años, quizá miles, que lo que sucede entre el río Guadalquivir y el Guadalete es extraordinario. Y cómo no, la cuadrilla de Mugaritz se enamoró de sus vinos. La invitación de González Byass al sumiller de Mugaritz, Guillermo Cruz, como protagonista a la cuarta edición del Sherrymaster, que se celebra cada septiembre en las bodegas de Jerez, fue el detonante de que hoy se pueda comer en Mugaritz, por primera vez en la historia, velo de flor.

"Queríamos hacer un homenaje a lo que es Jerez, su historia y los vinos del Marco. Contar una historia a través del velo en flor para plasmar en una parte sólida toda la parte líquida que representa", comenta Guillermo Cruz.

Una de las máximas del capitán del equipo es que cada plato que sale al comedor primero tiene que tener sentido, incluso antes de saber si está bueno o no. Aduriz habla de la crónica que hay detrás de cada plato con la misma intensidad e interés que le impone la satisfacción final de su comensal. Y este plato de velo de flor no puede tener más historia detrás.

"Pensamos en González Byass porque, además de hacer maravillosos vinos, cuenta con una historia líquida de casi dos siglos", continúa el jefe del equipo de sumilleres de Mugaritz.

"Nos gusta alimentar la mente"

Dice el equipo que trabaja bajo la protección del roble de Errentería que les gusta alimentar la mente, la curiosidad y los sentidos. En el camino han llegado a conocer el velo de flor que también alimenta de nutrientes y características organolépticas al Fino Tío Pepe que elabora Antonio Flores, enólogo y master blender de González Byass. A su vez, experto en alimentar las mentes y el alma de quienes le siguen por todo el mundo en sus catas y en su digno empeño en alzar la bandera de la #Sherryrevolution.

"Es el año de la revolución del líquido", dice Guillermo Cruz. "Este plato significa nuestro primer viaje juntos. Equipo de sumilleres, equipo de I+D y Andoni. El primero de la historia de Mugaritz en el que sólido y líquido han trabajado en un plato.

Es un acontecimiento tremendamente importante. Cocina y sala, normalmente son dos polos opuestos que no se atraen, pero el velo de flor de Tío Pepe nos ha unido para siempre. La experiencia está siendo increíble".

Florita

"La primera vez que Guillermo Cruz me habló de este proyecto sentí emoción y responsabilidad, explica Antonio Flores. La flor de Tío Pepe, a la que yo llamo Florita, es nuestra esencia. Nuestra levadura no había salido nunca de casa.

Pero la idea era tan interesante e innovadora que accedimos a trabajar junto a un equipo que sabe lo que es la excelencia. No tuvimos dudas".

No ha sido el azar el que ha unido a estos dos equipos, al norte y al sur de la península,



Por fin, tras más de un año de trabajo, el velo de flor ha llegado hasta la mesa del restaurante Mugaritz, en el último menú degustación que ha creado el equipo del chef.
En la imagen, Andoni Luis Aduriz, Antonio Flores y Guillermo Cruz, catan satisfechos tras ver su trabajo realizado.

sino la calidad de su trabajo, las trayectorias de éxito y la verdad de sus propuestas. Imaginación y poesía se juntan en este plato que, por primera vez, sacará el velo de flor de las botas de Jerez para presentarse ante el mundo.

Antonio Flores fue consciente de la relevancia y la intención del proyecto, pero todavía tuvo que sobrellevar un episodio más en lo personal: "El momento más emocionante es cuando les entrego la primera flor y les digo: cuidádmela, por favor".

Vivir en Errentería

Cuando el velo de flor llega por primera vez a Mugaritz, el equipo de I+D se pone manos a la obra. No era la primera vez que trabajaban con microorganismos pero, en este caso, los comienzos fueron complicados.

"La flor es muy caprichosa en cuanto a las condiciones de vida", explica Ramón Perisé, cocinero e investigador.

"Nos impactó mucho saber que en González Byass se dedicaban a mantener, cuidar y perpetuar la flor. El reto era hacerla crecer y que se desarrollara con normalidad en Errentería. Hoy, ya es parte de Mugaritz".

La apertura de cada temporada es un momento crítico y crucial en la vida de Mugaritz, que Aduriz cuenta así: "El grado de estrés, responsabilidad y excitación es muy fuerte. Pero todo está ensayado. Antes de abrir, sorteamos seis mesas para regalar a nuestros seguidores y ese día yo como en la sala. Por respeto vemos y escuchamos lo que nos quieren decir, pero a mí no me hace falta, ya sé lo que quiero. En ese momento, lo que me interesa es que la gente venga a disfrutar y no a creerse que con su crítica nos van a ayudar. Ese día necesito ilusión y que mi equipo reciba positivismo".

Todo en Mugaritz tiene que estar al mismo nivel de excelencia, cada proceso debe alcanzar esa meta. En un restaurante con dos Estrellas Michelin donde cada producto (más de 300 proveedores) es una joya mimada para cada miembro del equipo, el velo de flor se ha hecho un hueco en el menú degustación de este año 2017. Las levaduras de Tío Pepe ya han dibujado un trozo del futuro en blanco que los creadores como Andoni Luis Aduriz tienen que pintar cada día. Aunque el propio chef, cercano y humilde, intenta esconder su genio: "La tensión de la creatividad nos la tomamos con tranquilidad. Si nos la tomáramos demasiado en serio nos devoraría, arrastraría y nos mataría. Hay que meter mucha parte de profesionalidad entre tanta creatividad. En estos 20 años he aprendido que siempre hay cosas buenas cada año, pero si tardas cuatro años en volver, el cambio es brutal. Esos son nuestros tiempos".

Guillermo Cruz, el impulsor de este proyecto, sirve un Tío Pepe en Rama y mira de reojo al plato donde ya se ha servido el velo de flor. La sala de Mugaritz es un templo construido por millones de neuronas capaces de activar y descubrir a las de los comensales otros mundos recién inventados.

"Lo que queremos que suceda es que se haga visible la relación de Mugaritz con González Byass pero, sobre todo, homenajear algo que a nosotros nos apasiona, que es Jerez.

Para mí es un sueño hecho realidad, sólido y líquido están juntos por primera vez", concluye el sumiller.

El roble bicentenario sabe que ya no tiene que vigilar más la frontera. Han pasado dos décadas desde que Andoni Luis Aduriz y Daniel Lasa decidieran convertir el viejo caserío en uno de los mejores restaurantes del mundo. Ha visto cómo el trabajo duro, el riesgo o el juego han sido, y son, caminos que han puesto a prueba muchas certezas de las que han salido victoriosos. El imponente roble es inspiración y protección y sus raíces son tan fuertes como las del equipo de Mugaritz. En el camino, el afortunado encuentro con la constancia, la historia y la exclusividad de uno de los mejores vinos del mundo.

> "El momento más emocionante es cuando les entrego la primera flor y les digo: "cuidádmela, por favor"
>
> Antonio Flores.





El Nuevo Mercado del Carmen es un perfecto observatorio de la riqueza de la gastronomía de Huelva. Corvinas, chocos o gamba blanca son espectaculares protagonistas.
Las calles de Huelva son espacios alegres donde disfrutar de ricas tapas.
En la página 17, estatua de Cristóbal Colón en la Plaza de las Monjas.





HUELVA

El entusiasmo de una estirpe gastrónoma

Cuando a los habitantes de una ciudad se les llama como uno de los productos de su cocina más emblemáticos y tradicionales, es porque su sangre y esencia tiene mucho de gastrónomos. Los "choqueros" celebran la Capitalidad Española de la Gastronomía con alegría pero sin inmutarse. Siempre han disfrutado de excelentes productos de su fértil costa y de su exuberante sierra. Este año toca contarlo y compartirlo.



Texto y fotos Javier Estrada.



Arriba, Manuel Gómez Costa posa en la entrada de su restaurante Portichuelo. Debajo, Juan e Isabel disfrutan de un Tío Pepe en la barra de su restaurante Azabache.
En la página 19, Xanty Elías posa frente a una copa de Amontillado Viña AB en la sala de su restaurante Acánthum.





Huelva es, por un año, Capital Española de la Gastronomía. Su historia y su realidad actual sitúan a la ciudad y a la provincia andaluza como una de las mejores y más interesantes despensas de España. La confluencia de los ríos Tinto y Odiel ha sido, desde hace miles de años, lugar de encuentro de culturas y civilizaciones.

El Golfo de Cádiz, bañado por el Océano Atlántico y la Sierra de Huelva, son espacio y morada de una rica y variada fauna y vegetación, origen del recetario popular.

En la ciudad de Huelva, caminando por la Gran Vía, (Avenida Martín Alonso Pinzón) la estatua de Cristóbal Colón señala el oeste desde su privilegiado lugar en la Plaza de las Monjas, su dedo apunta en primera instancia a la calle Vázquez López, donde se encuentran algunos de los mejores bares y restaurantes de la ciudad.

Manuel Gómez, propietario del **restaurante Portichuelo**, termina de montar su terraza en la Plaza Alcalde Coto Mora, frente a su establecimiento. Una gigantesca foto de la Aldea del Rocío es la primera declaración de intenciones del Portichuelo. Después, una larga barra semicurva comienza a sacar tapas y vinos.

"Cocina casera de mi madre con producto de Huelva", contesta Manuel cuando se le pregunta por su propuesta. Guisos de casa, presa al horno, carrilleras en salsa y revueltos de la casa. Puchero de garbanzos, arroz con carne y gurumelos al que llama "arroz sin tonterías". Todo delicioso, todo de verdad, como su mirada azul y la sinceridad de su conversación, que advierte de la riqueza de la zona, del lujo de sus lonjas y mercados y de que Huelva es mucho más que gamba blanca y jamón de Jabugo. En el fondo del local, un comedor para 50 personas y una espléndida bodega. Más de 30 años de profesión que saben a Huelva.

Muy cerca, está el bar **restaurante Azabache**, propiedad de Juan Martín, que ha recogido este año el premio de la Real Academia de Gastronomía de Andalucía. Su cocina está especializada en pescados de la costa y carne de la Sierra. Calidad de producto, temporalidad y "mimar al cliente", explica Juan Martín.

La barra es un lugar de encuentro y bullicio donde los clientes descubren una bandejita con *berrys* (frutos rojos) para picar y en la que muchos comen de pie con una copa de Tío Pepe.

El choco frito a la plancha, el jamón cortado al momento y la gamba cocida es lo más consumido. Además, taquitos de corvina, almeja fina, albóndigas de merluza y gamba, coquinas o la ensalada de berenjena, pimiento y jamón. En el comedor, mantel y pausa para degustar las carrilleras de rape a la marinera, carnes de cerdo ibérico al PX o patatas con choco.







Las vistas del restaurante Camarón, en Punta Umbría, son inigualables. En su terraza, pulpo a la brasa con una copa de Lusco Albariño.
A su lado, cilindro de atún con Beronia Rueda en el restaurante Macha Huelva.
En la página 20, Luismi y Adela disfrutan de una copa de Beronia Reserva en su restaurante Arrieros, de Linar de la Sierra.

Tras pasar por la escuela de cocina y aprender con el chef Juanmari Arzak durante dos años, Xanty Elías (36 años) volvió a su ciudad para seguir trabajando como cocinero. Un infarto en el verano del 2009 le hizo replantearse su vida y, en 2011, abrió su **restaurante Acánthum**, que ganaría su primera Estrella Michelin en 2015. La primera de Huelva.

"Cocina de territorio, basada en los sabores autóctonos desde el mejor producto, con elaboraciones sencillas, vistas desde un prisma propio que busca multiplicar las emociones", explica el chef, al que le gusta trabajar con el choco, por ser "un producto humilde con muchísimas posibilidades". Tampoco falta en su cocina el aceite de oliva virgen y otros productos icónicos de Huelva como los berrys, el cerdo ibérico y cada una de sus cortes, o las partes no tan nobles de pescados tradicionales como las cocochas de corvina.

En su carta, merluza blanca de Isla Cristina, con manteca *colorá* y cítricos, que cocina delante del cliente. Muslo de conejo a baja temperatura con anacardo, ajo asado y endivias a la plancha, o su cebiche de fruta de la pasión, almejas y choco.

Al chef choquero le apasionan los amontillados que armonizan, por ejemplo, con "el tartar de jarrete de jamón de bellota con helado de mostaza y yema curada", todo un clásico ya en Acánthum.

La ciudad regala una luz casi nutritiva que se refleja en cada fachada como en las sonrisas de los onubenses. Calles peatonales entoldadas, terrazas y la alegría de las reuniones hacen de Huelva un lugar optimista y vivo.

Antonio Díaz es el dueño y gerente del **restaurante Macha Huelva**, una gran barra y una zona de mesas son la antesala de una bodega vista y un confortable comedor. En la cocina, producto de Huelva y cocina tradicional. En la carta, unas ricas croquetas de carabinero y gamba, marisco local, como cigala, carabinero o almeja fina, y grandes platos, como la presa al horno de carbón, castañuelas de cerdo, cilindro de atún rojo con calabacín y toque de hierbabuena o el arroz de langostino de trasmallo.

El Nuevo Mercado del Carmen es un espectáculo de producto fresco, pero merece la pena visitar la costa y el interior de la provincia para acercarse al origen de la materia prima.

En el pequeño pueblo empedrado de Linares de la Sierra, rodeados de castaños, encinas y alcornoques, están Luismi y Adela, un matrimonio que, en el año 2003, decidió abrir el **Mesón Arrieros**, mencionado por la Guía Michelin en su apartado *Bib Gourmand* (mejor relación calidad-precio). Una gran chimenea guarda un delicioso comedor rústico donde se degusta una cocina de cercanía basada en el cerdo ibérico de bellota, setas de la sierra de Aracena, quesos y aceites ecológicos. Luismi López cocina desde la historia del recetario local y Adela Ortiz es la sumiller y jefa de sala. Su sopa de tomate es impresionante, como el salteado de verduras con aceite de vainilla, el gazpacho de fresa, los garbanzos con bacalao y setas o el solomillo relleno.



Sobre estas líneas, Manuel García Barrero sirve una copa de Secastilla junto a un plato de gurumelos frescos en su restaurante Montecruz, en Aracena.
Debajo, Manuel Espina, padre e hijo, disfrutan de un plato de langostinos de trasmallo y una copa de Tío Pepe en la espectacular terraza frente a la Aldea del Rocío de su restaurante Aires de Doñana.
En la página 23, Javier Sousa muestra un plato de jamón recién cortado en su restaurante José Vicente.





En Aracena, Manuel García, dueño y cocinero del **restaurante Montecruz** habla de la tradición como inspiración de su cocina. Su casa es un espacio que quiere homenajear a sus antepasados y al producto de la zona. Del clásico tapeo del choco y el altramuz, se pasa al pimiento de piquillo relleno de jabalí y gurumelo, la trufa de cola de toro sobre galleta de migas y setas al PX o a la deliciosa papa rota y sopa de tomate con presa marinada.

El cerdo ibérico, que crían ellos mismos, la caza, las setas y la huerta, también de su propiedad, son el alma de este restaurante donde se celebran periódicamente jornadas gastronómicas muy interesantes.

José Vicente es un clásico de Aracena, un restaurante donde degustar buenos platos de cerdo ibérico. Cocina de temporada en un comedor sencillo y agradable donde la experiencia de comerse una carrillera guisada con Alfonso Oloroso, el rabo de toro o las verduras de temporada a la plancha, es un verdadero placer. Además, es un gran defensor de las setas y de la castaña local. Hoy su hijo Javier, cortador de jamón, le ayuda en el restaurante.

Antes de abandonar Aracena hay que hacer una parada en la Confitería Rufino y probar su piñonate artesano, sus yemas o sus flanes.

Acercándonos a la costa, los barcos de Isla Cristina salen a faenar en busca de rodaballos, acedías, lenguados y pargos.

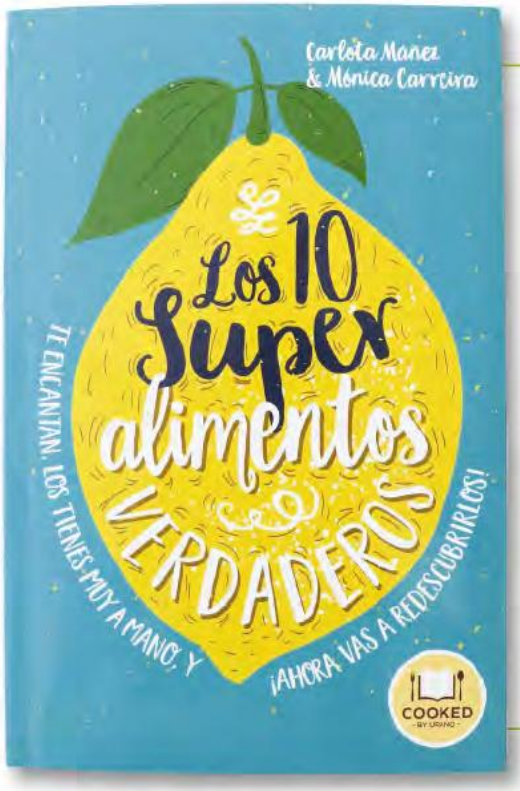
En la Aldea del Rocío, está **Aires de Doñana**, un lugar frente a la marisma de El Rocío con una de las mejores vistas del mundo. Manuel Espina abrió, en 1995, este restaurante, construído como una gran choza, con la intención de ofrecer un producto de primera calidad y con especial atención a pescados frescos a la sal y fritos. Las lonjas cercanas traen hasta esta carta gamba blanca, parracho, como se llama al rodaballo salvaje de Huelva, coquinas o langostinos de Torrecarbonero. Pero en su afán por defender los productos del Parque Natural de Doñana, Manuel apuesta por servir carne ecológica de vaca mostrenca o vaca marismeña, en forma de mini hamburguesas, muy ricas y sabrosas.

La costa infinita y dorada de Huelva lleva hasta Punta Umbría, muy cerca de la ciudad, un privilegiado espacio costero descubierto en 1963 por los empresarios mineros ingleses de la *Rio Tinto Company Limited*. Hoy es un lugar de vacaciones que, a lo largo de su kilométrica playa, ofrece bares y restaurantes como **Camarón**, el último chiringuito de la playa, que comenzó vendiendo sardinas y hoy abre todo el año ofreciendo pescados y mariscos frescos del día sin manipular. Su nombre se debe al abuelo de Mari Carmen, actual dueña, que regentó un famoso restaurante llamado El Camarón en la Calle Ancha de Punta Umbría, donde se servían camarones que ellos mismos pescaban.

Hoy Camarón es un espacio privilegiado donde ver amanecer y atardecer desde una terraza sobre la playa en la que sirven platos con coquinas de La Flecha, salmonete, pez espada, atún, pulpo, de su costa, a la brasa, chocos, boquerones, corvina, guisos marineros, arroces, cerdo ibérico, tartas caseras y fruta de temporada como la fresa, la sandía o el melón y, por supuesto, tortillitas de camarones.

ENTREVISTA CON LAS AUTORAS DEL LIBRO *LOS 10 SÚPER ALIMENTOS VERDADEROS*

"Los alimentos exóticos de moda no son mejores que las manzanas o las lentejas"



Los 10 súper alimentos verdaderos está editado por Urano.



Carlota Máñez, a la izquierda, es periodista y escritora especializada en salud y nutrición.
Mónica Carreira es diplomada en Nutrición y Dietética, especializada en nutrición deportiva y pediátrica.

Carlota Máñez y Mónica Carreira suman muchos años de formación y concienzudo trabajo en el mundo de la nutrición. La primera, desde su labor divulgativa como periodista y editora, y la segunda, como diplomada en nutrición y dietética.
Ante la avalancha de información sobre nuevos alimentos, y la confusión generada por el marketing de algunos de estos productos, decidieron escribir juntas este libro, informativo y muy útil, para reivindicar consumos saludables y culturalmente cercanos.

La sensación como consumidor es que vivimos en un escenario donde la desinformación es la reina y más en el ámbito de la alimentación.
Por desgracia sí, estamos en la era de la información, pero también de la desinformación. Tenemos tanta información a nuestro alcance, de una manera tan accesible y fácil, que a veces nos quedamos con las fuentes menos científicas a la hora de informarnos. Mensajes lanzados por personajes conocidos y páginas web con contenidos de calidad dudosa, resultan a veces más atractivos que los contenidos emitidos desde entidades científicas y/o entidades sanitarias, profesionales de cada sector, que han sido estudiadas. Estas deberían ser las fuentes de información a las que acudir.

¿Qué es un súper alimento?
Un súper alimento es aquel que, gracias a sus propiedades nutricionales, puede ayudar a mejorar la salud. Pero no debemos olvidar que no existen alimentos milagro y que comerlos de manera aislada no cura ninguna enfermedad, ni nos aportará salud por sí solos, sino que deben consumirse dentro de una dieta equilibrada junto a otros alimentos saludables.

¿Por qué se ponen de moda productos como las semillas de chía, la quinoa o las bayas de goji?
Muchas veces lo "lejano" y exótico nos resulta más atractivo que lo que ya conocemos y olvidamos aquellos alimentos tan nuestros con los que nos hemos alimentado durante años y que han demostrado con creces, sus propiedades saludables. También el marketing y la publicidad se encargan de que nos llamen más la atención los productos más exóticos. En cambio, no se promociona del mismo modo la manzana o la lenteja. Cabe decir que tienen beneficios, tantos como pueden tener los alimentos que ya conocemos.

Y ahí es donde ustedes, como expertas en nutrición y periodistas especializadas en salud, entienden que hay que contar las cosas desde otra perspectiva.
La idea es fomentar el consumo de alimentos no como milagrosos, sino porque su consumo ha de formar parte de lo que entendemos por una alimentación saludable. Nuestra intención con este libro, y en general en nuestros respectivos ámbitos, es intentar fomentar aquellos alimentos que estén avalados por estudios científicos, que puedan demostrar sus beneficios sobre la salud.

¿Cuáles son los súper alimentos de nuestra despensa y de nuestra cultura mediterránea?
Sobre todo, y mediterráneos por excelencia, serían el aceite de oliva, los cítricos, los frutos secos y el pescado azul. El resto de los 10 alimentos que forman parte del libro pertenecen también a un modelo de dieta saludable general, quizás no son tan específicos de nuestra dieta mediterránea, pero ahora también forman parte de nuestros hábitos de consumo y no debemos perderlos.

> "Un súper alimento es aquel que, gracias a sus propiedades nutricionales, puede ayudar a mejorar la salud"

Muchas veces se atribuyen beneficios, casi milagrosos, a estos súper alimentos ¿Puede un alimento prevenir o curar una enfermedad?
No, nunca, así de rotundas somos. Ojalá. El desarrollo de una enfermedad viene ligado a diferentes factores: genéticos, ambientales o de estilo de vida. Los alimentos pueden ayudarnos a mantener o mejorar un buen estado de salud, siempre que llevemos, a su vez, un estilo de vida saludable. Eso requiere, entre otras cosas, comer de manera sana, pero también debemos hacer ejercicio, descansar suficiente y evitar hábitos tóxicos.

¿Por qué la OMS (Organización Mundial de la Salud) no es contundente a la hora de informar sobre lo que de verdad está demostrado científicamente y lo que no?
Bueno, como ocurre en multitud de casos, los intereses económicos o las grandes empresas, por desgracia, tienen una gran influencia.

"No tiene sentido añadir omega 3 a los huevos cuando el pescado azul y los frutos secos son fuentes excelentes de estos nutrientes"



¿Entenden que existe publicidad engañosa o directamente falsa, que confunde deliberadamente al consumidor para que compre un producto, cuando lo que realmente busca lo puede encontrar, por ejemplo, en una cucharada de alubias blancas?

Por supuesto, se mueven en un vacío legal donde pueden engañar al consumidor, cobrando tres veces más por un producto que ni siquiera es necesario. Lo peor es cuando estas campañas van dirigidas al público infantil.

"La educación sobre alimentación en España es casi nula. Solo tenemos que fijarnos en que la obesidad infantil ronda el 40%. Increíble, ¿no?"

¿Pueden poner ejemplos de "producto milagro" arropados por el marketing, que sean fácilmente sustituibles por un alimento "común"?

Más que sustituir, se trata de considerar al alimento como lo que es. Por ejemplo, la piña, es una fruta sanísima con muchas propiedades y, además, muy sabrosa. Pero de ahí a etiquetarla de "quemagrasa" y crear una "dieta de la piña", hay un gran paso. O productos a los que se les añaden nutrientes cuando disponemos de alimentos que, de manera natural, ya los contienen. Es el caso de añadir omega 3 a los huevos, por ejemplo, cuando el pescado azul o los frutos secos son unas fuentes excelentes de estos nutrientes.

¿Qué opinan sobre la educación alimentaria que existe actualmente en España?

Podríamos decir que es casi nula. Solo debemos fijarnos en la obesidad infantil que tenemos en España, que ronda el 40%, increíble, ¿no? Las papeleras de los colegios están llenas de envoltorios de bollería, chocolatinas, zumos envasados... y en los colegios siguen dándose de postre natillas o flanes. La obesidad en nuestro país es algo realmente importante que, tarde o temprano, deberán afrontar los gobiernos.

¿Hasta qué punto consideran importante introducir en los planes de educación asignaturas sobre salud, nutrición y alimentación?

Realmente debería haber una asignatura en primaria sobre alimentación saludable. De hecho, desde el Parlamento Europeo, se dio luz verde para que se incluyera en los planes de educación. Ojalá llegue pronto, es realmente necesaria.

¿De todas la recetas del libro, cuáles son sus favoritas?

Mónica: estoy entre hamburguesa de lentejas y el guacamole, ambas fáciles de preparar, apetecibles y deliciosas.

Carlota: ahora que se acerca el buen tiempo, me apetecen especialmente las ensaladas, como la de mozzarella, espinacas y arándanos, o una crema fresquita, como la de manzana verde a la menta.



10

Aceite de oliva

Desde el punto de vista nutritivo, los mejores aceites son los de presión en frío. Es amigo del corazón y defensa antioxidante.

Ajo

Procede de Asia Central y hace más de 3.000 años ya se utilizaba para combatir los parásitos y prevenir epidemias.

Almendra

Tiene una composición nutricional privilegiada: es rica en grasa, fibra, proteínas y minerales. Ideal para aumentar la energía.

Avena

Es el cereal más completo. Aportan hidratos de carbono complejos, lo que significa que son de absorción lenta, energía gradual.

Frutos rojos

Son ricos en agua y nutrientes reguladores. Las bayas salvajes tienen muy pocas calorías y son una buena fuente de fibra.

Lentejas

Es una de las legumbres con menos grasas. Aporta proteínas, potasio, calcio y hierro. Son muy importantes en la dieta de niños y jóvenes.

Limón

Contiene algunas de las sustancias más saludables de la naturaleza. Es un alimento rico en vitamina C, un poderoso antioxidante.

Manzana

El símbolo de la alimentación sana. Está formada en un 85% por agua, es refrescante, hidratante y contiene fructosa y vitamina E.

Sardina

Es el pescado azul por excelencia y, por lo tanto, graso. Contiene casi 10 gramos de lípidos por cada 100 gramos, aunque saludables.

Yogur

Se trata de un alimento probiótico. Contiene cien millones de microorganismos vivos por gramo y mejoran el balance intestinal microbiano.

CLASIFICACIÓN DE TÍO PEPE EN RAMA 2017

El regalo de tres amigos que quisieron compartir su emoción con el mundo

"Cuando cato a pie de bota para clasificar el Tío Pepe en Rama, la levadura cubre mi venencia y parece una rama de almendro en flor"
Antonio Flores.



Antonio Flores catando a pie de bota en las bodegas González Byass de Jerez, durante la clasificación de Tío Pepe en Rama 2017



60 botas de Tío Pepe guardan en su interior la verdad del sabor del Fino. Todo el potencial aromático y gustativo que una bota de Jerez es capaz de expresar, nunca antes había salido de la penumbra de la bodega. Hasta que hace unos años, un momento mágico de emoción y amistad logró embotellar la pureza del vino sin domesticar su bravura. Esta es la historia de la clasificación de Tío Pepe en Rama.

Texto y fotos: Javier Estrada


DERA
EPE
123
TIO PEPE
FESTIVAL
Con Un abrazo
Flamenco
La Mejor Bodega
VIVA Jerez
12-8-2016
123
TIO PEPE
FESTIVAL
Tío Pepe
en Rama
2017
#VivoySalvad



Todo lo que sucede junto a las botas de Jerez tiene algo de magia y mucho de entusiasmo. Cada primavera, la luz y el olor a jazmín se cuelan en la bodega de González Byass acariciando el albero. Un año más, la flor radiante, en su máximo esplendor, protege el vino.

Han pasado ocho años desde que tres buenos amigos cataran Tío Pepe a pie de bota. Martin Skelton, *managing director* de González Byass en el Reino Unido, y Toby Morrhall, comprador de vinos generosos para *The Wine Society*, disfrutaban del arte de la venencia y la conversación del mejor enólogo de vinos generosos del mundo y Master Blender de González Byass, Antonio Flores. Los dos ingleses, profundos conocedores y apasionados de los vinos de Jerez, escucharon decir a su anfitrión jerezano: "Qué pena que el mundo no pueda probar Tío Pepe como lo estamos disfrutando nosotros". A lo que, enseguida, contestó Morrhall: "¿Y eso por qué? Si eres capaz de embotellar Tío Pepe como se cata a pie de bota yo compro toda la partida", retó Toby Morhall a Antonio Flores.

Así nació Tío Pepe en Rama que, en su primera edición, embotelló 16.000 botellas, que viajaron todas al Reino Unido y se agotaron en 48 horas.

Ese increíble momento, unido al talento y el deseo de compartir con el mundo un vino y una circunstancia tan especial, han hecho que ocho años después, Tío Pepe en Rama esté en mercados como China, Estados Unidos, casi todos los países del Europa y, por supuesto, en España.

16.000 botellas al año

De entre las más de 20.000 botas que crían Tío Pepe en González Byass, cada año, en el mes de octubre, Antonio Flores elige las 100 mejores. "Las que mejor han aguantado el verano y mejor conservan su velo de flor", explica el enólogo. Durante todo el invierno se sigue de cerca su evolución y, cuando comienza la


TIO PEPE
TIO PEPE
TIO PEPE



Tío Pepe Fino en Rama 2017 es aromático y muy elegante, con intenso carácter a levadura de flor. Fresco, complejo e intenso, salino y expresivo, pero sobre todo, #vivoysalvaje.



Tío Pepe en Rama es, en sí mismo, un vino para disfrutar solo. Pero también armoniza a la perfección con un buen jamón, mariscos, arroces y carnes de caza de pluma.

primavera, Antonio Flores clasifica 60 botas. De ahí salen las 16.000 botellas que recorren el planeta haciendo realidad aquella conversación entre tres amigos que un día pensaron en compartir con el mundo el placer y el disfrute de beber Tío Pepe a pie de bota.

De la bota a la botella

González Byass ha sido la primera bodega que ha embotellado un Jerez en Rama. El concepto "en rama" se aplica a todos los alimentos puros y sin tratar.

Tío Pepe en Rama es un Fino sin filtrar, sin clarificar y sin ningún tipo de tratamiento. Un vino que pasa de la bota a la botella para llegar, vivo y salvaje, al consumidor.

Antonio Flores explica que: "Cuando cato en bodega alguna de las 60 botas clasificadas para el Tío Pepe en Rama, la levadura cubre mi venencia y parece una rama de almendro en flor".

La clasificación

"Tiza y albero", repite el @hacedordevinos por todo el mundo para relatar su incansable trabajo entre botas, en busca siempre de la excelencia.

Para clasificar el Tío Pepe en Rama, Antonio Flores busca fundamentalmente: "las mejores botas de Tío Pepe y entre todas, aquellas en que la evolución de la flor haya sido buena durante todo el año, una característica que influirá en nariz y, sobre todo, en boca; una boca potente, sustanciosa, con mucho cuerpo", aclara el enólogo.

"Vivo y Salvaje"

Cada año, el master blender de Tío Pepe, busca un lema para la nueva añada. Esta vez, Tío Pepe en Rama viene acompañado de los adjetivos "vivo y salvaje" (#vivoysalvaje).

"Porque viene directamente de la bota y se muestra con todo su potencial aromático y gustativo", concluye Antonio Flores.

La generosidad de los tres amigos expertos y el empeño y tenacidad de una bodega con más de 180 años, hicieron posible, que hoy se pueda beber la naturaleza del Fino, la expresividad de la crianza biológica, así como alegrarse de la emoción de saber que hay personas apasionadas que siguen cuidando así los vinos de Jerez.



Richard Paterson y Antonio Flores trabajando juntos en el Archivo Histórico de González Byass.



The Nose celebra con González Byass sus 50 años destilando Whisky

Richard Paterson, master distiller de Whyte & Mackay, apodado "La nariz", es homenajeado en Jerez.

Sabe el whisky escocés de Whyte & Mackay que precisa envejecer entre las duelas envinadas de las botas jerezanas de González Byass. Sabe Richard Paterson que en sus viajes al sur, en busca de alma y sabor, encontró hace muchos años a su otra familia. Y sabe González Byass que a los amigos que comparten los mismos valores en la vida hay que disfrutarlos y aplaudirlos por sus años de pasión. Así sucedió en una noche mágica en la bodega de Los Reyes de Jerez.

Hace más de 600 años que Escocia y Jerez están conectados por sus whiskies y vinos, respectivamente. Todo surgió con motivo de una casualidad. Corrían malos tiempos en las islas británicas. Escocia estaba en guerra con Inglaterra (1229-1328 y 1332-1357) y el Parlamento de Edimburgo decidió gravar con un tributo especial a los whiskies para ayudar a sufragar la guerra. Las destilerías comenzaron entonces a esconder su whisky en botas de Jerez para no pagar impuestos. Con el tiempo se dieron cuenta de que sus maltas mejoraban. Lo que comenzó siendo un fraude, se convirtió en un excelente sistema de envejecimiento que ha perdurado hasta hoy.

Richard Paterson, *master distiller* de Whyte & Mackay, ha cumplido 50 años de profesión como creador de whiskies y embajador en todo el mundo de sus marcas. Hace más de 20 años que este enérgico y simpático escocés viaja a Jerez para elegir botas de González Byass, maderas que aportan cualidades únicas a sus whiskies.







Jerez le da el alma a los maltas de Paterson. Cada bota lleva embebida en sus duelas entre 14 y 16 litros de vino, que se incorporan al whisky que envejece en su interior y le confiere unas cualidades únicas al sabor, aroma y suavidad en boca, que son sus rasgos característicos.

"Richard Paterson investiga botas con todo tipo de envinados: Oloroso, Amontillado, Amoroso, Fino... Ahora se ha fijado en las botas que han contenido el Brandy de Jerez Lepanto y las botas de Tintilla de Rota. Es un alma inquieta", comenta Antonio Flores, enólogo y Master Blender de González Byass.

Actualmente, Richard Paterson experimenta con Trafalgar, vino fundacional de González Byass, pura arqueología del vino. Uno de sus whiskies envejecerá en una bota envinada con esta joya enológica, contemporánea de la Batalla de Trafalgar (1805).

"Antonio y yo somos una pareja de creadores y estimuladores de mis whiskies", comentó Richard Paterson en su fiesta homenaje. "Las botas que me enseña son muy importantes para mí. Cada vez que vengo a Jerez, desde hace más de 20 años,







Arriba, Antonio Flores brinda por los 50 años de trabajo de Richard Paterson en la cena de gala ofrecida al *Master Distiller*. Sobre estas líneas: momento de la cena homanaje en la que Paterson presenta el Whisky Jura en presencia del Presidente de González Byass, Mauricio González-Gordon.
A la derecha, detalle del servicio preparado para la cata y cena homenaje a Richard Paterson en la bodega de Los Reyes.







aprendo algo. Lo más importante para mí es encontrar jereces inusuales, como Palo Cortado o Amoroso. Hay muchas expresiones de los jereces que se adaptan a la perfección a mis maltas. En esta armonía, el Jerez nunca debe someter al whisky. Le permitimos que sea compatible, pero no dominante. El misterio está en cuánto tiempo le voy a dejar envejecer.

Viajo entusiasmado cada año a Jerez a descubrir nuevas botas, porque cada Jerez descubierto será el espíritu de un nuevo whisky en Escocia", concluye *The Nose*.

La bodega de Los Reyes de González Byass en Jerez, se convirtió en el mejor escenario para celebrar entre amigos los 50 años de entusiasta profesión del Master Distiller de Whyte & Mackay, quien ofreció una magnífica cata de sus diferentes whiskies, acompañado por el cariño de los invitados y por la, también, atractiva y emocionante réplica de Antonio Flores y sus vinos de Jerez.

Con la copa en alto, Paterson brindó agradecido: "González Byass es mi familia y parte de la pasión a la que saben mis maltas".



Arriba, en el centro, conjunto de botellas de Whyte & Mackay y González Byass que se cataron en la cena. Arriba a la derecha, el Presidente de González Byass, Mauricio González-Gordon hace entrega de un regalo al final de la cena a Richard Paterson. Sobre estas líneas, Richard Paterson brinda a la cámara. A la derecha, menú de la cena servida por el catering La Buganvilia y detalle del plato de piriñaca.











Sopa de ajo con trufa y vieiras. Fachada del restaurante en plena plaza de Chinchón. Lenguado *menier* con tallarines de Leonor y trampantojo de foie, ajo fino y migas.

RESTAURANTE LA CASA DEL PREGONERO

Cocina renovada con sabor a ajo fino de Chinchón

La Plaza Mayor de Chinchón acoge tras sus soportales y sus pintorescas terrazas de madera, el proyecto de tres hermanos que crecieron en la cocina de un mesón y se establecieron en la casa del pregonero para seguir narrando historias locales desde el afecto al producto y su creatividad. La cocina, testigo de su historia y ambiciones, está llena de luz y sabor.



Rubén y Miriam Hernández en la terraza de su restaurante, en la Plaza Mayor de Chinchón.

Fue la casa del último pregonero de Chinchón que dejó de ejercer en los años 60. Los hermanos Hernández Martínez la restauraron y convirtieron su restaurante en el año 2002. Se habían criado entre asados y pucheros, en las Cuevas del Murciélago, donde sus padres tenían, y tienen, el Mesón Quiñones, abierto desde 1971.

Jesús, el hermano mayor, era el cocinero del nuevo restaurante, al que llamaron La casa del pregonero, donde puso en marcha una cocina tradicional renovada. En 2005 falleció y sus hermanos decidieron continuar con su sueño. Se formaron y hoy Miriam interpreta de maravilla el legado recibido, mientras Rubén, ejerce de sumiller y jefe de sala en un restaurante luminoso y acogedor, que quiere ser diferente y lo consigue, sin perder de vista los productos típicos que la madrileña Comarca de Las Vegas les ofrece.

"Hacemos una cocina tradicional renovada, basada en nuestras raíces, en recuperar recetas, dándoles alguna vuelta y haciendo guiños a otras culturas en busca de otros matices que se van introduciendo en nuestra forma de cocinar", explica la chef, Miriam.

Los productos básicos desde los que se expresan en la cocina de La Casa del Pregonero tienen un gran protagonista: el ajo fino de Chinchón (único ajo del mundo que mantiene su estacionalidad durante todo el año). Además, la gastronomía de Chinchón cuenta con el anís, la morcilla, los ajetes, los tomates, las patatas o los asados y las migas.

El plato imprescindible de la carta de La Casa del Pregonero es la sopa de ajo de Chinchón, que elaboran acompañada con ajetes, trufa e incluso vieira (imagen de la izquierda).

"Nuestro concepto de cocina tradicional renovada se puede entender muy bien desde el plato de atún rojo a la plancha que servimos con una parte muy crujiente y que acompañamos de un guiso de ternera, cocinado más de 12 horas, del que sólo extraemos el caldo, que mezclamos con la raspa del atún y salsa de soja. Conseguimos un plato con matices marinos muy profundos que, a la vez, da recuerdos a guiso de rabo de toro", continúa Miriam.

Rubén alude al privilegiado lugar donde se encuentran, la Plaza Mayor, mientras sirve un Anís de Chinchón en la terraza del restaurante. Un destilado típico y tradicional con el que cocinan desde cigalas a leche frita, borrachitos en *creme bulle* o torrijas en almíbar.

La bodega es el feudo de Rubén: "está pensada para un cliente joven, con vinos conocidos, aunque siempre ofreciendo algo nuevo, como albariños, vinos chilenos o buenos whiskies escoceses. Nos gusta proponer vinos Finos, Amontillados y Olorosos, siempre desde el concepto de los vinos de Jerez de González Byass, que son los que mejor entiende nuestro comensal", comenta el sumiller.

En La Casa del Pregonero ofrecen dos ricos menús degustación que han llamado "José Sacristán" y "Javier Manquillo", en homenaje al actor y al jugador de fútbol del *Sunderland*, ambos hijos de Chinchón.



LOS HERMANOS TORRES ABREN *DOS CIELOS* MADRID

“NOS ENCANTA QUE LA GENTE DISFRUTE DE NUESTRA COCINA”

Callos de bacalao a la madrileña con garbanzos.
Sala del restaurante Dos Cielos Madrid.
Pato salvaje braseado con peras.







Desde la planta 24 con vistas al Mediterráneo de Dos Cielos Barcelona, y con el reconocimiento de 1 Estrella Michelin, Sergio y Javier Torres, traen su segundo restaurante al Gran Meliá Palacio de los Duques de Madrid.

¿Qué les enseñó la abuela Catalina?
Nos enseñó muchísimas cosas, pero ella es la que nos guiaba entre fogones.

¿Cómo ha sido el viaje hasta hoy?
El viaje ha sido intenso y difícil, pero ha valido la pena.

¿Cómo es su cocina?
Nuestra cocina es una cocina simple y actual. Lo que más ilusión nos hace es que esté al alcance de todos.

¿Qué aporta cada uno al equipo?
La verdad es que somos diferentes, pero nos complementamos mucho y esto, en el trabajo, se nota. Los dos somos exigentes y nos gusta la excelencia, al menos eso intentamos.

¿En qué se parecen los cielos de Barcelona y Madrid?
Los dos restaurantes tienen historias y recorridos diferentes, pero todos los comensales quieren lo mismo: comer bien y tener una buena experiencia. ¡Nos encanta que la gente lo disfrute!

¿Por qué sintieron que era el momento de abrir este nuevo restaurante en Madrid?
Hacía ya mucho tiempo que pensábamos en esto, pero todavía no había llegado el momento. Madrid era el sitio donde queríamos abrir nuestro segundo Cielo. Creemos que es el mejor modo para que más gente de diferentes ciudades pueda venir al restaurante y que tenga la oportunidad de probar nuestra cocina.

Un palacio, sus caballerizas y escenas de Velázquez para una cocina de vanguardia. ¿Cómo marida todo esto?
Es un escenario mágico. ¡Todo junto hace que sea un éxito seguro!

¿Cuáles son las claves del éxito que están y estarán en cada uno de sus proyectos?
Las ganas de hacer y mejorar cada día.

¿Cuáles son los platos estrella, que nunca pueden faltar en el Cielo de los hermanos Torres?
Cada plato es especial, único... y tiene su propia historia.

¿Qué habéis incorporado a la carta madrileña que nunca antes estuviera en vuestro recetario?
Hay muchos platos nuevos, pero... ¡Lo mejor es probarlo!

¿Cuál es el encargo que han hecho a Damián González y cada cuánto les veremos por la ciudad?
Damián es el jefe de cocina de Dos Cielos Madrid, un gran profesional y de confianza. Intentamos acercarnos a Madrid todo lo que podemos, pero solemos venir una o dos veces al mes.

¿Qué importancia tienen los vinos en su proceso de creación y en las armonías en el comedor?
Los vinos tienen una gran importancia, sobre todo en el aspecto sensorial. ¡Queremos que sea una experiencia para repetir y no sería así sin un buen vino!

¿Cómo se sigue innovando y cuáles han sido los últimos productos que han incorporado a su cocina?
Más que productos nuevos, nos interesa mucho trabajar con los de temporada y eso es lo que hacemos, aunque muchas veces también usamos de otros países.

¿Qué les gusta hacer, además de cocinar?
¡Estar con la familia y montar en bici!



"Los vinos tienen una gran importancia en el aspecto sensorial. Buscamos una experiencia y no es posible sin un buen vino"

Damián González, Jefe de Cocina del restaurante Dos Cielos Madrid, entre los hermanos Torres.

LAS CENAS DE LAS ESTRELLAS

★ ★ ★



★

ÓSCAR VELASCO
SANTCELONI
2 estrellas Michelin
10 Agosto



★

DAVID GARCÍA
CORRAL DE LA MORERÍA
1 estrella Michelin
12 Agosto

★

RICARDO SANZ
KABUKI
1 estrella Michelin
11 Agosto



★

MARIO SANDOVAL
COQUE
2 estrellas Michelin
14 Agosto



*De la mano de grandes Chefs **estrella Michelin**, puedes disfrutar de **Las Cenas de las Estrellas**; increíbles por su creatividad, innovación y excelencia.*

★ ★ ★

IV TIO PEPE FESTIVAL

Bodegas Gónzalez Byass
Tlf. 956 357 096 / 902 750 754 / www.tiopepefestival.com

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

JEREZ
CAPITAL MUNDIAL DEL MOTOCICLISMO
www.jerezcmm.es

Patrocina:
cajasur

Hubo una vez en Teruel, en algún momento del siglo XIII, un rico mercader que tenía una bella hija. La muchacha, de nombre Isabel de Segura, se encontró con un joven pobre en el mercado, llamado Diego de Marcilla. Ambos se enamoraron locamente, pero ella le advirtió que nunca se casaría con él sin la aprobación de sus padres. Diego le pidió que le esperara cinco años mientras hacía dinero guerreando contra los musulmanes y ella se lo prometió.

A punto de concluir el plazo, Isabel cedió a la presión de su padre para desposarse, pensando que Diego había muerto. Pero el mismo día de su boda, el joven enamorado regresó a Teruel.

Diego de Marcilla le dijo: "Bésame, que me muero", ella se negó y él cayó muerto. Su cuerpo fue llevado a la Iglesia de San Pedro hasta donde llegó para despedirse Isabel de Segura, que besó profundamente al cadáver, muriendo también.

La ciudad de Teruel, conocedora de la historia, decidió enterrarlos juntos en una misma sepultura.



Escultura en bronce de Los Amantes de Teruel situada frente al mausoleo donde yacen enterrados juntos. Obra del escultor turolense Manuel Escriche.

Teruel
y el vino del amor

De los besos mortales a la celebración de la pasión

Desde 1996, se celebra en Teruel la festividad de Las bodas de Isabel de Segura, una gran celebración que conmemora cada año, en el mes de febrero, la historia de los amantes de Teruel. Un desgraciado suceso acaecido en el siglo XIII que hoy se recuerda con entusiasmo en una ciudad vestida de medieval, donde sus gentes y quienes la visitan disfrutan de un gran evento protagonizado por jaimas y parrillas, plantadas en plena calle por grupos de amigos turolenses, mercados medievales, duelos, torneos y recreaciones militares o conciertos, bailes y representaciones de lo acontecido hace ocho siglos entre Isabel de Segura y Diego de Marcilla.

Una oportunidad única para descubrir un lugar mágico, acogedor y amable, donde su gastronomía y los vinos del Somontano son, a la vez, reclamo y disfrute de una ciudad llena de buenas sorpresas.

En la edición de 2017 se celebró el 800 aniversario de la efeméride de los amantes de Teruel. Para esta ocasión, la bodega del Somontano Viñas del Vero participó con "El vino del amor", un Viñas del Vero Gewürztraminer que, con su boca sensual, sedosa y agradable, estuvo presente en cada brindis por los amantes.

Descubrir una ciudad durante los días en los que celebra su gran fiesta anual, significa compartir el momento más interesante y alegre de una población, aunque en este caso se conmemore una tragedia.

En el mes de febrero, Teruel retrocede hasta la Edad Media y sus calles y sus gentes se visten como en el siglo XIII para recordar la historia de Isabel y Diego, los Amantes de Teruel.

Esta capital aragonesa, con cerca de 36.000 habitantes y con un espectacular conjunto histórico mudéjar (Patromonio de la Humanidad desde 1986), traslada el festejo a la calle donde los bares y restaurantes abren sus puertas ofreciendo lo mejor de su gastronomía.

La primera parada es en el **restaurante Ambeles** (Calle Ambeles, 6). Su amplia y cómoda barra es lugar elegido para tomar el vermut en la zona. Las tapas de caracoles, sardina ahumada o anchoas, acompañan a ricos vinos del Somontano.

Marcial Sánchez, dueño y cocinero, habla de sus pucheros y guisos marca de la casa: olla podrida con judía pinta, rabo de toro con colmenillas, jarrete o relleno de pata de vaca.

Traspasando la zona de bar, una puerta de doble hoja da paso a un comedor para 160 comensales. De la cocina sale un "Rabín" de cerdo con trufa, jamón y foie. Se trata de un milhojas deshuesado y confitado a baja temperatura, con cebolla, zanahoria, pimentón, puré de patata y trufa. A su lado, Marcial descorcha un Secastilla.

Como en todos los bares y restaurantes de la ciudad, se apoya al territorio, las materias primas y los vinos de la zona.

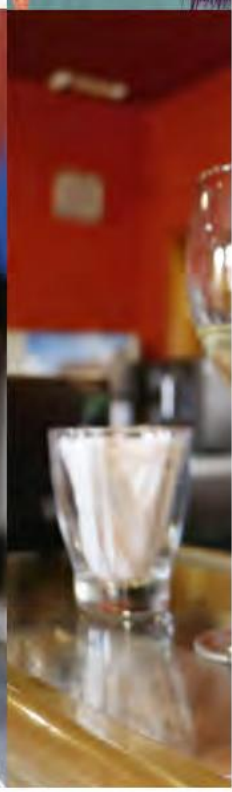
La torre mudéjar de El Salvador preside la ciudad, a la vez que ofrece pistas sobre la historia de fusión de culturas. Quienes la construyeron a comienzos del siglo XIV fueron mudéjares (musulmanes que permanecieron en territorios recuperados por los cristianos durante el período de la reconquista) y cristianos.

En la edición de 2017 de Las Bodas de Isabel de Segura, como denomina Teruel a sus fiestas, se ha conmemorado el 800 aniversario, un momento muy especial al que Viñas del Vero se ha querido sumar con el Vino del Amor, Viñas del Vero Gewürztraminer presente en cada acto y en cada copa que evocaba la historia.











Arriba a la izquierda, plato de "rabín" de cerdo del bar restaurante Ambeles. Una milhoja deshuesada con trufa, jamón y foie.
A su derecha, detalle de una de las banderolas que adornan las calles de Teruel durante las fiestas de Las Bodas de Isabel de Segura.
A la derecha de estas líneas, una camarera del Bar restaurante El Mercao, ofrece a sus clientes una copa de Viñas del Vero Gerwürztraminer.
Debajo, a la izquierda, detalle de un caño de la fuente de la Plaza del Torico.
En el centro, cartel del Vino del Amor durante la conmemoración del 800 aniversario de Los Amantes de Teruel.
A la derecha, la Plaza del Torico.







En la calle Abadía, 5, Patricio Barrera y Simón Montergue abrieron, en el año 2010 el **Bar La Barrica**, considerado como uno de los templos de las tapas de la ciudad. Pequeño y acogedor, de su cocina salen hasta 12 "pinchicos" diferentes recién elaborados cada día con nombres tan sugerentes como rabo de toro guisado con mayonesa de boletus o torrija con manzana glaseada y foie. En sus cazuelas, propuestas como patatas de mortero con carbonara de boletus, huevo frito y trufa.

Especial atención merecen sus tablas de queso de Teruel, en su mayoría de cabra. Para acompañar, el vino blanco La Miranda de Secastilla, un espectáculo de expresión de la Garnacha blanca.

Las calles empedradas se decoran con banderolas y estandartes. Teruel es siempre acogedora y sencilla para el visitante, que siente el peso de la historia así como la comodidad de controlar enseguida el plano de sus calles.

En la remodelada Plaza Amantes, Fernando Cánovas abrió en 2015, bajo la Torre de San Pedro, un luminoso espacio gastronómico llamado **El Mercao**, al que a él le gusta definir como restaurante-pub. La parte de abajo, es un amplio comedor donde degustar una cocina turolense con un punto vanguardista. Su ternasco, cocinado a baja temperatura en horno de brasa de encina o el pulpo cocido con cerveza y patata a la brasa con alioli, son dos platos célebres de este restaurante.

En El Mercao se tapea con vinos de la zona, servidos a su perfecta temperatura y en copas especialmente elegidas. La música está tan bien seleccionada como su programa de talleres de cocina y catas. Este verano abrirá terraza.

Los platos más típicos de Teruel están condicionados por su geografía, clima o la actividad histórica de sus gentes. Entre los más afamados y ricos están la migas turolenses y los asados de ternasco y cabrito. Además del melocotón de Calanda y sus quesos autóctonos. También es de reconocida fama su jamón, el primero en España con denominación de origen propia.

Para degustar un buen jamón de Teruel hay que entrar en las tiendas de charcutería **Rokelín**, con varios restaurantes y tabernas en la ciudad, para ver a sus trabajadores, cuchillo en mano, dar buena cuenta de las muchas piezas de jamón que cuelgan de sus establecimiento. Un plato de jamón de Teruel recién cortado con una copa de Beronia Crianza, servido con una bandeja de pan tostado con aceite de oliva virgen extra y tomate triturado, es una de las paradas obligatorias en la ciudad.

En su carta, además, huevos rotos con chistorra, quesos de Teruel, longaniza a la plancha o codillo al horno.















Escena de las calles de Teruel, en la Plaza del Torico, durante los días de celebración de Las Bodas de Isabel de Segura. Arriba, Patricio Barrera sirve cuatro copas de La Miranda de Secastilla Garnacha Blanca en la barra de su bar restaurante La Barrica. A la derecha, Emiliano Urzay brinda con una copa de Viñas del Vero Gewürztraminer con su chef en el bar restaurante Pura Cepa. Debajo a la izquierda, detalle del pulpo cocido a la cerveza del bar restaurante El Mercao. A su lado, la Torre de la Iglesia del Salvador, una de las más importantes edificaciones mudéjares de Teruel. A la derecha, detalle de la cazuelita de patatas de mortero con carbonara de boletus, huevo frito y trufa en el Bar Restaurante La Barrica.



Muy cerca de la Plaza del Torico, corazón de la ciudad, protagonista de leyendas y emblema de su escudo, está el Bar Restaurante **Pura Cepa**. Una barra de contundentes tapas "diferentes" como las describe su dueño Emiliano Urzay.

Las típicas de Teruel serían las patatas bravas, el morro y la oreja, pero en Pura Cepa se pueden encontrar tapas como brocheta de ciervo, pulpo a la griega (con sal negra, orégano y mayonesa japonesa), flor de queso y trufa, huevos con gulas y berenjenas. Y hasta chuletón de vaca gallega. Tiene un comedor agradable en la segunda planta y su bodega apuesta, fundamentalmente, por vinos de la tierra, que se pueden pedir por copas.

Los hermanos Guillén heredaron un negocio de cocina casera de sus padres. Carlos, en la cocina, y Miguel, en la sala y bodega, abrieron en 1998 el **Restaurante Torre del Salvador**, situado en el centro histórico de Teruel, (Calle el Salvador, 20) junto a la torre mudéjar de la que coge su nombre. Cocina sincera y de producto.

Sus berenjenas gratinadas son famosas más allá de las murallas de la ciudad. También su fino bacalao con trufa, la milhoja de calabacín rellena de pescado, su ternasco o sus manitas. Y de postre, les gusta sorprender, y lo consiguen, con su queso Idiazábal con crema de calabaza y cristal de trufa, que acompañan con una copa de Noé, el mejor Pedro Ximénez muy viejo de España.

En la bodega, una buena selección de garnachas y vinos de todo Aragón.

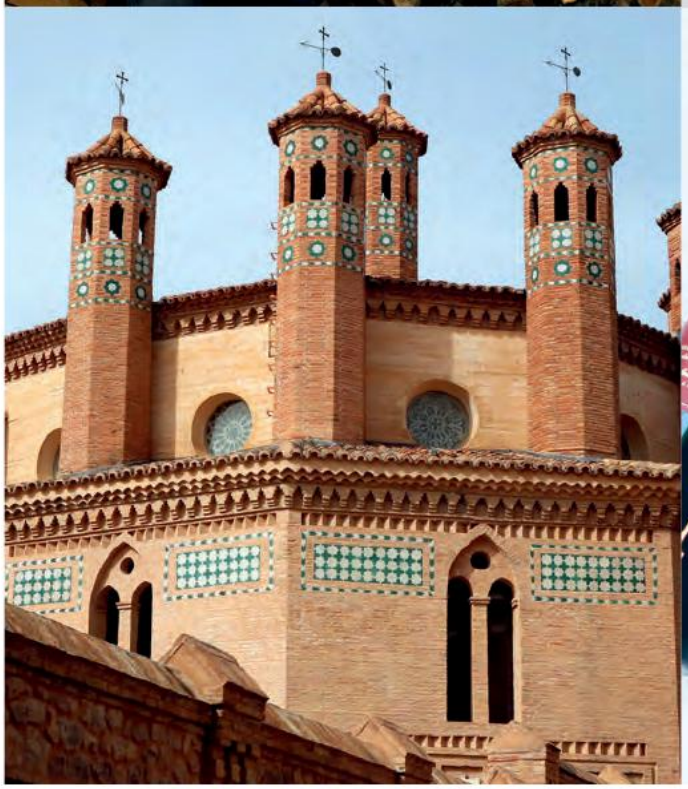
Teruel tuvo también una judería en la segunda mitad del siglo XIII. En hebreo, **Yain** significa vino, y ese es el nombre que Raúl Igual eligió para su restaurante de la Plaza de la Judería, donde hace tantos años abriría la alhóndiga, enclave de mercaderes. Hoy el motivo de reunión en este lugar es su bacalao desalado y su cocina de producto local "con una vuelta de tuerca", como la define su propietario y sumiller, Campeón de España en 2010. En la carta, cocina a partir de productos locales que compra a diario: huevos ecológicos, foie de Santa Eulalia, trufa, cerdo y ternasco de Aragón.

Espectacular su bodega excavada de más de 400 años de antigüedad y 350 referencias. Raúl Igual es un gran defensor de los vinos de Aragón y su historia.

Una enorme parrilla de leña de carrasca (encina) palpita en el centro del **Asador brasería La Vaquería** (Calle Judería, 3). José Lozano asa carnes autóctonas, como una sabrosa ternera del Pirineo con un mes de maduración. Junto a las brasas, abre una botella de La Miranda de Secastilla; "un vino mimadito que acompaña muy bien a cualquier











A la izquierda, arriba, José Lozano, del Asador La Vaquería, posa frente a la brasas donde cocina un chuletón de ternera de añojo. A la izquierda de estas letras, Raúl Igual, sumiller y propietario del restaurante Yain, junto a un bacalao medieval, cocido con col y una copa de Viñas del Vero Clarión.
A la derecha, los hermanos Carlos y Miguel Guillén Soriano, propietarios del restaurante Torre del Salvador, que proponen una deliciosa armonía entre un bacalao con trufa y un vino Viñas del Vero Chardonnay.
Debajo, a la izquierda, paisaje mudéjar: ábside de la iglesia de San Pedro.
En el centro, un plato de jamón de Teruel con una copa de Beronia Crianza 2013, en la taberna restaurante Rokelín.
A la derecha, el chef del restaurante Método, Nacho Liso, posa con una pieza de Atún rojo y una botella de Viñas del Vero Clarión.







carne", comenta el dueño de La Vaquería. En su carta además de las carnes a la parrilla, sartenes de patatas con huevos fritos, chorizo, morcilla o longaniza. También pescados a la brasa, como besugo o lubina, para lo que prefiere un Viñas del Vero Gewürztraminer.

Desde los Jardines del Óvalo, donde se asentaba el castillo de Teruel, la vista lleva más allá de las murallas, lugares donde la gastronomía y sus gentes también tienen mucho que decir.

Nacho Liso es un joven chef especializado en los diferentes cortes del atún rojo. En 2016 abrió su **restaurante Método** (Avenida Segorbe, 1). Un santuario minimalista en el que el los atunes sostenibles de Balfegó son dogma y disciplina en la cocina mediterránea de fusión japonesa que propone el chef.

Un pequeño gastrobar abre el paladar para pasar a la sala, decorada con modernas tablas de monopatín y maderas claras. En su carta, también tienen cabida otras cocinas del mundo, como los currys tailandeses. Las carnes de primera y los postres completan una invitación irresistible. El vino Viñas del Vero Clarión es uno de los aconsejados en la sala de este restaurante para acompañar a los ricos sashimis de atún.

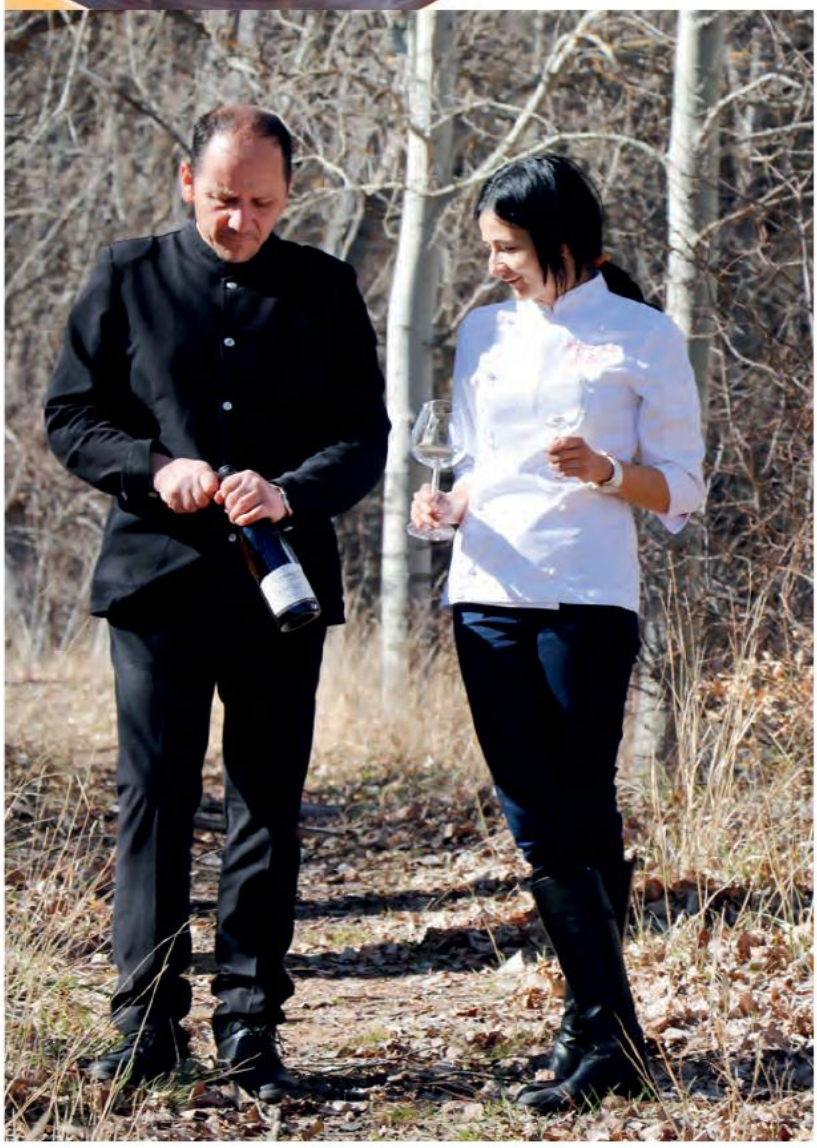
La ciudad reposa el júbilo de su historia y las celebraciones de Las Bodas de Isabel de Segura han sido, un año más, pretexto perfecto para acoger al visitante y mostrarle el encanto de Teruel y la hospitalidad de sus gentes. Los bares, restaurantes y tabernas, abren hoy con el mismo ánimo, seguros de que sus productos locales son garantía de éxito y de que su diferenciación es apuesta de futuro.

Dejando la ciudad, el viajero tiene que realizar una última parada en Albarracín y la **Hospedería El Batán.** El primero, Monumento Nacional desde 1961, Medalla de Oro al mérito de las Bellas Artes y Patrimonio de la Humanidad. Y el segundo, el único 1 Estrella Michelin de Teruel.

María José Meda y Sebastián Roselló se apartaron del mundo en la Reserva de los Montes Universales para atraernos con su cocina de sentimiento y raíces. Su restaurante es el privilegio de la naturaleza y la imaginación en la cocina. Su casa, antigua fábrica de lanas, está al lado del bosque con más variedades de setas que hay en España y donde nacen los mejores ciervos, corzos o becadas. Todo es pausado y preciso en la cocina de María José. Sus sabores son un paseo por los paisajes locales y hasta su Pintera (pan local) advierte del disfrute que significará sentarse en su mesa. Teruel es un destino emocionante.



Suprema de vaca, risotto y fumé. Uno de los pases que acompañan al menú degustación de la Hospedería El Batán.
Debajo, Sebastián Roselló y María José Meda descorchan una botella de La Miranda de Secastilla frente a su casa, en la Reserva de los Montes Universales, junto al bello pueblo de Albarracín.







Tío Pepe en Rama

2017

González Byass

Desde 1835

Familia de Vino

WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre



Marbella

Siete lugares con alma en la Costa del Sol



La terraza del restaurante Magna Café es un espectáculo en sí mismo. Un Viñas del Vero Macabeo Chardonnay acompaña el paisaje.



El restaurante 1870 tiene una coctelería fabulosa, una sala de dos alturas, entre históricos silos de caña de azúcar y una terraza preciosa y espaciosa.

Marbella, situada entre Málaga y el Estrecho de Gibraltar, es una localidad seductora donde todo parece ser posible. El Mediterráneo baña sus playas y las colinas que, salpicadas con decenas de urbanizaciones, miran hacia el litoral en busca de una relación tranquila y divertida entre sus habitantes y visitantes. Lugar de destino de vacaciones, de exageraciones y descanso, Marbella goza de un microclima fabuloso que ayuda a cada establecimiento, a cada bar y restaurantes, a hacer posible sus sueños. Marbella es un firmamento cosmopolita que vende calidad y glamour. En la barra del **Restaurante 1870** (San Pedro de Alcántara) está José Antonio Orsiel elaborando un cóctel con Ron Flor de Caña 18. Un espacio histórico que, en el año que marca su nombre, fue fábrica de caña de azúcar y destiladora de ron. Hoy es un elegante restaurante con un espléndido jardín y una carta rendida a la calidad y al *slowcook*. Producto de mercado y temporada que propone armonías tan buenas como los canelones rellenos de centollo y carabineros, con un champagne Deutz, cochinillo crujiente con piquillos glaseados, con Blecua; corvina en gazpachuelo de gamba blanca con Tío Pepe en Rama o cremoso de chocolate negro con Noé.



Un Gin&Tonic de THE LONDON Nº1 con corteza de limón, jengibre fresco, cardamomo, pomelo deshidratado. Caperucita Roja se encarga de traerte la comida.



El chef Enzo Díaz, posa frente a la parrilla del Asador Vovem con una copa de Finca Moncloa y una chuleta de buey con 60 días de maduración.

El **Magna Café** (Nueva Andalucía) es un elegante Golf Club con una de las mejores vistas de Marbella. Inaugurado en el año 2005 en el Magna Marbella Golf, propone una cocina creativa, con una base italiana y pianista de acompañamiento. Es un espacio romántico y tranquilo. Las pastas y los risottos son excepcionales, como lo son sus pescados y mariscos o los dados de solomillo, el tartar de atún o la pata de cordero. Una gran bodega variada y planetaria acompaña a su carta.

La carne de buey es la esencia del **Asador Vovem** (Marbella). Enzo Díaz es el chef de este espectacular restaurante decorado en maderas y cuero, con una parrilla vista y toda la luz de la costa que inunda la sala a través de un enorme ventanal curvo. Carnes de hasta 12 tipos diferentes de razas se cocinan a la parrilla, destacan la Avileña Charolais, Rubia gallega, Frisona, Parda Alpina, Angus Black Nebraska o Wagyu nacional. Los espectaculares cortes de buey, vaca vieja o ternera se muestran al cliente acompañados de los agradables aromas a encina, olivo y sarmiento de las brasas. Carpaccios, cocas y tartares completan una propuesta enorme en calidad y variedad. Además, Vovem cuenta con una vermutería y una bodega con vinos de todo el mundo.

En la zona de los yates grandes, elevado sobre las aguas de Puerto Banús, se encuentra el **restaurante El Gran Gatsby**, cocina mediterránea y lounge Bar VIP. La sala mira al puerto, mientras que la zona de copas observa el horizonte azul del Mediterráneo. En la cocina, diseñada y formada por el chef catalán Nandu Jubany, pescados frescos de las lonjas más cercanas, arroces deliciosos, gran trabajo con los platos de atún y la coca de foie, estrella de la casa. Después, una copa de la Ginebra MOM en la bocana del puerto, con buena música y mejor ambiente.



El Gran Gatsby es un espectacular restaurante situado en la zona de grandes yates de Puerto Banús. Cocina y vistas de primera.



Salduba Pub tiene una carta de cócteles y bebidas premium espectacular. Es un lugar tranquilo de día y muy animado de noche.

Al final del paseo de Puerto Banús, junto a la playa de Levante, está el barco del bartender Paulo. Aire libre y maderas construyen un universo único llamado **Astral Cocktail Bar.** Su carta de cócteles es espectacular y su ejecución sorprende por su calidad. Siempre utiliza frutas frescas que expone como decoración y escenario de un lugar tropical. Y para comer, Caperucita Roja traerá en su cestita el bocadillo elegido.

Los bares a pie de dársena, en el Muelle Ribera de Puerto Banús, son parte de un paisaje utópico donde se mezclan propietarios de los coches más caros del mundo con pandillas de amigos que se fotografían junto a ellos o los grandes barcos atracados.

La oferta comienza temprano en la terraza de **Salduba Pub**, abierto en 1979. Aquí sirven desayunos, aperitivos y copas, hasta las dos de la mañana. Coctelería clásica de calidad donde el mojito es el rey. Muy bien situado, servicio perfecto y ambiente muy bueno y divertido.

A su lado está **Sinatra Bar**, un clásico selecto e imprescindible que cumple 40 años. Buena música y ambiente internacional. Tiene dos barras, una interior y otra exterior, donde se sirven copas premium y coctelería. Entre los combinados de esta temporada, destaca el Gin&Tonic de MOM con fresas. Sinatra Bar es un lugar de encuentro, un espacio perfecto para la diversión donde, además, se puede encontrar *celebrities* y famosos jugadores del fútbol inglés.

Marbella es uno de los centros neurálgicos asociados con el verano, la fiesta y el entretenimiento. Su población, de unos 250.000 habitantes, se triplica en los meses de verano, pero sin duda es uno de los lugares preparados para asumir y satisfacer esa demanda.

La localidad malagueña ofrece playas, buenos restaurantes, tiendas de lujo, campos de golf y sobre todo, la posibilidad de poder elegir entre la fiesta y el descanso. Es un foco de atracción turística sin igual, con personalidad propia que suena a música electrónica y a ópera, que huele a mar y a montaña, y que mantiene su espíritu universal.



Christian, uno de los bartenders de Sinatra Bar, posa en la barra exterior del establecimiento con un Gin&Tonic de MOM con fresas.



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

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 41,3º



"El vino se ha hecho demasiado complicado. Primero tiene que llegar al consumidor, y si luego ese consumidor quiere, que se informe, y no al revés"

Frédéric Galtier, ala izquierda, y Juanma Terceño conversan en la barra del bar restaurante Bodegas Rossel de Madrid.

LA EDICIÓN 2017 DEL *CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES* SE HA CELEBRADO EN VALLADOLID

¿Qué es el *Concours Mondial de Bruxelles*?

El *Concours Mondial de Bruxelles* ha pasado por Valladolid en la segunda semana de mayo, para celebrar su 24ª edición. Juanma Terceño, sumiller de González Byass y jurado del concurso, conversó para VidaVidVino con Frédéric Galtier, director de comunicación del evento.

El *Concours Mondial de Bruxelles* ha reunido este año a 350 catadores de 50 países diferentes, que han examinado más de 9.000 vinos de todas las regiones vitivinícolas del planeta.
Se celebró en Valladolid, del 5 al 7 de mayo, lo que elevó a los Vinos de Castilla y León a protagonistas del encuentro.
El *Concours Mondial de Bruxelles* fue creado en Bélgica en el año 1994 como una competición internacional de bebidas alcohólicas, vinos y espirituosos. Es el único evento del sector que viaja a las zonas de producción. La apuesta de itinerar el concurso fue de Baudouin Havaux, actual director e hijo del fundador Louis Havaux. "Hace más de diez años pensó en desplazarse a otras regiones vitivinícolas. La idea era facilitar que los catadores conozcan y se documenten sobre los vinos de la región anfitriona. Además, la zona se promociona y el concurso cuenta con un socio que ayuda a animar las expectativas del encuentro", cuenta Frédéric Galtier, director de comunicación del *Concours Mondial de Bruxelles*.

> "Buscamos enamoramiento y, cuando el jurado se encuentra con un flechazo, es cuando premiamos"

Tres días y 9.000 vinos
El concurso dura tres mañanas en las que se catan casi 10.000 vinos. "Una de las peculiaridades del *Concours Mondial de Bruxelles* es que la mayoría de los catadores no son técnicos, son perfiles de prescriptores, periodistas, comunicadores o distribuidores y se completa con otros más técnicos, como enólogos y sumilleres, continúa Galtier. El concurso quiere ponerse en el lugar del consumidor. Por lo tanto no buscamos una cata técnica, buscamos enamoramiento, y cuando el jurado se encuentra con este flechazo, es cuando sabemos que hay que premiar al vino".
Juanma Terceño, sumiller de González Byass, destaca la participación de los vinos españoles. "En esta edición han concursado más de 1.800 vinos y han estado representados todos los territorios vitivinícolas. No existe ningún otro concurso en el mundo en el que haya más vinos españoles. Hay que tener en cuenta que el *Concours Mondial de Bruxelles* nace en un país de 10 millones de habitantes que, sin ser productor, abre un millón de botellas de vino al día. Hoy podemos decir que el concurso tiene un carácter mundial y aporta mucha visibilidad a las bodegas. Una medalla eleva las ventas de un vino hasta en un 20%. Además, es un observatorio que permite seguir lo que está sucediendo en el mundo del vino a nivel global", explica Terceño.
"Efectivamente, en los años 90, detectamos la llegada de los vinos del Nuevo Mundo; la década del 2000 fue la reestructuración de los viñedos del este de Europa, con una viticultura más individualizada, y ahora lo que vemos es la llegada de Asia, digo Asia pero me refiero a China, como productor de calidad", añade Frédéric Galtier.

Comunicar el vino
Como director de comunicación, Galtier habla de la evolución de los vinos, del consumidor y de la forma de venderlos. "El vino se ha hecho demasiado complicado, no se ha contado bien. El sector está preocupado porque no encuentra soluciones mágicas para destacar. Creo que la clave es que el vino primero llegue al consumidor, empezar a proponer beber vino en todas partes, hay que ponerlo en los lugares donde la gente va a pasarlo bien y luego, si quieren, que se informen, y no al revés.
La tendencia mundial es elaborar vinos locales que se lleguen a hacer universales, pero sin perder su personalidad", concluye Frédéric Galtier.



El chef Albert Adrià, a la izquierda, con Antonio Flores, enólogo y master blender de Tío Pepe, brindando el día de la presentación del Fino La Cala Albert Adrià.

FINO LA CALA ALBERT ADRIÀ

CUANDO LA CREATIVIDAD PRACTICA LA TRADICIÓN

Toda la imaginación del chef Albert Adrià le lleva a una creación incesante, un camino vertiginoso en el que va sumando los mejores talentos y pasiones, porque lo que le estimula es acabar mirando a los ojos de su comensal para saber que cada segundo de su experiencia está siendo sublime y que él es el culpable.
Jerez ha sido su última inspiración y González Byass su compañero de viaje en la creación de un nuevo vino al que han llamado Fino La Cala Albert Adrià.

Texto y Fotos: Javier Estrada



Álvaro Montero, director general de La Cala.



Antonio Flores, Alvaro Montero y José Argudo Global Marketing Manager de González Byass, durante la presentación de Fino La Cala Albert Adrià.



De izquierda a derecha, Antonio Lopo, Sergi Figueras y Cristina Losada, del equipo de sumilleres de Albert Adrià.

Albert Adrià disfrutaba de la atmósfera de Casa Manteca (Cádiz), un famoso ultramarinos situado en pleno barrio de La Viña, viendo salir chacinas y conservas, descifrando el concepto de taberna que está escrito en un plato colgado de la pared: "Hasta ahora no hay nada ideado por el hombre que produzca tanta felicidad".

A su lado estaba Álvaro Montero, un joven nacido en Barcelona, de familia jerezana y formado profesionalmente en la conserva gaditana.

Adrià pensó en crear una marca inspirado en todos esos productos que veía sobre la barra del bar. "¿Te atreves a enlatar los aliños de mi cocina?", a lo que Montero contestó valiente que sí. Era lo suyo.

Así, en el año 2015, nace La Cala de Albert Adrià, un homenaje al aperitivo, al vermut. Una fusión entre tapa y cocina, concebida a partir de una cuidada gama de productos de alta calidad, respaldada por reputados conserveros y con la creatividad de uno de los iconos actuales de la vanguardia gastronómica.

Pero la mente de Albert Adrià no puede parar y se mantiene siempre alerta dibujando el futuro sobre el que tiene que pisar al día siguiente. Todo su universo ahora se llama ElBarri, un macro proyecto con siete restaurantes de diferente fisionomía que van desde Tickets, el aclamado circo de los sabores (nº25 del mundo), a la Bodega 1900 o el galáctico Enigma.

Para su bodega, desde los recuerdos de felicidad de sus viajes a Cádiz, decidió crear un vino. Reunió a su equipo de sumilleres y viajaron a las bodegas de González Byass para contarle su idea a Antonio Flores, el mejor enólogo de vinos generosos del mundo.

Manos a la obra. Un equipo de cata, viajes Jerez-Barcelona, Barcelona-Jerez, dos años de trabajo y mucha ilusión para conseguir algo único, Fino La Cala: "el cabeceo, el *blend*, el coupage de diferentes botas en distintas escalas de la solera de Tío Pepe, para conseguir un vino fresco, joven, que se adapta a todos los paladares y capaz de iniciar en el Jerez. Un Fino que engancha", explica Antonio Flores.

Álvaro Montero, director general de La Cala,



Momento de la presentación del Fino La Cala Albert Adrià en el Colegio de Abogados de Barcelona.

cree que: "Fino La Cala es una tradición y una pasión que hemos conseguido embotellar. Ha sido un honor haberlo hecho con la Familia González, que nos han trasmitido los grandes valores de su trabajo y su historia. Nosotros hemos unido todo eso a la innovación y a la creatividad de un genio como es Albert Adrià".

Para José Argudo, Global Marketing Manager de González Byass: "Con Fino La Cala se unen las bodegas jerezanas con más tradición con la que es probablemente la vanguardia gastronómica más importante del mundo. Este vino es también la unión entre Jerez y Barcelona".

Sobre la mesa, servido en copa, Fino La Cala armoniza con cada plato del restaurante Tickets y con cada tapa de La Cala, va encajando perfectamente con todas y cada una de las sensaciones que desde cocina se proponen. Marida bien con sabores amargos, dulces, salados y hasta con los postres.
"La salinidad que tienen todos los Finos funcionan de maravilla con la cocina mediterránea y creativa de Albert Adrià. Hemos creado un vino especial entre todo el equipo de Tickets, para todos sus comensales", concluye Antonio Flores.
"Es un vino para todo tipo de personas, queremos compartir una tradición. Fino La Cala es de todos para todos", añade Álvaro Montero.



Fino La Cala Albert Adrià

Limpio, brillante y de intenso color oro con toques verdosos. La Cala posee una nariz punzante y fina, con claros recuerdos a levadura, almendras, mar y algas secas. En boca resulta extremadamente amable, ligero y fresco, con un rico final amargo y salino.

IV TIO PEPE FESTIVAL

Del 10 al 14 Agosto 2017



BÁRBARA HENDRICKS

13 Agosto 2017



MIGUEL BOSÉ

14 Agosto 2017



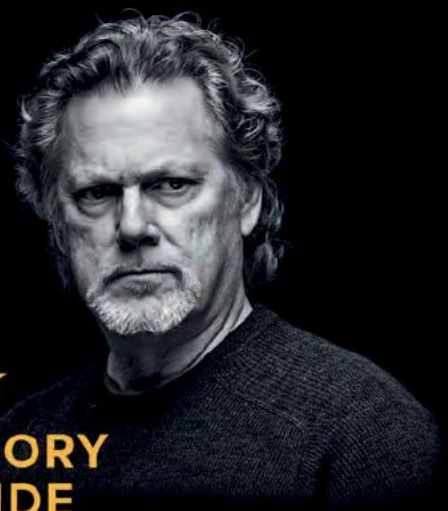
DÚO DINÁMICO

11 Agosto 2017



MIGUEL POVEDA

12 Agosto 2017



GREGORY KUNDE

10 Agosto 2017

Bodegas Gónzalez Byass / *Tlf.* **956 357 096 / 902 750 754 / www.tiopepefestival.com**

González Byass Desde 1835 Familia de Vino

JEREZ CAPITAL MUNDIAL DEL MOTOCICLISMO www.jerezcmm.es

Patrocinan:

cajasur · Coca-Cola · CaixaBank · Audi Solera Motor · Santander · NAVIDUL

Madrid es testigo del resurgir del Brandy de Jerez

Lepanto se pone de moda

Lepanto, el único Brandy Gran Reserva elaborado íntegramente en Jerez, se convierte en el protagonista de la nueva tendencia en mixología. Los restaurantes Materia y Narciso, expertos en la recuperación y actualización de los sabores de siempre, son los responsables de poner en valor el destilado español de referencia a través de cócteles que combinan el brandy con los vinos de Jerez.

González Byass introduce el brandy, destilado español por antonomasia, en el circuito de las últimas tendencias en mixología. Así, tras "Lepanto Around the World", una iniciativa que acercó al público español los combinados con brandy que triunfan fuera de las fronteras españolas, la bodega jerezana incorpora Lepanto a la "mixología". Y qué mejor forma de aderezar esta tendencia que con la propuesta de cócteles que atesoren la esencia de Jerez.
Con los "Sherry Cocktail" by Lepanto, González Byass regresa a su ciudad de origen: Jerez. "Estamos muy orgullosos de nuestros productos, bandera del Marco de Jerez y que han puesto nuestros vinos como referentes en el mundo vinícola", afirma Luis Trillo, maestro destilador de Lepanto, "con el firme objetivo de seguir demostrando la versatilidad en coctelería de Lepanto Solera Gran Reserva", un brandy único elaborado, producido y embotellado íntegramente en Jerez. Los responsables de poner en valor el brandy junto a los vinos de Jerez han sido los recién inaugurados restaurantes Materia y Narciso. Dos espacios de culto al producto en Madrid que depositan toda su confianza en "el destilado español de referencia" para la creación de "Sherry Cocktails". Para ello, han contado con Lepanto Solera Gran Reserva, el brandy más especial y complejo de la bodega, que lo combinan con vinos de Jerez para desvelar toda su complejidad y armonía.

French kiss

El recién inaugurado restaurante Narciso, del chef colombiano Mario Valle, también se suma a la Sherry Revolution. En esta brasserie, el bartender Nicolas Sebastian Smircich Ruzo propone FRENCH KISS, un cóctel elaborado con Lepanto, licor St Germain y zumo de maracuyá. Una propuesta innovadora y atrevida que Nico recomienda tomar junto a un postre refrescante.
Narciso. Calle Almagro, 32.



Lepanto.
Licor de flor de saúco.
Zumo de maracuyá.
Dash de almíbar.
Vilarnau Gran Reserva
y flores comestibles.

Con buena materia

Materia, el nuevo restaurante de los hermanos Ana y Alfonso Castellanos, ha incorporado CON BUENA MATERIA, un cóctel elaborado con Lepanto, Tío Pepe y limón. Se trata de una refrescante y elegante propuesta, ideal para tomar como aperitivo y que "marida muy bien con entrantes a base de ahumados", explica Ana, jefa y sumiller del restaurante.
Materia. Calle Juan Bravo, 25.



Lepanto.
Tío Pepe.
Zumo de limón.
Goma.
Vermouth La Copa.

ES LA HORA DE DISFRUTAR DE

THE LONDON N°1 "MAI TAI"

CÓMO PREPARARLO:

6 cl. de The London N°1.
3 cl. de licor de flor saúco.
1 cl. de zumo de yuzu.
0,5 cl. de cordial de lima.
Dos gotas de bitter de cardamomo.
Enfriar copa.
Agitar en coctelera.
Servir en copa de Martini.
Decorar con una orquídea.



The London N°1 celebra la llegada del verano con un inolvidable cóctel, en línea con su estilo "one & only".
Con el nombre London Mai Tai, que recuerda que es la hora de The London N°1, se presenta una propuesta cargada de elegancia, sutileza y sofisticación ideal para esta época del año.
The London N°1 sustenta la estructura del cóctel aportándole un toque auténticamente inglés que da paso a las frutas orientales y a la copa Martini.
En su complejidad se distinguen los amargos de semillas exóticas y su elegancia en la decoración, en copa de Dry Martini y adornado con una orquídea, símbolo de distinción.

4 hoteles para disfrutar

La primavera y el verano despiertan todos los anhelos de salir a la calle en busca de las mejores puestas de sol, noches cálidas o espacios exclusivos donde reunirse y disfrutar de los mejores momentos del año.

Un Gin&Tonic, un whisky o una copa de vino acompañan a la conversación y la diversión, pero deben servirse por los mejores *bartenders* y en los espacios más singulares, donde sentirse a gusto.

DJ, música en directo, cocteleria *premium* o una cocina pensada para tapear de forma informal pero rica, son cómplices de universos sorprendentes donde disfrutar de unas vistas alucinantes o encontrar la privacidad y la tranquilidad para un momento de esparcimiento.



ROOF66
MADRID

GIN&TONIC DE
THE LONDON Nº1



Los *bartenders* Michael y Nilson preparan un Gin&tonic con ginebra The LONDON N°1 perfecto para esta primavera - verano.

Vincci Vía 66

El Hotel Vincci Vía 66 4* es una sorpresa emocionante en plena Gran Vía madrileña. Su calidad y sus servicios están pensados para crear experiencias agradables.

Una decoración inspirada en el mundo del teatro lleva hasta la planta décima para disfrutar del Roof 66, una de las mejores terrazas de la ciudad donde se respira un fantástico ambiente, combinando el *after work* entre semana y un ambiente más desenfadado los fines de semana, ideal para tomarse "la primera" de la noche tranquilamente, escuchando buena música y disfrutando una vistas espectaculares de Madrid en 360º.

La coctelería, con especialidad hawaiana, las bebidas premium, el cava, vino, batidos y *frappes*, acompañan una carta ligera de *snacks* con quesadillas, tacos o chips vegetales con guacamole. Roof 66 también tiene *sishas* con sabor a uva, manzana o menta.

En la primera planta, el hotel también ofrece un espacio tranquilo llamado Lounge Bar.

Hesperia Finisterre

Hotel Hesperia Finisterre 5* Es el único hotel con cinco estrellas en La Coruña. Situado en el centro de la ciudad, a escasos metros de La Plaza de María Pita y del Palacio de Congresos, todas sus habitaciones tienen vistas al mar ya que se encuentra sobre la dársena de La Marina.

Además, cuenta con 28.000 m² de instalaciones deportivas, con tres piscinas, una de ellas olímpica con temperatura controlada a 27 grados. Uno de los lugares mágicos de este hotel es La terraza del Finisterre, una espacio con ambiente *chillout*, coctelería, tapas -con posibilidad de cenar- y actuaciones diarias de DJ o música en vivo. Las copas preferidas son el Gin&Tonic y el mojito, pero gana adeptos un buen Albariño como Lusco, para acompañar al producto gallego como una lata de mejillones de Lorbé escabechados.

Hay que mencionar otro lugar especial de este hotel: su excelente restaurante Novo.



El Hotel Vincci La Rábida 4* es un hotel tranquilo, de 80 habitaciones, situado frente a la Catedral de Sevilla, en el barrio del Arenal. Su terraza tiene una de las mejores vistas del mundo ya que en las noches de primavera y verano, la ciudad de Sevilla se ilumina frente al visitante y cuenta con un servicio exclusivo de bar, donde se puede disfrutar de una amplia carta de destilados *premium* como el novedoso Outland Whisky Nomad.

Además, su restaurante El mirador de Sevilla, también con terraza, es uno de los re-



Only You



ferentes de cocina creativa de la capital andaluza. El restaurante Los Patios, en interior, y el Tapas Bar la Rábida, en un luminoso patio andaluz, completan una oferta inigualable.

Only You Boutique 4*

Precioso, elegante y moderno. Luminoso y chic. Así es este hotel madrileño de la calle Barquillo. El lugar perfecto para relajarse y disfrutar de una Ginebra MOM.

Hay que disfrutarla en el tranquilo Younique Lounge, el lugar perfecto para desconectar. O si prefieres, antes de comer en el Younique Restaurant, donde la cocina del chef Carlos Martín ofrece una carta con recetas tradicionales madrileñas con un toque sorprendente e internacional. Pero aquí no acaba la oferta de servicios y espacios del Only You Boutique Hotel. La tarde de los martes (de 18.30 a 21.30 h.), ofrece el Dolce Martedì, un afterwork en formato aperitivo italiano en el que, pagando una consumición, se puede degustar platos tan ricos como bruschetta, chistorra a la cerveza, grissini, tortilla trufada, mortadela aliñada al estilo oriental o cherrys secos al aceite y orégano.

Pero todavía se puede elegir entre más rincones, como el sorprendente bar librería El Padrino, un local que ocupaba la planta baja de lo que fue un edificio de viviendas nobles en el siglo XIX y del cual se conserva la fachada intacta, ofrece un nuevo concepto gastronómico. Los mejores ibéricos y quesos del país, vinos por copas, como el sorprendente tinto de Cádiz Finca Moncloa, y "lateo" en conservas.

MATÍAS IRIARTE, BARTENDER

"EL JEREZ ES UNO DE LOS MODIFICADORES MÁS COMPLEJOS E INTERESANTES QUE SE PUEDEN UTILIZAR EN COCTELERÍA"



El bartender mallorquín, Matías Iriarte es el último campeón de España de coctelería. Actualmente viaja por todo el mundo representando a España como profesional de mixología y en esta entrevista habla de su pasión por los vinos de Jerez y de las nuevas tendencias en el arte de los combinados.



Foto © Snaphomestudios.com

Felicidades por su reciente campeonato de España. ¿Cómo ha sido su historia en el mundo de la coctelería?
¡Muchas gracias! Empecé desde abajo. Con 17 años, para ayudar a mi familia, trabajaba recogiendo vasos en una discoteca y, después, de camarero en el mismo local. Me ficharon en Puro Hotel (Palma de Mallorca) donde tuve la suerte de coincidir con gente muy profesional que me inculcó el amor por esta profesión. Después, trabajé en el Gran Hotel Son Net 5* y de ahí me fui a Puerto Portals, al Bar Manager, donde conocí a Santiago Cebrián, quien ahora es mi socio en Ginbo.
He viajado mucho, recibido mucha formación, visitado miles de bares. Mi pasión por la coctelería y por esta profesión no hace mas que aumentar.
Es copropietario de Ginbo Gin & Cocktail Bar y del Chapeau 1987, de Palma de Mallorca, ¿bajo qué criterios y objetivos se crearon?
Los objetivos de Ginbo Group siempre fueron dar buen servicio, buena calidad y cuidar a la gente. La coctelería es muy importante para nosotros, como el uso de los mejores productos o trabajar con los mejores profesionales, pero sin duda nuestro foco está en hacer felices a nuestros clientes.
¿Cómo se crea y evoluciona una carta de cócteles ganadora?
El equipo creativo está compuesto por Charles Harrington-Clarke, Borja Triñanes y yo. Somos los que decidimos el rumbo de la empresa en cuanto a bebidas se refiere. En Berlín empezamos a jugar con la transversalidad y a buscar disciplinas que encajaran con nuestro mundo. El bar y la música eran los dos componentes principales de nuestra idea y, así, nació Ginbo And the Soultenders, una carta de coctelería impresa en un vinilo, con nuestras fotos, como si fueramos una banda de rock. Fue un bombazo y ganamos el premio Fibar a la mejor Carta de Cocktails. Es nuestra pequeña "Estrella Michelin".
¿Cómo es su cliente y cómo influye en la exigencia de creación continua?
Nuestros clientes disfrutan de nuestras propuestas de carta, que van cambiando cada año. Cada dos meses traemos algún amigo, como "*Guest Bartender*" y así nuestros clientes pueden probar cosas nuevas. Aunque también hay gente que nos pide que le hagamos algo fuera de carta y ahí entra la capacidad de cada *bartender* de entender al cliente y hacer algo que le haga feliz.
¿Sigue siendo el Gin&Tonic el rey?
Sigue siendo el rey, pero está en horas bajas. Cada vez más, el sibarita se pasa al cocktail.
¿Qué está pasando en el mundo de la coctelería?
Es muy amplio y están pasando muchas cosas. Las más importante es la visibilidad que está tomando la industria, y que cada vez más se nos relaciona con gastronomía y cultura. Además, cada bartender está desarrollando su propia personalidad y su manera de entender el bar y van surgiendo propuesta cada vez mas íntimas y, por ello, más interesantes.
La única corriente internacional que creo llegará muy pronto a todas las cartas es la de cócteles con baja graduación alcohólica.
Ha creado un cóctel con el Vermouth La Copa, ginebra THE LONDON N°1 y Leonor Palo Cortado. Cuéntenos qué le inspiró y cómo llega a este *mix*.
Este cóctel es muy antiguo, concretamente de los años 30 y su autoría pertenece a una de las mujeres más importantes del mundo de la coctelería: Ada Coleman, quien le puso el nombre de Hanky Panky. Yo simplemente lo reversioné cambiando el *bitter* por Palo Cortado. De esta forma se obtiene una bebida más amable, con un punto más español y perfecta para el aperitivo.
¿Qué significa Jerez para el mundo de la coctelería y, personalmente, para usted?
El Jerez es el rey de los vinos, una categoría en sí misma. Y en el mundo de la coctelería es, probablemente uno de los modificadores más interesantes y complejos que se pueden utilizar. En nuestras cartas siempre hay vino de Jerez. Personalmente soy un fan del Palo Cortado y el PX.
¿Qué debe ir siempre unido al momento del disfrute de beberse un buen cóctel?
Esa es fácil. La mejor compañía, tus amigos, el bar donde te sientas a gusto y buena música. Lo demás lo ponemos nosotros, la sonrisa, el cariño y ¡un buen cóctel!



"La única corriente internacional que llegará pronto a todas las cartas de coctelería es la de combinados de baja graduación alcohólica"

Matías Iriarte tiene 32 años y llegó de niño a Palma de Mallorca, con su familia, desde su Argentina natal. En la página de la izquierda, dos imágenes de Matías Iriarte trabajando. Arriba, en la barra del Ginbo Gin & Cocktail Bar y debajo, en el Chapeau 1987 Classic Cocktail & Whisky Bar. Arriba, en esta página, el bartender Matías Iriarte posa para un retrato.



El chef chileno, Carlos Pascal, y el Embajador de Chile en España, Francisco Marambio, conversan con una copa de vino en una de las estancias de la residencia del Embajador. Los cuadros son de la artista chilena, residente en Madrid, Dolores Walker.



LOS MEJORES EMBAJADORES DE CHILE

La antropóloga chilena, Sonia Montecino, escribió en el año 2004 un libro titulado "Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa". En él invita a recorrer entre piedras, como centro de las técnicas de cocción tradicionales de su país, recetas de ayer y de hoy y desvela el universo de la antropología culinaria de Chile.

Montecino declara en su obra: "Somos lo que comemos. La gastronomía juega un papel fundamental en la identidad de los pueblos, ya que cocina y cultura van de la mano".

Francisco Marambio, Embajador de Chile en España, cita y recomienda a la experta y paisana en antropología de la alimentación durante un almuerzo en su residencia con vinos de Veramonte y cocina chilena elaborada por el también chileno, chef y arquitecto, Carlos Pascal.

El Embajador cuenta cómo en el año 2001, siendo Cónsul General en Canadá, trabajó para que a la feria más importante de vinos de Vancouver asistieran las viñas (bodegas) chilenas. "En pocos años habían pasado de apenas tener presencia, a ser, con más de 16 viñas, el atractivo principal del evento". A partir de ese momento se comienza a hablar en norteamérica del vino chileno y las exportaciones crecen inmediatamente después, mientras el planeta comienza a hablar de los vinos del Nuevo Mundo, que engloban en un principio a los elaborados en Chile, Nueva Zelanda y Sudáfrica. Hoy, más de una década después, se suman a este grupo Argentina, Estados Unidos, México, Perú, Uruguay, Canadá o Australia.

Abre el menú una **Menestra con puré de patata chilote** (como homenaje al producto típico de Chile, con más de mil variedades, sobre todo las autóctonas del archipiélago de Chiloé, de donde cogen el nombre de chilote), elaborado con ajo negro fermentado en oscuridad para volverse casi dulce, también de las islas y con yema de huevo encurtida con sal y azúcar y diferentes verduritas de la huerta.

Todo ello armonizado con un vino llamado Ritual Pinot Noir del Valle de Casablanca, con algo más de cuerpo que sus primos franceses, sutil y afrutado.

En el año 2012 llega a Viña Veramonte el enólogo Rodrigo Soto para poner en marcha su propia filosofía de creador de vinos. Este año 2017, por primera vez, la vendimia será certificada como orgánica, cumpliendo así el primero de los objetivos de una "gran filosofía en el manejo del viñedo, que busca lo mejor que puede ofrecer la viña y el terruño", explica Nicolás Bertino, director división internacional de ventas de González Byass.



De izquierda a derecha: Nicolás Bertino, director división internacional de ventas de González Byass; Pamela Crichton, señora del Embajador; Roberto Paiva, director ProChile España; Marcos Aguayo, consejero de la Embajada de Chile; Rodrigo Biel, jefe del gabinete del Embajador; Claudio Gantes, ministro consejero de la Embajada de Chile; Eugeni Brotons, director de marketing global y comunicación de González Byass; Francisco Marambio, Embajador de Chile en España.

Salmón con puré de guisantes al Ricarica. Chile es el segundo productor del mundo de salmones, por detrás de Noruega. En el valle central se cultivan guisantes (en Chile denominados Arvejas) y en el norte, en el desierto de Atacama, se encuentra el pueblo Aymara, que cultiva una planta original y "mágica" llamada Ricarica: un arbusto con sabor mentolado y anisado que, en este caso, acompaña al glaseado de Chancaca (melaza de caña de azúcar con clavo, canela y comino) con el que se ha cocinado el salmón.

Para beber, un **Veramonte Sauvignon Blanc**, un vino blanco que vendimia la uva durante la noche para mantener su frescor y acidez. Tiene aromas cítricos de lima y mandarina que se mezclan con sutiles notas florales. Es un vino suave y fresco, que presenta buen volumen en boca y un largo final.

"La industria chilena es la primera en el mundo en exportación de cobre, le sigue en volúmenes de negocio, la fruta, el salmón y el vino, siendo en este sector el cuarto exportador del mundo y primero o segundo ya en muchos países", responde a la pregunta de un comensal el Ministro Consejero de la Embajada de Chile en España.

El valle central da a Chile excelentes carnes, por su clima lluvioso y buenos pastos. En el plato, **asado de tira (costillar) de wagyu** cocinado al vacío con vino tinto, sal y pimienta, durante 48 horas, a 62 grados, acompañado por una pastelera de choclo (maíz), presentada en espuma, y ensalada de berros.

En la copa **Neyen 2012** (50% Cavernet Sauvignon, 50% Carmenere), un tinto de viñas centenarias de la viña de Apalta, en la provincia de Colchagua, que cada año forma parte de la selección de Wine´s Spectator Top 100. Neyén tiene cuerpo y aromas profundos de casis, especias y hierbas e intensidad de sabores de parra antigua y madera, que se mantiene como un aliado distante, aportando tonos ahumados y texturas sedosas.

De postre: **frutas con queso**. Helado de queso, tierra de nueces y pistachos, damascos (albaricoques) y yogur griego.

"Como diplomático, sé que muchas grandes conversaciones y tratados suceden alrededor de la mesa y por supuesto, el vino juega un papel fundamental", concluye Francisco Marambio, Embajador de Chile en España.



Menestra con puré de patata chilote, ajo negro, yema de huevo y verduritas de la huerta.



Salmón con puré de guisantes al Ricarica.



Costillar de Wagyu con pastel de maíz y ensalada de berros.



Queso con frutas. Helado de queso, damascos o melocotones, tierra de nueces y pistachos y yogur griego.



La joya de Piró representa los colores del Somontano, el atardecer, el amanecer, el verde de los campos, las vides, el azul del cielo y el agua del río Vero.

ALFAYA Y VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER

LA JOYA QUE SIMBOLIZA EL SOMONTANO

El orfebre Fernando Piró, con taller en Zaragoza, crea una joya que rinde homenaje al Somontano y se inspira en el vino blanco Viñas del Vero Gewürztraminer.



El colgante Alfaya sobre una cepa.

"Paseos entre piedras milenarias, amaneceres de otoño brumoso, aguas cristalinas que corren por el río Vero. Difícil resumir en una sola pieza todo el Somontano, sus colores, sus texturas, el aroma de sus campos. Reflejos del atardecer en el cuarzo rosa, el verde de la vid en el jade, el azul del agua que da la vida a la piedra madre. Y la plata, que chapada en oro, evoca el color de este Gewürztraminer."

La naturaleza ha inspirado muchas veces a la poesía y al arte. Los pueblos se hermanan, dichosos, alrededor de sus costumbres, y los símbolos ocupan lugares en los corazones de las gentes.

Una copa de vino es una invitación a sentir y una poderosa historia, la del Somontano, se cruzó en el imaginario de un artista. En este caso, un orfebre llamado Fernando Piró que desde su taller de Zaragoza, ha creado una joya artesanal y exclusiva que se ha convertido en el blasón de la comarca aragonesa del Somontano. Se llama Alfaya, como denominaban a las joyas en aragonés antiguo, y su diseño quiere transmitir las sensaciones que produce esta tierra de vinos y agricultura entre los valles del río Vero y los Pirineos.

La joya está realizada en plata, metal precioso argumento del orfebre; chapada en oro, como el vino y su color dorado pálido; con jade, que es el verde de la vid y de la nueva imagen de la botella de Viñas del Vero Gewürztraminer; con cuarzo rosa, recordando los atardeceres, y con azul, el de las aguas, las nieblas y el cielo limpio del Somontano. Además, la joya se completa con un relieve en forma de celosía, como las ventanas de los barrios judíos, que se utilizaban para ver sin ser visto.

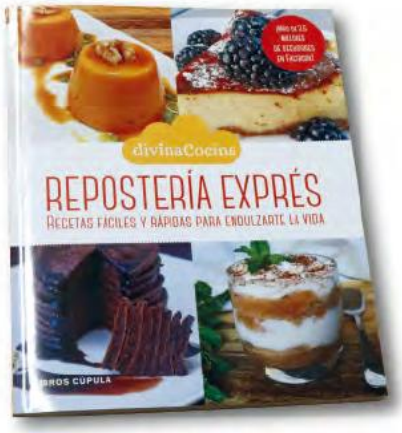
La pieza, en su verticalidad, representa al vino como un elemento vivo y, por eso, las piezas quedan sueltas y se entremezclan, como los sabores y olores de este vino inspirador, y el sentir de quien lo bebe.



70 recetas de comidas que sirven para desayunar o almorzar.



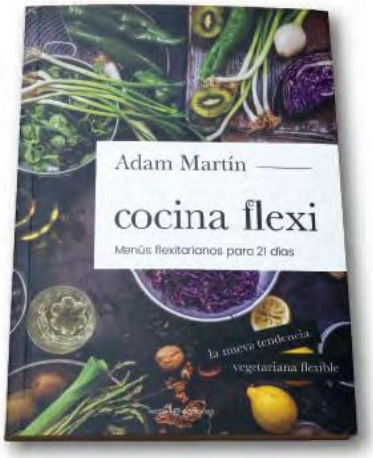
Deliciosas recetas de pasta de Sabrina Fauda-Role.



Recetario de postres emblemáticos del blog de Divina Cocina.



Louise Cheadle y Nick Kilby han dedicado su vida a investigar el té. En este libro cuentan todo sobre el té matcha.



La dieta flexi según la periodista especializada en nutrición, Adam Martín.



Cocina honesta para conquistar la salud. Escrito por la chef Elka Mocker.



"La Reina de la Ginebras" quiere recordar a todas las mujeres que no hay nadie mejor que una misma para mimarse y quererse.
MOM, la ginebra más transgresora, crea el regalo personalizado perfecto para recordar a las mujeres que ellas son únicas.
Se trata de una divertida caja con la ginebra MOM y dulces, para no olvidar nunca la importancia de quererse y hacerlo con carácter, siendo una misma y con arrolladora personalidad. Así, todas las mujeres que lo reciban, podrán mirar cada día su nombre y no se olvidarán de que ellas son las auténticas reinas.



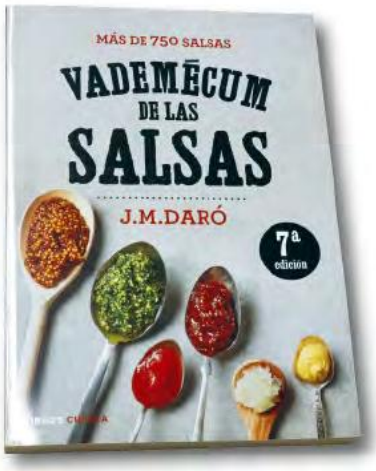
Julio Valles, ingeniero e investigador recorre las 175 referencias culinarias de El Quijote.



The Nomad Barber Box", una elegante propuesta, creada de la mano de Nomad Outland Whisky y Traditional Barbershop, es un complemento ideal para los hombres más viajeros que no quieren descuidar su imagen mientras están fuera de casa.



Un compendio indispensable de 750 recetas de salsas. Un juicio sumarísimo a la industria alimentaria, escrito por el ingeniero agrónomo Christophe Brusset.



Una selección imprescindible de 750 recetas de salsas.

Estilo de Vida

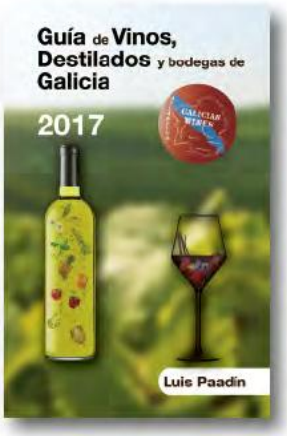
Novedades editoriales en el mundo del vino y la gastronomía



Xabier Gutiérrez, jefe de laboratorio del restaurante Arzak, ha escrito este libro de recetas para todos los que quieran animarse a cocinar.



Beronia Rueda 2016 propone maridar este Verdejo 100%, sutil y equilibrado, con una menestra elaborada con verduras ecológicas de la Dehesa el Milagro, que sigue la receta de los hermanos Echapresto, del restaurante Venta Moncalvillo, en La Rioja.



Luis Paadín, sumiller y divulgador de los vinos de Galicia, ha publicado la nueva edición de 2017. Los premios *Goumand Cookbook Awards* la han colocado entre las 10 mejores guías del mundo.



De izquierda a derecha: distintos momentos del trabajo en la tonelería y conjunto de copas de Jerez servidas para la cata donde se puede apreciar cómo la madera interactúa con el vino y aporta sabores y texturas.

El reportaje fotográfico se realizó en la tonelería Vasyma de Jerez. ©fotografías T-Media.

Agua, fuego y fuerza para doblegar al roble americano y convertirlo en la vasija que guardará el vino, el brandy o el whisky, en las bodegas de Jerez, en las bodegas francesas o en las sudafricanas. También en las destilerías escocesas o japonesas.

El viaje comienza explorando el camino que realiza el roble desde los bosques de *Missouri*, en los Estados Unidos, hasta que llega al secadero de la tonelería para iniciar la fase de secado al aire libre, donde la madera perderá humedad, gradualmente, a lo largo de un año.

En el interior de la tonelería se suceden las tareas de alzado, la batida de aros o flejes y el tostado, un proceso en el que la madera del interior de la vasija se someta a altísimas temperaturas, hasta 250 grados, con hogueras en su interior que provocan espectaculares llamaradas que parecen danzar, festejando el nacimiento de un nuevo recipiente que dará y guardará vida.

Realizadas por expertos toneleros, que han aprendido este arte de generación en generación, estas labores requieren exigencia y precisión en su ejecución ya que determinarán el carácter de las botas que contendrán los vinos de Jerez de González Byass, el Brandy Gran Reserva Lepanto o el Outland Whisky Nomad.

El arte de la tonelería jerezana



El viejo oficio de tonelero es una parte esencial en el proceso de cría y envejecimiento de vinos, brandies y whiskies. El encuentro enoturístico en la tonelería jerezana Vasyma, titulado por González Byass como #ExperienciaTioPepe, mostró la importancia de estos artesanos capaces de esculpir la madera a su antojo.

Martillo, fuego, agua y el músculo preciso de los hombres moldean las maderas hasta conseguir la forma curva de las duelas que, unidas, conformarán una bota.

Concluido el trabajo en el taller tonelero, la experiencia continúa en las bodegas González Byass de Jerez para observar cómo la noble madera de las botas interactúa con los vinos y brandies de la casa de Tío Pepe. Esta delicada labor, que marca el devenir del vino de Jerez, se muestra reveladora con la cata de un Sobretabla de Oloroso, muy maderizado aún, o de Añadas con distintos años de vejez, que reflejan el aporte lento y paulatino de la madera al vino.

La madera también es determinante en el carácter futuro de whiskies como Nomad, un Outland Whisky envejecido en botas que han contenido Pedro Ximénez, y de Lepanto, un Brandy Gran Reserva que basa gran parte de su carácter y sabor en las botas donde envejece. Con la cata de aguardientes y holandas en distintas fases, se atestigua el papel que juega la madera y sus tostados en la crianza y envejecimiento del brandy.

"Un vino de calidad mejora con una bota de calidad"

Antonio Flores, enólogo y master blender de Tío Pepe, camina a diario entre las maderas que conforman las botas que cuidan sus vinos. Sabe muy bien lo que significa el apego de sus finos con el roble y, tras las llamas de la tonelería, afirma seguro que "este es uno de los trabajos más importantes de la elaboración de un vino, porque un vino de calidad mejora con una bota de calidad".

La barrica, en Jerez llamada bota, fue inventada por el pueblo celta y adoptada por los romanos, como lo certifican los bajorrelieves de escenas de sirga (camino que a orillas de los ríos y canales sirve para llevar las embarcaciones tirando de ellas desde tierra), donde los barriles son bien visibles sobre embarcaciones del siglo I a.C. Los maestros toneleros comenzaron a agruparse en comunidades en el siglo IX, pero no fue hasta el XIII, cuando Carlos VII de Francia confirmó sus estatutos llamándoles *bariliers*. En Jerez, los toneleros se establecieron como gremio en 1450.

ENTREVISTA CON DOMINGO VALIENTE, SECRETARIO GENERAL DE FIVIN

"Hay estudios que dan legitimidad a los efectos protectores del vino"

Domingo Valiente ha participado en el Congreso Internacional *Wine and Health* 2017, que reunió en Logroño a los mejores especialistas del mundo del vino y la salud.

¿Qué es FIVIN?

La Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición es un organismo dedicado a la investigación y comunicación de los efectos beneficiosos del consumo moderado de vino sobre la salud. Actualmente, además de realizar grandes estudios de investigación, hay que conseguir que los resultados de estos estudios reviertan a la sociedad. Con ello, pretendemos mejorar los hábitos alimentarios y reducir el riesgo de sufrir enfermedades graves como un infarto de miocardio, un accidente vascular cerebral, una diabetes o, incluso, una demencia. Así pues, FIVIN es una fundación que fomenta el consumo moderado de vino y promociona la Dieta Mediterránea a lo largo de todo el territorio español.

¿Cuáles son sus objetivos?

Desde su creación, en el año 1992, FIVIN ha orientado sus actividades hacia la valoración, desde un punto de vista científico, de los posibles efectos protectores del consumo moderado de vino sobre la salud. Gracias a diferentes tareas de investigación y comunicación, consigue que la población en general esté más informada sobre los efectos beneficiosos del consumo de vino, siempre aludiendo a un consumo responsable y moderado.

El vino debe ser considerado como un alimento clave de la Dieta Mediterránea, que siempre debe ser consumido con moderación y acompañando a las comidas. De ahí, que se haya incluido dentro de la pirámide nutricional, un alimento tal y como expresa la Ley 24/2003 del 10 de julio de la viña y el vino.

¿Cómo trabaja FIVIN?

Nuestra labor y principal objetivo es fomentar el consumo moderado de vino a lo largo de todo el territorio español mediante la organización de diferentes eventos, como conferencias, jornadas, talleres informativos, talleres prácticos de catas, y participar en todos los eventos que tengan relación con la salud, la nutrición y la viticultura. Todas las acciones que FIVIN lleva a cabo siempre están relacionadas con la calidad de vida desde un punto de vista saludable y nutricional.

Desde nuestra fundación, insistimos en la necesidad de comunicar la responsabilidad en el consumo de vino y educar al consumidor, al público en general, sobre los riesgos sociales y de salud de un consumo excesivo. Es necesario transmitir los beneficios del consumo responsable de vino, especialmente a los más jóvenes.



"Las políticas europeas actuales consideran al vino como una droga y no como parte de nuestra cultura"

¿Cuáles serían las preocupaciones o los temas más importantes de actualidad en el mundo del vino?

Estamos viviendo momentos en que las políticas europeas, en relación al consumo de alcohol, se endurecen, siendo el vino considerado, por ellos, una bebida alcohólica y no un alimento tal y como defendemos, siguiendo las pautas de la reconocida Dieta Mediterránea. Esta es una situación grave a la que nos vamos a enfrentar, ya que se está considerando al vino como una droga y no parte de nuestra cultura, de nuestra historia, etc.

¿Qué resumen puede hacer del último congreso realizado por FIVIN?

Más que resumen, en estos momentos, estamos destilando las conclusiones extraídas del Wine and Health Congress. Un fórum internacional que hemos organizado en Logroño durante el mes de febrero y en el que han participado importantes médicos y científicos, a nivel mundial, que trabajan en nuevas líneas de investigación.

Se han presentado estudios que dan legitimidad a los efectos protectores del vino y sus principales componentes, por ejemplo, los polifenoles, sobre la mortalidad total y la incidencia de las principales enfermedades crónicas como las cardiovasculares, diabetes, demencias y algunos tipos de cáncer.

VERMOUTH

LA COPA





RECETA ORIGINAL DE **1896**

JEREZ

wine in moderation

González Byass, la primera bodega de Jerez con el certificado "Wineries for climate protection"

LA OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO "WINERIES FOR CLIMATE PROTECTION" PONE EN VALOR EL COMPROMISO CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE Y LA LUCHA CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO DE GONZÁLEZ BYASS



En 2014, esta Familia de Vino puso en marcha el plan sostenible, "5+5 cuidando el planeta", materializando su compromiso con el medio ambiente, presente desde la fundación de la compañía. "5+5" representa las cinco generaciones de la familia González que han conducido a la empresa hasta el siglo XXI y las próximas cinco generaciones que continuarán esta misión a partir del trabajo ya hecho. Implica el nivel de responsabilidad de González Byass con la naturaleza mediante el empleo de prácticas sostenibles en todas las áreas de la compañía, desde el viñedo a la bodega, pasando por los proveedores, el diseño de los productos, hasta la distribución al cliente.

La Bodega González Byass de Jerez ha conseguido la certificación de "Wineries for climate protection" (WfCP), una norma impulsada por la Federación Española del Vino (FEV), creada por bodegas y para bodegas y que ha contado, para su desarrollo, con la colaboración de la Asociación Española de Normalización (AENOR). Bureau Veritas Iberia, entidad de certificación autorizada por la FEV, ha llevado a cabo la auditoria para la concesión de este certificado a esta bodega, la única de Jerez y una de las ocho primeras de España en lograrlo.

Para la obtención de este certificado, el primero y único del sector del vino en esta materia, la Bodega González Byass de Jerez ha superado un proceso de revisión externa que avala su compromiso de reducción y mejora continua en cuatro ámbitos de actuación que exige la norma: emisiones a la atmósfera, energías renovables y eficiencia energética, gestión del agua y reducción de residuos.

La puesta en marcha de una serie de medidas concretas en el grupo de bodegas de González Byass y, en este caso concreto, en su centro de Jerez, Las Copas, ha resultado decisiva para la obtención de esta certificación, que impulsa la mejora continua de la sostenibilidad en las bodegas. El cálculo de la huella de carbono, que permite llevar a cabo un plan de reducción de emisiones a la atmósfera; la instalación de una caldera de biomasa, que emplea los restos orgánicos como fuente de energía; el consumo de energía eléctrica "verde" procedente de fuentes renovables; el cambio de luminarias por otras de mayor eficiencia que reducen el consumo de energía; la monitorización de los consumos o el cambio de los procesos de la bodega para reducir el gasto de agua, son algunas de las acciones realizadas en las instalaciones de la Bodega González Byass de Jerez en el ámbito de la protección del medio ambiente.

Con esta certificación, otorgada por una entidad independiente, se refleja de una forma concreta y medible el desempeño que esta Familia de Vino realiza en el ámbito de la protección del medio ambiente y el desarrollo sostenible.

LA BODEGA GONZÁLEZ BYASS DE JEREZ HA SUPERADO UN PROCESO DE REVISIÓN EXTERNA QUE AVALA SU COMPROMISO CON LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y EL DESARROLLO SOSTENIBLE

Entrega del certificado durante la Asamblea General de la FEV

Mauricio González-Gordon, presidente de González Byass (en el centro de la imagen), ha recibido el certificado durante la celebración de la Asamblea General de la Federación Española del Vino. El acto ha tenido lugar en la Cámara de Comercio de Valladolid y ha contado con la presencia de la Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina (segunda por la izquierda); la Delegada del Gobierno en Castilla y León, Mª José Salgueiro (segunda por la derecha); el Presidente de la Cámara de Comercio de Valladolid, Víctor Caramanzana (primero por la drecha), y el Presidente de la FEV, Christian Barré (primero por la izquierda).

VIÑAS DEL VERO ES PREMIADA POR SU LABOR SOSTENIBLE



El programa desarrollado en Viñas del Vero, LIFE Rewind, ha sido premiado con un Accésit por Sostenibilidad en la segunda edición de los Premios Excelencia Enomaq 2017. Con esta distinción, el jurado de los galardones ha reconocido el compromiso de Viñas del Vero, que fomenta la aplicación de prácticas sostenibles en diferentes procesos de vitivinicultura y colabora en proyectos nacionales y europeos que tienden a la mejora de la situación vitícola de la región y su entorno.

EL LUMINOSO DE TÍO PEPE CON LA HORA DEL PLANETA



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



Lusco Albariño, entre los mejores de la D.O. Rías Baixas

Lusco Albariño 2015 se ha situado entre las principales referencias enológicas de la D.O. Rías Baixas. La última edición de la "Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2017" ha galardonado con la Medalla de Oro la singularidad de este vino que representa la esencia de la variedad con la que se elabora.

González Byass contará con el primer Sherry Hotel del mundo



Calle Ciegos, en las Bodegas González Byass de Jerez.

González Byass rehabilitará y convertirá sus edificios históricos del siglo XIX, situados frente a la catedral y junto al Alcázar de Jerez, en un Hotel Boutique. Con este proyecto, la Familia de Vino González Byass -dirigida actualmente por la quinta generación- pone de manifiesto su compromiso con Jerez recuperando un enclave único del casco histórico de la ciudad.

El primer Sherry Hotel del mundo se situará en la bodega Tío Pepe, la más visitada de Europa, que cuenta con más de 200.000 visitantes al año. Esta iniciativa reforzará la experiencia enoturística de la bodega con una inmersión total en el mundo del Jerez, permitiendo conocer y vivir el vino, su historia y su cultura.

A partir de finales de 2018, se podrá dormir entre bodegas centenarias, disfrutar de un paseo por sus calles emparradas y despertar con el aroma de sus vinos.



González Byass en la pasarela OLÉ YOU

La ginebra Premium The London Nº1 y el Fino Tío Pepe han estado presentes en la primera edición de la pasarela de moda flamenca OLÉ YOU, celebrada en el Hotel Only You de la madrileña calle Barquillo.

González Byass lidera el proyecto I+D Bestbrandy

González Byass participa en una de las grandes iniciativas del brandy de los últimos años: el proyecto de I+D BESTBRANDY "Factores que influyen en la calidad del Brandy y nuevos sistemas de elaboración del mismo, desde el viñedo al envasado" en el marco del programa FEDER Interconecta.

Esta iniciativa, que está cofinanciada por la Unión Europea y por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) con fondos FEDER, nace con el objetivo de promover el desarrollo de nuevos conocimientos y tecnologías que permitan mejorar las cualidades de los brandies, mediante la optimización de los procesos vitivinícolas, desde el propio viñedo, incluyendo su vinificación, destilación, envejecimiento y envasado y desarrollar así nuevos o mejorados productos susceptibles de ser apreciados por los exigentes mercados internacionales.

Para su ejecución, BESTBRANDY llevará a cabo estudios con el fin de diseñar nuevas estrategias en el manejo del cultivo de la vid, así como para valorar el uso de nuevas variedades de viníferas con mejores aptitudes para la obtención de aguardientes y destilados de vinos. Simultáneamente, se pretende el desarrollo de nuevos sistemas de vinificación y destilación para la elaboración del brandy basadas en el uso de levaduras alcohólenos o de alto rendimiento en alcohol. Además, el proyecto permitirá estudiar los factores que influyen en el envejecimiento, tratamientos finales y envasado de brandis de calidad, a partir de los cuales obtener nuevos perfiles aromáticos de estas bebidas espirituosas.

El proyecto está liderado por un consorcio público-privado de ámbito nacional formado por cuatro socios empresariales. Está promovido por la Bodega González Byass de Jerez y cuenta con la participación como socios de Bodega Las Copas, de Bodegas Fundador y del fabricante de productos enológicos y maquinaria para bodegas Agrovin. Además, junto a estas empresas participan cinco grupos de investigación nacionales. En total se han integrado nueve entidades pertenecientes a cinco comunidades autónomas diferentes con investigadores españoles de referencia de las siguientes instituciones: Universidad de Cádiz, Universidad Politécnica de Madrid, Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (ITENE), Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera-IFAPA y el Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura CEBAS-CSIC.

González Byass forma al equipo de Universo Santi

El Restaurante Universo Santi contará con un centro de formación en hostelería y jardinería que instruirá a personas con discapacidad.



CÓMO ELEGIMOS UN VINO



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

Pretender que el vino siga siendo consumido bajo los mismos criterios en los que lo hicieron nuestros abuelos sería tanto como renunciar a las gafas de Realidad Virtual en favor de la televisión en blanco y negro. Ni tenemos las mismas necesidades, ni usamos el mismo lenguaje, ni empleamos los mismos medios de comunicación, ni..., ni..., ni... Los tiempos han cambiado y el sector vitivinícola lo ha hecho con ellos. ¿Lo suficiente? ¿De una forma coordinada? ¿Con la fuerza necesaria?... pues como dice la canción, ¡depende! ¿De qué depende? Básicamente del lado en el que estemos. Si pertenecemos a la generación que hemos venido en bautizar como "millennials", seguro que no. Si somos "maduritos", posiblemente la respuesta sea positiva. Por otra parte, si estamos en el lado de quienes han tenido que invertir una importante cantidad de recursos, cuyos resultados no han sido los esperados, tendremos que conformarnos, posiblemente, con un "hemos hecho lo que hemos podido".

Sea como fuere, lo que resulta totalmente incuestionable es que la oferta de vinos que existe a disposición de los consumidores es abrumadora (20.000 referencias aproximadamente, solo de producción nacional), el número de bodegas (más de 4.000) no le queda a la zaga; e incluso las denominaciones de origen (69) son más del doble de las que existían en los años 60.

Disponer de herramientas que nos faciliten la elección, más allá del criterio universal que es el precio, no solo es aconsejable, sino que resulta totalmente imprescindible. Críticos que han llegado a hablarle de tú al Todopoderoso porque su palabra era dogma de fe. Concursos que permitían a la bodega lucir un sello que viniera a decirle al consumidor "cómpralo, que yo lo he probado y es de lo mejor", restaurantes y tiendas especializadas donde algunos sumilleres debían asumir el papel de "guía espiritual" en la travesía del desierto en la que se convertía la elección de un vino... No han venido a facilitarnos las cosas.

Pero tranquilos porque cambiará y, para cuando lo haga, los que como usted, ya estén metidos de lleno en este "atrapante" mundo de la Cultura Vitivinícola se sentirá reconfortado. Y mientras esto llega, un consejo: siga leyendo, comprando y, por encima de todo, bebiendo Vino. Su salud física y mental se lo agradecerá.



ALTOS DE LA FINCA, ENTRE LOS VINOS FAVORITOS DE LOS JÓVENES

Altos de la Finca 2014 ha obtenido la Medalla de Oro en la última edición del concurso VinoSub30 España 2017. El jurado del certamen estuvo compuesto, en su totalidad, por jóvenes menores de 30 años.

TOMMY ROBREDO FIRMA UNA BOTA EN GONZÁLEZ BYASS



Tommy Robredo, uno de los tenistas españoles más destacados de los últimos años, ha visitado Bodegas Tío Pepe y ha firmado una de sus botas. El tenista, miembro de la selección española en los equipos ganadores de la Copa Davis en los años 2004, 2008 y 2009, ha recorrido los rincones históricos de esta casa jerezana y ha descubierto cómo se elaboran vinos únicos como el Fino Tío Pepe.

Flor de Caña 25 Centenario, el Mejor Ron del Planeta



Flor de Caña 25 Centenario ha sido elegido por "The Huffington Post" como el Mejor Ron del Planeta. La calidad y personalidad de la "joya de la familia" de Flor de Caña, fiel reflejo de la tradición artesanal y de la elegancia de un genuino añejamiento natural, le han situado en la primera posición del top ten que agrupa a los mejores rones, según esta publicación de Estados Unidos.



Lepanto Oloroso Viejo, el Mejor Destilado del Año

En la última edición de los Premios Verema, Lepanto Solera Gran Reserva Oloroso Viejo ha sido elegido como el Mejor Destilado del Año. Más de 7.100 miembros de esta comunidad online, la mayor de habla hispana en temática sobre vino, han reconocido la calidad de Lepanto, un Brandy de Jerez singular que simboliza la excelencia a lo largo de todo su proceso de elaboración.



La Tienda Tío Pepe, premiada por su innovación

La distinción de "Best Retail Experience" en la sexta edición de los premios "Drinks International's Wine Tourism Challenge", que organiza la revista británica The Drinks International, ha recaído en la Tienda Tío Pepe de González Byass en Jerez. El jurado de estos galardones, que promueven y reconocen la calidad en el mundo del enoturismo, ha distinguido la innovadora experiencia de la Tienda Tío Pepe, calificada como "muy impresionante". Ubicada en el interior de las bodegas González Byass de Jerez, la Tienda Tío Pepe es más que una tienda, es una experiencia enoturística singular donde el eje central es la divulgación del vino basada en los sentidos. Catas a ciegas o maridadas; talleres de coctelería para dejar volar la imaginación; cursos de venencia para los más atrevidos o certámenes culturales que unen diversas artes con el mundo del vino, son algunas de las actividades que sorprenden al enoturista que recorre un espacio donde el tiempo parece haberse detenido y cada rincón susurra un capítulo de la historia.



Mundus Vini reconoce a Neyen como el Mejor Vino de Chile

Mundus Vini, una de las principales citas con el vino de Europa, ha elegido a Neyen (D.O Apalta, Valle de Colchagua) como el Mejor Vino de Chile del concurso y premiado con una Medalla Gran Oro. Neyen procede de viñedos con más de 120 años de antigüedad y se elabora a partir de las variedades Cabernet Sauvignon y Carmenere. El resultado es un coupage perfecto que aporta lo mejor de estas variedades a un vino que guarda la esencia del Viejo Mundo.

EFECTO DEL BREXIT EN EL VINO ESPAÑOL

Primeras experiencias y posibles efectos



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

La lamentable decisión de la mayoría de los votantes británicos de abandonar la Unión Europea, Brexit, genera multitud de efectos que también afectarán al vino, aunque no parece que de una forma dramática. En el reciente informe del OeMv sobre importaciones de vino en Reino Unido, mencionamos cuatro efectos posibles: los derivados de la depreciación de la libra esterlina, los efectos comerciales, los económicos y fiscales y los relacionados con las ayudas europeas.

El más claro impacto es la depreciación de la libra esterlina, que ha ocurrido entre julio y octubre del año pasado pero que se ha estabilizado y puede remontar en función de cómo afecten la política monetaria y el crecimiento, afecta más al dólar que al euro y limitará las compras de productos extranjeros en función de si existen sustitutos locales o no. A los británicos les cuesta más todo lo importado, pero no tienen vinos propios suficientes y parece que les saldrán más caros los procedentes de países del área dólar que los europeos, lo que supone incluso una ventaja competitiva para el vino español, aunque la tendencia generalizada será a favor de vinos más económicos.

Las negociaciones de salida serán duras, pero no parece que, al final, tengan interés en generar barreras de entrada a los productos europeos. Gran Bretaña ha sido siempre librecambista porque necesita comprar fuera y eso no va a cambiar. Podrá amenazar con dar preferencia a la Commonwealth o EE.UU pero, salvo como posición negociadora, no son previsibles grandes aranceles u otras barreras a los vinos europeos. La negociación o no en paralelo de la salida de la UE con un tratado de libre comercio será el mayor punto de litigo a corto plazo.

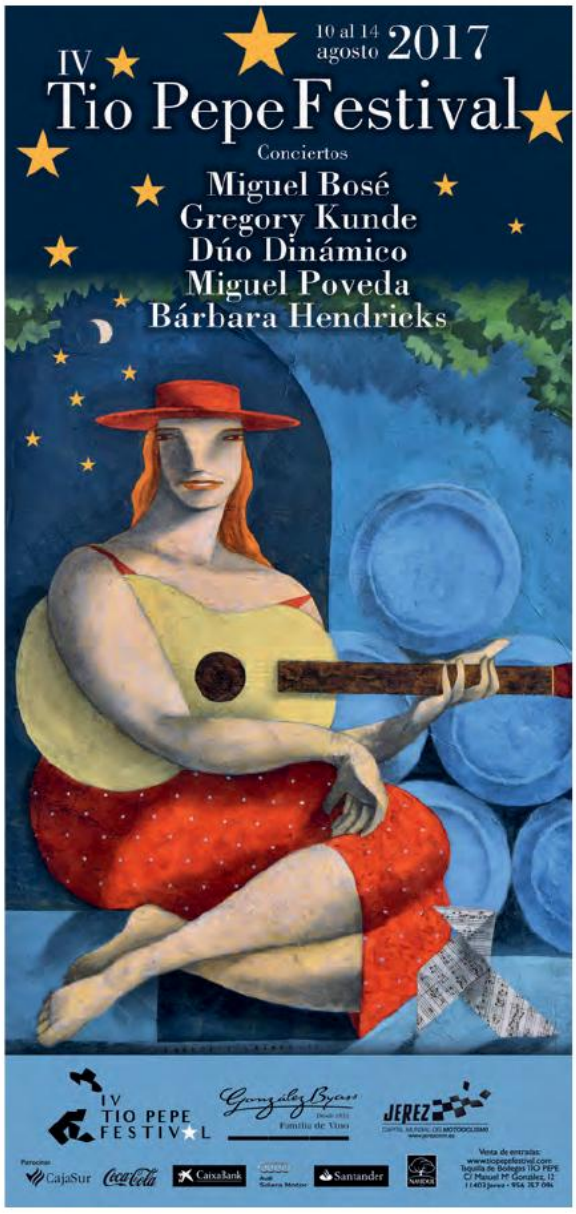
Lo peor para los británicos va a ser su empobrecimiento y pérdida de capacidad de consumo, que podría animar a sus dirigentes a subir impuestos y eso sí podría afectar al vino. Por otro lado, perdemos contribución británica al presupuesto comunitario que puede resultar en perdida de ayudas, pero Reino Unido, con el Brexit, se convertirá en "país tercero" por lo que será susceptible de recibir ayudas OCM a la promoción del vino español, lo que es una buena noticia. En definitiva, los efectos por el momento no se han notado en las ventas de nuestros vinos y el futuro puede ofrecer incluso ventajas competitivas para el vino español.

GREGORY KUNDE, EL DÚO DINÁMICO, MIGUEL POVEDA, BARBARA HENDRICKS Y MIGUEL BOSÉ ACTUARÁN EN LAS BODEGAS GONZÁLEZ BYASS DE JEREZ DEL 10 AL 14 DE AGOSTO

Tío Pepe Festival presenta su cuarta edición

Cada verano, varias estrellas alumbran las Bodegas González Byass de Jerez durante la celebración del Tío Pepe Festival, que propone una experiencia sensorial múltiple y exclusiva. Este evento enoturístico, que se ha convertido en la cita cultural más importante del verano en España, celebra su cuarta edición con la presencia de artistas de trayectoria y reconocimiento internacional.

Los conciertos del IV Tío Pepe Festival, cuyo cartel es obra del pintor jerezano Carlos C. Lainez, estarán protagonizados por figuras como el tenor Gregory Kunde, el grupo Dúo Dinámico, el cantaor de flamenco Miguel Poveda, la soprano Barbara Hendricks (que interpretará un concierto de jazz, blues y espirituales) y el cantante Miguel Bosé. Diversos géneros musicales -como lírica, indie, flamenco, jazz y pop- estarán representados del 10 al 14 de agosto en diversos espacios y jardines de las Bodegas González Byass de Jerez.
Este encuentro se erige en un acontecimiento que trasciende las fronteras del mero espectáculo y se convierte en una experiencia única. Es en esta doble dirección -presencia de grandes artistas internacionales y vivencia plural ligada a la bodega como espacio enoturístico, gastronómico y cultural- donde el Tío Pepe Festival adquiere su sentido pleno como programa singular y único en el calendario festivo del verano. Tras el éxito de las pasadas ediciones, este año el formato se refuerza y consolida, pasando de tres a cinco días de duración y ampliando las propuestas no artísticas con las Cenas de las Estrellas.





Entre las principales novedades de la IV edición se encuentran las Cenas de las Estrellas, que contarán con los chefs, de Estrella Michelin, Óscar Velasco de Santceloni (**), el 10 de agosto; Ricardo Sanz de Kabuqui (*), el 11 de agosto; David García del Corral de la Morería (*), el 12 de agosto, y Mario Sandoval de Coque (**), el 14 de agosto. Estas cenas, que completan un ciclo gastronómico, podrán disfrutarse y adquirirse junto con las entradas de los conciertos o de forma independiente.

MOM
QUEEN OF THE GINS

QUEENS DON'T SWEAT. THEY SPARKLE.



Disfruta de un consumo responsable. 39,5º

GONZÁLEZ BYASS, UNA HISTORIA DE MODERNIDAD

Pensar con un siglo de antelación

El emprendimiento y la capacidad de entender su momento histórico, de una forma asombrosamente global e inteligente, ha sido fundamental en el éxito de González Byass. Su fundador, Manuel María González Ángel creó, con su ADN innovador, una forma de interpretar el oficio y una filosofía que ha perdurado en el tiempo. Desde la riqueza de los archivos históricos de la Fundación González Byass, se descubren multitud de hitos extraordinarios que ayudan a comprender la grandeza del trabajo de una familia dedicada al vino desde hace más de cinco generaciones.

Fue en 1835 cuando el joven emprendedor Manuel María González Ángel funda González Byass y decide dedicar su vida a la elaboración y el comercio del vino. Desde sus inicios, tuvo muy claro la importancia de las exportaciones, que en poco tiempo le llevaron a desarrollar una gran empresa que, por su carácter innovador, siempre reinvirtió en el beneficio de la calidad de sus vinos y de sus empleados. Esta manera de entender la empresa le posiciona en la historia como un valiente pionero en muchos aspectos, que marcaron hitos y que, visto en perspectiva, ganan en mérito e importancia.

Entre los muchos capítulos que la interesante historia de González Byass ha dejado, llama la atención por ejemplo, que tan sólo diez años después de fundar la bodega, Manuel María González pidiera una "patente de introducción" de una **máquina de vapor para destilar aguardiente** que no existía en España. Lo hace con Mauricio Sevil, su socio en la fábrica de aguardientes San José. Esta patente significó que, durante cinco años, tuvieron el derecho en exclusiva de utilización de esta moderna máquina destiladora importada de Inglaterra, que representó un importante avance en los volúmenes de producción de destilados. El adelanto consistía en que este nuevo mecanismo de agua de vapor destilaba el aguardiente sin someter al alambique al contacto directo con el fuego, logrando una mejor calidad y más capacidad de producción.

Coincide este hecho con un momento clave de la revolución industrial en Inglaterra y el norte de Europa, que todavía tardaría en llegar a España, aunque Manuel María González supo sumarse a ella desde Jerez, para aprovechar el importante aumento de producción de licores y brandies en el mercado del continente.

En la misma filosofía de trabajo, el fundador de González Byass instauró, en el año 1860, la figura del **Médico de empresa**, un siglo antes de que la ley en España lo estableciera como obligatorio.

Desde la modernidad de su concepto de empresa, su visión de futuro y su humanidad, Manuel María González entendió la importancia de ofrecer una educación de calidad a los hijos de sus empleados, para los que creó, en 1869, **dos colegios,** para niños y para niñas, que además de erradicar el analfabetismo ayudaba a formar a los niños como futuros trabajadores. Este hecho coincide en el tiempo con la Revolución Gloriosa de 1868.

También el buen hacer de su gestión y los éxitos empresariales lograron traer la **luz eléctrica a la bodega** en el año 1888, dos años antes de que la propia ciudad de Jerez tuviera su alumbrado público.

Cada avance que se producía en las bodegas de González Byass repercutía en Jerez de la Frontera. El éxito del mercado del vino y el aumento de producción de todas las bodegas de la ciudad llevó a los bodegueros a construir **el quinto tren** que se puso en marcha en España.

La curiosidad de la historia pone en primera posición al tren que, en 1837, se construye en La Habana, Cuba. La caña de azúcar y la prosperidad de la economía de las Antillas, por entonces territorio de la corona española, hizo que una máquina de vapor circulara sobre la isla caribeña antes que en la propia península.

Después llegó la línea Barcelona-Mataró, el Tren de la Fresa que unía Madrid con Aranjuez, más tarde el primero de vía estrecha, en Gijón, y en quinta posición se inauguraba, en 1854, la línea férrea Jerez-Puerto de Santa María, utilizada para el transporte de botas de Fino hasta el muelle de carga. En el año 1869 se crea el ferrocarril urbano, que recorría las bodegas del entorno de Jerez para cargar

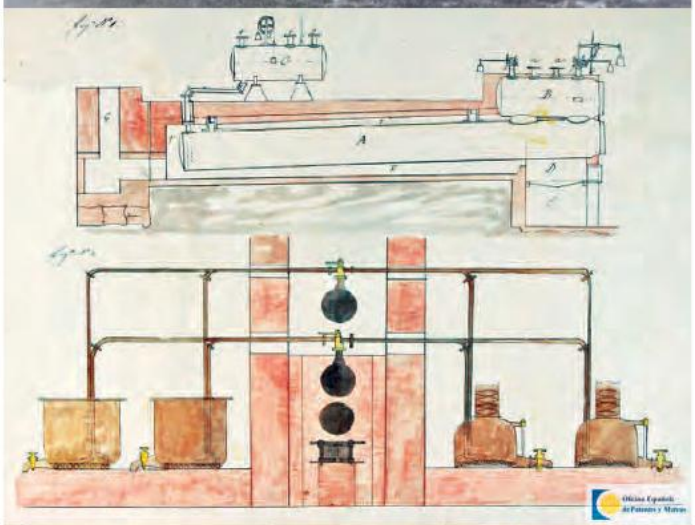
El tren de Jerez fue la quinta línea férrea construida en España, siendo la primera la de La Habana en 1837

las botas y llevarlas a la estación, que finalmente las llevaría a puerto.

El ADN del fundador quedó impreso en la doctrina del trabajo y la educación de cada generación. Así, como último ejemplo, llama la atención la acción de marketing moderno que significó el encargo de la familia González-Gordon al mismo Juan de La Cierva de construir, en 1935, **un autogiro** que, tras su bautismo con una botella de Fino en el aeropuerto de Londres, fue utilizado como anuncio aéreo en ferias, eventos o corridas de toros por la geografía española.



1935. La Familia González-Gordon bautiza el autogiro, encargado por la familia bodeguera al inventor y científico murciano Juan de la Cierva.



Dibujo del diseño de la máquina de vapor para destilar aguardiente que Manuel María González importó de Inglaterra en **1845.**



Imagen de principios del siglo XX de las niñas del colegio de las bodegas González Byass que el fundador ya creara en el año **1869.**

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

Revista Vida Vid Vino. Publicación semestral.
Esta revista terminó de escribirse el 25 de abril de 2017

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:

Albert Adrià, Álvaro Montero, Amparo Cuéllar, Antonio Díez, Antonio Flores, Antonio Orsiel, Andoni Luis Aduriz, Adela Ortiz, Beatriz de la Calle, Beatriz Guerrero, Beatriz Vergara, Eva Kumik, Carlota Máñez, Carlos Guillén, Carlos Pascal, Carlos Tierno, Claudio Gantes, Christian –bartender Sinatra bar-, Guillermo Cruz, Damián González, Diego Mur, Domingo Valiente, Eduardo Peña, Elena Soriano, Elisa Ferrero, Emiliano Urzay, Fernando Cánovas, Fernando Lázaro, Fernando Piró, Francisco Marambio - Embajador de Chile en España-, Frédéric Galtier, Hesperia Finisterre, Ignacio García, Irene de Castro, Javier Sousa, Jesús Álvarez, Jesús Caputto, José Argudo, José Lozano, José Antonio Vargas, Jorge Pala, José María Salas, José Miguel Bouzas, Juan Gil, Juan Martín, Julián Villanueva, Justo Carmona, Juan Manuel Terceño, Luis Miguel López, Manuel Espina, Manuel Espina Junior, Manuel García, Manuel Gómez, Marcial Sánchez, Matías Iriarte, Michael –bartender de Roof66-, Miguel Guillén, Miriam Hernández, Mónica Carreira, Nicolás Bertino, Nilson –bartender de Roof66-, Marcos Aguayo, María José Meda, Nacho Liso, Only You Boutique, Pamela Crichton, Patricio Barrera, Puri Garrido, Rafael del Rey, Raúl Igual, Richard Paterson, Roberto Paiva, Rodrigo Biel, Rubén Hernández, Salvador Manjón, Sebastián Roselló, Sergio Torres, Silvia Fernández, Simón Montergue, Vicente Ramos, Vincci La Rábida, Vincci Vía 66.

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.

ESPACIO GONZÁLEZ BYASS MADRID	C/ Alcalá, 21, 6ª planta 28014 Madrid Tel. 91 490 37 00 www.gonzalezbyass.com elrincondegb@gonzalezbyass.es @gonzalez_byass
BODEGAS BERONIA	Ctra. Ollauri-Nájera, km. 1,8 26200 Ollauri (LA RIOJA) Tel. 941 338 000 www.beronia.es @BodegasBeronia
FINCA CONSTANCIA	Camino del Bravo, s/n 45543 Otero (TOLEDO) Tel. 925 86 15 35 www.fincaconstancia.es @Fincaconstancia
FINCA MONCLOA	C/ Manuel María González, 12 11403 Jerez de La Frontera (CÁDIZ) Tel. 956 357 000 www.gonzalezbyass.es @FincaMoncloa
GONZÁLEZ BYASS	C/ Manuel María González, 12 11403 Jerez de La Frontera (CÁDIZ) Tel. 956 357 000 www.gonzalezbyass.es @bodegastiopepe
PAZOS DE LUSCO	Lugar de Grixó - Alxén 36458 Salvaterra de Miño (PONTEVEDRA) Tel. 986 659 102 www.lusco.es
VERAMONTE	Ruta 68, Km 66 s/n Casablanca (CHILE) Tel. +56 32 23 29 955 www.veramonte.cl
VILARNAU	Ctra. d' Espiells, km. 1.4 "Fican Can Petit" 08770 Sant Sadurní d'Anoia (BARCELONA) Tel. 93 891 23 61 www.vilarnau.es @CavesVilarnau
VIÑAS DEL VERO	Ctra. Barbastro-Naval, km. 3,7 22300 Barbastro (HUESCA) Tel. 974 30 22 16 www.vinasdelvero.es @VinasdelVero

WINE in MODERATION
Art de Vivre
El VINO cómo se DISFRUTA con MODERACIÓN





VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GEWÜRZTRAMINER

JEREZ
CAPITAL MUNDIAL DEL MOTOCICLISMO
www.jerezcmm.es



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

#SherryRevolution

JEREZ
CAPITAL MUNDIAL DEL
MOTOCICLISMO