

# vidavidvino

NÚMERO CATORCE

## **BERONIA RUEDA**

La bodega del Verdejo del año

## **HERMANOS SANDOVAL**

Descubriendo el restaurante Coque

## **MARISCO Y VINO**

Armonías de lujo

## **RESTAURANTES DE BOGOTÁ**

Revolución gastronómica en Colombia

# **PASTELEROS CREATIVOS**

inspirados por el vino

Christián Escrivà brinda con una copa de Cava Vilarnau Rosado Reserva

# HONESTAM BUENO

  
*Beronia*  
RIOJA



# ENTE





*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



## EL FUTURO ESCRITO Y EL FUTURO POR ESCRIBIR

Cada generación de una familia empresaria afronta el reto de recoger el testigo de sus mayores, procurando mantener y transmitir los valores que han permitido a la empresa llegar hasta nuestros días. Manuel María González fundó González Byass en 1835 y hoy, 6 generaciones después, reconocemos su constancia, capacidad de innovación y visión de largo plazo como algunos de los factores que han contribuido decisivamente a la longevidad del proyecto.

En este número de Vida Vid Vino hemos querido recoger varios testimonios de proyectos gastronómicos familiares, como el del genial pastelero catalán Christian Escribá, que representa un legado de 110 años endulzando momentos felices; y los hermanos Sandoval -Mario, Rafael y Diego-, tercera generación de una estirpe que enraizó su proyecto gastronómico en Humanes y ahora continúa en Madrid; o los Roca -Pitu, Joan y Jordi-, en el obrador de la heladería Rocambolesc, de la mano de Alejandra Rivas.

Conversamos con Whyte & Mackay, la destilería escocesa fundada en 1881, que hace más de cien años envejece sus excelentes whiskies en botas envinadas con Jerez de González Byass. Viajamos a Chile para visitar Veramonte, una bodega pionera en vinos orgánicos del valle de Casablanca. También celebramos los 125 años de tradición del ron nicaragüense Flor de Caña, con su actual apuesta por la poesía y la pintura.

Recuperamos uno de los oficios históricos más destacados de la bodega jerezana: Los arrumbadores, verdaderos artesanos del sistema de solera y criaderas, que antaño controlaban el traslado de las botas de vino de Jerez hasta el Puerto de Santa María, para embarcarlas hacia medio mundo.

Y al mismo tiempo continuamos añadiendo orígenes, con la recientemente inaugurada bodega Beronia en Rueda, que ya cosecha importantes reconocimientos. Entre todos esperamos seguir ampliando mercados en los 5 continentes, para llenar cada copa de sabor y alegría.

A todos los lectores, ¡muy felices fiestas!



Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass.



DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 47°

# SUMARIO

NÚMERO CATORCE / DE NOVIEMBRE DE 2017 A MAYO DE 2018



8 > BERONIA RUEDA, LA NUEVA BODEGA



20 > RESTAURANTE COQUE MADRID



36 > HOTELES DE MADRID



42 > MARIDAJES CON MARISCO



60 > CLASIFICACIÓN DE LOS PALMAS



66 > ARMONÍAS EN BOGOTÁ



# Beronia Rueda

## LA BODEGA QUE QUIERE SER VIÑEDO

EL ACERO CORTEN DE SU FACHADA DESEA SER TERROIR; LOS CRISTALES DE SU FACHADA DEJAN QUE LOS VIÑEDOS ATRAVIESEN LA BODEGA Y SU ESTRUCTURA SEMIENTERRADA GUARDA EN SUS ENTRAÑAS LOS MOSTOS DE VERDEJO QUE SERÁN NOTAS DE HINOJO, POMELO Y FRUTA DE HUESO EN LA COPA, CUANDO SE CONVIERTAN EN VINO.

LA NUEVA BODEGA DE BERONIA EN RUEDA ES TECNOLOGÍA Y ARQUITECTURA AL SERVICIO DE LA NATURALEZA.

TEXTO Y FOTOS JAVIER ESTRADA



# N

o existe mayor satisfacción para una "Familia de Vino" que construir una nueva bodega. Nada puede ser más estimulante que pensar, diseñar y poner en pie un proyecto como la Bodega Beronia Rueda, donde la armonía y el equilibrio unen acero y tierra, hormigón y uva o cristal y aire. Es la mano del viticultor con un puñado de cascajos, dando gracias a la naturaleza.

Beronia Rueda cuenta con 65 hectáreas propias repartidas en dos fincas y plantadas en 2016 con la variedad Verdejo. Las diferentes características agronómicas de la zona garantizan una gran variabilidad enológica.

Las plantaciones se llevaron a cabo teniendo en cuenta los diferentes tipos de suelos (arcillas, arenas finas, tierras aluviales...), la cantidad de caliza activa presente en horizontes sub-superficiales (entre 40 y 80 cm. de profundidad), la insolación en zonas de ladera o los sistemas de conducción.

En torno al 90% de la plantación está formada en un sistema de conducción en espaldera Semi-Sprawl, con una altura de formación por encima de los cultivos convencionales de la zona, lo que garantiza una relación superficie foliar / Kg. de uva óptima para una perfecta maduración y rendimiento de las parcelas.

La idea en toda la plantación es conseguir un alargamiento del ciclo vegetativo que asegure una madurez lenta y óptima.

#### Dos fincas

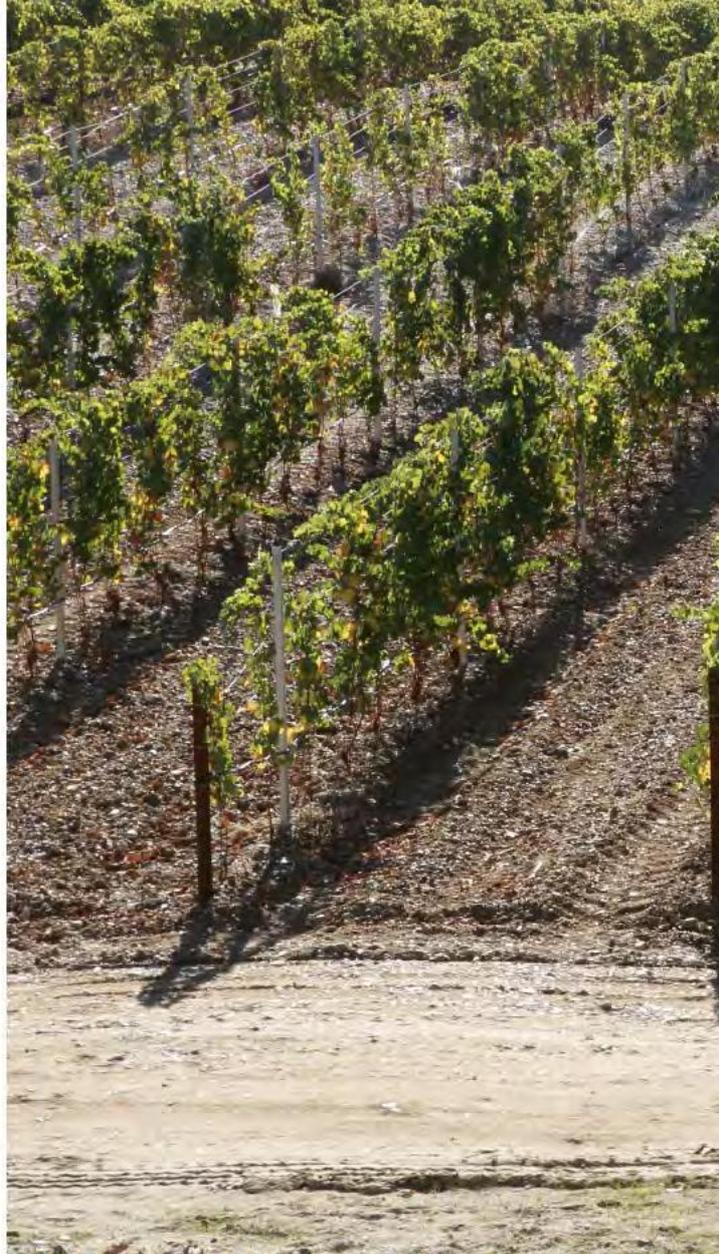
La Finca El Torrejón posee un suelo muy interesante porque tiene mucho aluvión del Duero y, sobre todo, betas de caliza que le dan mucha mineralidad al vino. Todo el viñedo se ha sectorizado aprovechando los diferentes tipos de suelo y exposiciones al sol en función de las pendientes.

La Finca La Perdiz, donde está situada la bodega, cuenta con 25 hectáreas que se trabajan con tres sistemas de conducción diferentes. Cada uno de ellos favorece a la planta y el fruto de diferentes maneras (alargando o acortando ciclo y favoreciendo un estado fitosanitario óptimo,...) con el fin de elaborar vinos de alta expresión.

#### Un Verdejo premiado

Actualmente, Beronia Rueda elabora un único vino, procedente de dos vendimias. Una más temprana donde se obtiene un vino más fresco y con el punto aromático más herbáceo, con toques de boj, hierba e hinojo. Y por otro lado, pasados unos días, se vendimia una segunda parte con mayor maduración donde se encuentra la fruta de hueso y otros tipos más exóticos.

Sería entonces un *coupage* o *blend* de una sola variedad con dos tiempos de maduración, en los que se tienen en cuenta los factores de la variabilidad de zonificación del viñedo, el punto de maduración y el de bodega: lo que aportan los tipos de materiales con los que se trabaja.





Viñedos jóvenes rodean la bodega Beronia Rueda.

Depósitos de hormigón con forma de tulipa.

Tierra de cascajos en los viñedos de Rueda.



El Verdejo de Beronia Rueda se fermenta en acero inoxidable y en depósito de hormigón. (En la próxima vendimia la bodega incorporará un fudre de madera de roble).

El "inox" da la fruta fresca y en el hormigón se obtienen vinos cálidos porque se produce un mayor contacto con las lías y se consiguen vinos mucho más gruesos.

En el hormigón se trabaja la boca; y en el acero inoxidable, la fruta. Beronia Rueda 2016 se ha convertido en uno de los Verdejos de la Denominación de Origen más reconocidos del año al ser galardonado con la Medalla de Oro en el Concours Mondial de Bruxelles y en los Premios Baco Cosecha 2016. El doble éxito alcanzado en dos de las grandes citas con el vino del año sitúa a Beronia Rueda como una de las principales referencias de esta variedad de uva en el panorama vitivinícola español.

### Depósitos de hormigón

Los depósitos de hormigón en forma de tulipa dan mucha personalidad a los vinos. En la actualidad, son tendencia y moda en todas las zonas vitivinícolas del mundo que elaboran vinos blancos. La clave es que no es un material 100% inerte ya que tiene cierta porosidad. Así que, por un lado, puede vivir una pequeña microflora de levaduras autóctonas que van poblando y dando identidad al vino y, por otro, hay un intercambio de aire o una pequeña microoxigenación que hace evolucionar el vino de una forma distinta. Es la misma que sucede en la barrica, pero sin aportar aroma. Sus formas curvadas consiguen que el vino permanezca turbio mucho más tiempo, -al contrario que los depósitos "inox", que cae rápidamente-, provocando mayor disolución de polisacáridos gracias a las corrientes que remueven las lías.

### Una bodega sostenible

El diseño de la bodega se ha pensado desde el primer momento para que sea sostenible. Sus gruesos muros de hormigón y el semi-enterramiento de la zona de elaboración a cinco metros de profundidad, provocan una baja inercia térmica entre el exterior y el interior de la bodega, lo que asegura una temperatura constante muy valiosa en el almacenamiento y conservación de los vinos blancos.

Todas las aguas pluviales se recogen en un aljibe y se usan para alimentar la fuente decorativa de la entrada de la bodega, para regar el pavicésped y para el agua de las cisternas de los baños. De la misma manera, el agua utilizada en los diferentes procesos se depura y reutiliza.

También se aprovecha la luz natural que pasa a través de los grandes ventanales, y un sistema de iluminación LED y sensores gradúan la intensidad de la luz artificial según la luminosidad. Por otro lado, la caldera de biomasa, donde se llevan todos los restos de poda, genera agua caliente y calefacción, y en el viñedo, parte del riego está enterrado, ganando mucho en eficiencia. En Beronia Rueda se hace una viticultura racional. "Gracias a la climatología del lugar, casi se podría trabajar en ecológico de forma natural, porque es una zona privilegiada", explica la enóloga de Beronia Rueda, Marian Santamaría.



La enóloga  
Marián  
Santamaría de  
las Heras.

Fachada de  
acero corten de  
la nueva bodega  
Beronia Rueda,  
diseñada por el  
arquitecto  
Gonzalo Tello.

Debajo, fachada  
principal y sala  
de juntas.



# GALICIA MARIDA CON BERONIA

CINCO RESTAURANTES GALLEGOS RECOMENDADOS

En esta búsqueda culinaria se ha trazado una línea que une la profesionalidad en cocina, la elección de la calidad de los productos y el amor por el vino. El objetivo es descubrir cinco restaurantes de la geografía gallega que merecen mucho la pena y en los que sentarse a comer, beber y conversar se convierten siempre en momentos afortunados que justifican cualquier viaje.

Una botella de Beronia Edición Limitada ha servido para provocar interesantes encuentros con grandes platos.

TEXTO Y FOTOS: JAVIER ESTRADA

RESTAURANTE BITADORNA  
VIGO  
CHUS CASTRO

Bitadorna es el nombre de una roca del puerto de La Guardia, la localidad pontevedresa donde nacieron Chus Castro y Xabier Lomba. Fue aquí donde, en 1995, abrieron su primer restaurante. En 2009 abren su segundas cocinas en Vigo. Una gran pecera con langosta roja y bogavantes separa una zona de bar, con mesas altas, del agradable y amplio comedor para 65 comensales. Bitadorna es una marisquería de alta calidad y, como explica Chus Castro, es la casa de las langostas, "de la langosta roja, un crustáceo de costa de mucho sabor y de nuestro entorno".

La chef Chus Castro posa en su comedor del restaurante de Vigo con una langosta roja en la mano, una copa de Beronia Edición Limitada y un plato de caldeirada de langosta elaborado por ella. Sus platos más vendidos son el salpicón y la langosta a la plancha.

RESTAURANTE MAURO  
VILABOA (VIGO)  
MAURO DURÁN

El restaurante Mauro está en un lugar privilegiado, el puerto de San Adrián de Cobres, al final de la Ría de Vigo, lo que le proporciona una de las mejores vistas que un restaurante puede ofrecer. De padre marinero y madre cocinera, Mauro Durán hereda tradición y comienza, hace 31 años, a trabajar con su familia. Hace cuatro años abre, junto a su mujer, Mauro, un restaurante redondo en forma y en concepto, sus ventanales se meten la Ría mientras su cocina ofrece platos de calidad, sencillos y bien elaborados, como las almejas, berberechos, mejillón, nécora, centolla, percebe y camarón. Además de la lubina a la sal (en la imagen), que propone con un vino de la D.O.Ca Rioja como el Beronia Edición Limitada.



Mauro ofrece en su carta un *carpaccio* de lubina heredado de su anterior cocinera y propietaria, Toñi Vicente.

Los arroces secos de Mauro, como el negro con chocos, calamar y langostinos o el de almejas y vieiras, son platos muy demandados.



El chef José Gómez, a la izquierda, conversa con el jefe de sala, Marcelino Cambeiro, frente al plato de lomo de sargo gallego a la trufa con verduras y tomates secos y una copa de Beronia Edición Limitada en el impresionante comedor del restaurante Dos Reis.

### RESTAURANTE DOS REIS SANTIAGO DE COMPOSTELA JOSÉ GÓMEZ

En el Parador de los Reyes Católicos, en la Plaza del Obradoiro de Santiago de Compostela, se encuentra el restaurante Dos Reis. Un impresionante comedor de paredes de piedra que acoge una cocina regional con un sencillo toque de modernidad, que en ningún caso oculta la excelente materia prima, y un servicio excepcional. El mar gallego y la Ría son sus mejores proveedores de mariscos, como la almeja, el bogavante o las gambas, y pescados, como el sargo, rodaballo salvaje o la merluza en caldeirada. La ternera gallega y el buey (aunque muy escaso) o los arroces, como el de centolla y almejas, completan una carta en la que no hay que olvidar los postres, ya que el Parador de Santiago mantiene en cocina a dos pasteleros capaces de moler la almendra Marcona para hacer la mejor tarta de Santiago del mundo.

RESTAURANTE A CASA DO CURA  
CULLEREDO (LA CORUÑA)  
RUBÉN NAVEIRA

A Casa do Cura es un homenaje al vino y los buenos ratos con amigos alrededor de la comida. Rubén Naveira plantea una gran barra donde tapear ricos pinchos, como fabada o caldo gallego, y degustar una amplia variedad de vinos. La vinatería (donde está hecha la fotografía) es el espacio informal, con mesas altas y detalles, como una pared decorada con botellas de vino y maderas de cajas de diferentes bodegas. Además, una sala para 65 personas y un comedor privado con capacidad de hasta 50. La carta procura cuidar a sus comensales, como cuenta la tradición que lo hacía el clero, de ahí el nombre del restaurante. Suena folclore gallego y fados mientras en la mesa se sirve pulpo con grelos, pescados del día a la brasa, chuletitas de cordero y tartas artesanales. Trabajan productos de temporada; en verano, de concha, como zamburiña, navaja o berberecho, y todo el año, vaca vieja gallega o carrillera de cerdo ibérico.



Chuleta de vaca vieja gallega con Beronia Edición Limitada es la propuesta de armonía de Rubén Naveira, del restaurante A casa do cura.

RESTAURANTE LA DEHESA  
LA CORUÑA  
CARLOS MARTÍNEZ

Un tranquilo parque coruñés descubre la fachada de La Dehesa, un gran restaurante dividido en barra, comedor, y terraza, acristalada y descubierta, que recibe a un comensal en busca de momentos de reunión alrededor de un vino con una buena propuesta de tapas y raciones para compartir. Tostas, pulpo, alcachofas, cames gallegas a la plancha "lasqueadas" (fileteadas), huevos rotos, raciones de camarón o el cocido de nabiza y las almejas de Ribeira, son algunas pistas de lo que la cocina de La Dehesa tiene en su carta. También hay que probar el guiso de choupa (familia del calamar), el revuelto de grelos con langostinos o el jamón asado.



Filetitos de croca  
(cadera de ternera)  
a la plancha con  
patata frita de  
Coristanco y  
pimientos.

La bodega de Coque tiene mucha importancia en la cocina de Mario Sandoval. Hay postres elaborados con grandes brandies de Jerez y los escabeches se hacen en barricas de roble donde antes ha habido vino Amontillado.



“EN UNA COCINA DE LIBERTAD, DONDE EL SABOR ES EL REY, LO IMPORTANTE ES ALCANZAR LA FELICIDAD”

RAFAEL SANDOVAL, SUMILLER

## TRES HERMANOS Y CUATRO ACTOS PARA UNA EXPERIENCIA SUBLIME EN EL RESTAURANTE COQUE

TODO PARECE TENER EL TACTO DEL TERCIOPELO VERDE DE SUS SILLAS. SE TRATA DE UN ESPACIO DISEÑADO DESDE LA EXPERIENCIA Y EL ENTUSIASMO DE RAFAEL, DIEGO Y MARIO SANDOVAL, QUE PROPONEN COMER EN CUATRO ESCENARIOS QUE RECORREN COCTELERÍA, BODEGA, COCINA Y SALA, PARA SENTIR Y DISFRUTAR DE UN TRABAJO EXQUISITO EN ESTE NUEVO UNIVERSO GASTRONÓMICO.





“LA SALA TIENE QUE RESPIRAR ARMONÍA, BELLEZA Y SINCERIDAD; LO QUE SOMOS”

DIEGO SANDOVAL, JEFE DE SALA



“MI COCINA ES VANGUARDIA, FRÁGIL Y SALUDABLE. VIAJA DESDE LA MEMORIA HACIA LUGARES DESCONOCIDOS”

MARIO SANDOVAL, CHEF

El nuevo restaurante Coque de la calle del Marqués de Riscal 11, ha sido diseñado por el arquitecto mexicano Jean Porsche.

El resultado es un proyecto que "transmite nuestra fuerza actual", explica Mario Sandoval. Una decoración y disposición pensada para el disfrute del comensal, que crea una experiencia gastronómica original y única, con un viaje sensorial a través de cuatro espacios.



**C**OQUE es un gran equipo con tres capitanes y más de mil metros cuadrados pensados al milímetro para proponer una experiencia única a 50 comensales. El talento y la capacidad para la cocina y el servicio se sienten y se plasman en cada uno de los instantes que acontecen en la nueva casa de los hermanos Sandoval.

La cocina de Mario Sandoval (2 estrellas Michelin) está abierta a la vista de los comensales. Es también uno de los ambientes donde se degusta parte del menú del restaurante Coque. La herencia familiar hierve en cada movimiento del chef, que tiene claro que el reto de cada día es mejorar al anterior.

Tercera generación de una bonita historia familiar. Los Sandoval crecen desde la que fuera Casa de Comidas en Humanes sabiendo que "la evolución es la inconformidad absoluta, porque si nos conformamos con lo que hacemos no seríamos lo que somos", declara Mario Sandoval.

"Mi cocina viaja desde la memoria hacia lugares desconocidos, porque no sabemos a dónde nos lleva. Es una cocina vanguardista, delicada, frágil y muy saludable".

En su prodigiosa imaginación, al chef le gusta estar cerca de la ciencia: "Evolucionamos a través de la ciencia (colaboran con el CSIC) trabajando con los polifenoles del vino, la clara hidrolizada, la extracción de fluidos supercríticos o las fibras de diferentes alimentos".

#### Venenciar en la bodega

El segundo acto del recorrido gastronómico sucede en la impresionante bodega presidida por un enorme tronco de vid que custodia 28.000 botellas de vino. Aquí el comensal degusta dos aperitivos armonizados con un Fino en Rama de Tío Pepe -de la saca de 2017- que Rafael Sandoval venencia.

Actualmente, han superado las 2.900 referencias y tienen muy claro que el restaurante Coque quiere competir en primera división con ciudades como Nueva York o Milán. "Por eso esta bodega es muy internacional", comenta Rafael Sandoval.

"La gente se emociona en la bodega", afirma el sumiller de Coque, que descubre el secreto de su maestría declarando que: "Fui matador de toros. A los 16 años viví en Jerez dos años para ser torero y también aprendí a venenciar". Rafael llegó a tomar la alternativa y toreó en Madrid más de 30 tardes, donde cortó dos orejas.

Las diferentes salas que lidera Diego Sandoval son el perfecto escenario para degustar la cocina de su hermano Mario. Lujo, pausa y una colorida elegancia acompañan al cliente de Coque para que se sienta cómodo. "Queremos que viva la experiencia con total normalidad y que sienta un servicio cercano, apasionado y, sobre todo, con el cuidado de cada detalle. La sala tiene que respirar armonía, belleza y sinceridad: lo que somos", concluye el jefe de sala.

"Es y será Coque, el restaurante de nuestros padres, de nuestros abuelos, pero era el momento de plasmar nuestra visión personal y de dar el salto al centro de Madrid", afirma Mario Sandoval, chef del restaurante y Premio Nacional de Gastronomía 2013.



El chef ha diseñado un menú nuevo, llamado "Q17+", que navega por la memoria, el recetario familiar y la proximidad, mediante un maridaje de percepciones, neurociencia y el trabajo con emociones y sensaciones.

# LOS MEJORES PÁSTELEROS CREATIVOS

TEXTO Y FOTOS: JAVIER ESTRADA

Y ALGUNOS  
VINOS  
CAPACES DE  
INSPIRARLES

CINCO DE LOS MEJORES PÁSTELEROS DE ESPAÑA  
ABREN SUS OBRADORES PARA ELABORAR UN PASTEL  
TRAS DESCORCHAR UN VINO.

La pastelería de la Gran Vía de las Corts de Barcelona es donde todo comenzó hace 111 años. También donde el pastelero se crió. Dice Christian Escribà que “es como vivir dentro del pastel”, porque, además, la creativa decoración del hoy obrador, hace que parezca que el merengue caiga de los techos. “Los aromas subían y yo bajaba... y así transcurrió mi infancia”. Hasta que con 16 años se fue a París de aprendiz a la pastelería de sus abuelos maternos (Etienne Tholoniat), donde aprendió casi todo. Sobre las claves de su trayectoria y éxito -está considerado como uno de los mejores pasteleros del mundo-, Escribà habla de convicción, curiosidad, formación, divertimento y autocrítica. “Siempre he estado convencido de que podía hacer todo lo que me propusiese. La curiosidad son las ganas de aprender y esa búsqueda de inspiración que siempre busco fuera de mi profesión. Pero lo esencial es el divertimento”.

## Disfrutar de las emociones provocadas

La risa es parte importante en cada conversación con Christian Escribà. Amable y divertido, habla de la exigencia de la creatividad. El pastelero de Barcelona explica que “es una forma de ser, aunque a veces me vea corriendo con un monstruo detrás, con la boca muy grande, al que solo le puedes parar con paladas de creatividad, y de pronto, todo se para y comienza cuando somos capaces de sorprendernos a nosotros mismos”. Pero nada serviría si el trabajo no fuera capaz de emocionar. Escribà dice que “es lo más gratificante”. Por eso sus creaciones las suelen presentar actores, para mejorar el impacto y para dejarle a él mantenerse en ese segundo plano y disfrutar de las reacciones. La Gran Vía barcelonesa sigue oliendo a chocolate mientras Escribà continúa pensando en el futuro de su pastelería creativa y en volver a crear el mundo de “Fantasía” (una espectacular feria), que hizo en Singapur, ahora en Barcelona.



CHRISTIAN  
ESCRIBÀ  
TARTA FONDANT  
DE CHOCOLATE  
&  
CAVA VILARNAU  
ROSADO RESERVA

**U**n día Chelo, la mujer del pastelero Paco Torreblanca, le dijo: "Paco, hay una persona en la puerta que pregunta por ti... Hola, soy Ferrán Adriá y vengo a pasar contigo unos días para aprender lo que haces", (convivieron juntos más de 30 días). La anécdota resume perfectamente el nivel del artesano pastelero de Villena, en

Alicante (1951), que ha elegido su panettone de chocolate, considerado el mejor del mundo, después de los italianos, para maridar con Noé, un excelente Pedro Ximénez Muy Viejo. Con tan solo 13 años, su padre le manda a estudiar pastelería a casa de Jean Millet, en Francia. "Esa fue mi gran fortuna", comenta Paco Torreblanca. "Mis abuelos tenían pastelería y llegó la Guerra Civil. Mi padre era oficial del ejército republicano y, en la cárcel, conoció a un pastelero francés. Millet me educó hasta los 24 años".

Cuando vuelve a España abre su pastelería en Elda, (Alicante), y desde ese momento ha emocionado a cada paladar que ha pasado por su casa.

De su camino, Torreblanca destaca que "para llegar a ser lo que hoy soy, siempre he hecho lo que me ha apetecido y he sido feliz porque nunca me he preocupado por el dinero.

Los momentos más felices de mi vida fueron los primeros años, cuando estuve trabajando solo y la gente hacía colas para esperar a que salieran mis tartas. La clave fue que hacía productos que no se conocían en España. Era una pastelería muy refinada, al estilo francés".

#### **"No entiendo la estética sin sabor"**

Entre sus productos más importantes, está el pastel de chocolate con azafrán, que hoy se puede encontrar en pastelerías de todo el mundo o el panettone de chocolate con especias chinas (en la imagen) con el que logró llegar al límite de humedad y textura. Después llegó la gloria y la popularidad cuando los Reyes de España, Don Felipe y Doña Letizia, le encargaron su tarta nupcial. Siempre ha sabido que tenía que ser exclusivo ("me lo dijo un amigo japonés que trabajaba conmigo en la pastelería del Sr. Millet"), que sus creaciones deberían ser originales, y así creó y elaboró tartas y pasteles deliciosos hasta alcanzar el olimpo de la pastelería en el mundo, desde donde hoy sigue pensando en Picasso, su gran influencia y motivación. "Siempre me he repetido una de sus máximas "lo que está hecho, ya está hecho y no vale la pena repetirlo", así que siempre he intentado avanzar con criterio y sentido común. Soy innovador, incluso provocador, pero el respeto por mis clientes está por encima de la creatividad. El final de todo esto es que quien pruebe mis creaciones se sienta satisfecho o muy satisfecho. No entiendo la estética sin sabor".

Paco Torreblanca monta en bicicleta por la montaña de Petrer, (Alicante), todos los días. Le gusta ir solo para pensar y descubrir lo que a otros les puede pasar desapercibido. "Lo invisible es solo la visión del que no ve, pero la creatividad es ver donde otros no lo hacen", repite al final de la entrevista en su escuela de pastelería.





PACO  
TORREBLANCA  
PANETTONE  
DE CHOCOLATE  
&  
NOÉ



Alejandra Rivas es una cocinera y pastelera mexicana de 31 años que dirige la heladería Rocambolesc junto a su marido, el chef de pastelería más importante del mundo Jordi Roca, el pequeño de los tres hermanos Roca, responsables del restaurante El Celler de Can Roca. En un apartado edificio de la ciudad de Girona, se encuentra el obrador de Rocambolesc, un espacio de

trabajo donde los productos de máxima calidad, traídos desde cualquier rincón del mundo, se mezclan con grandes mesas de trabajo, gigantescas neveras y un ambiente de investigación y creatividad que se refleja en cada producto en el que se trabaja. Aquí los polos más divertidos del mundo se mezclan con helados de sabores increíbles, como el de manzana al horno o el de espárragos con trufa. También con el minucioso trabajo del maestro chocolatero del restaurante El Celler de Can Roca, Damian Allsop, que utiliza las mismas instalaciones. Alejandra viajó desde Guadalajara (México) hasta Valencia para aprender cocina española con el chef Damian Azorín y, después, comenzar su período de prácticas.

“Mi primer contacto con la alta gastronomía fue en las cocinas de Martín Berasategui. La verdad es que me fascinó y ya nunca me he podido, ni querido, descolgar de esta vida”, explica Alejandra Rivas.

El último restaurante en el que completaría su formación sería El Celler de Can Roca, donde tras más de dos meses de trabajo, sustituyó al jefe de partida de pastelería.

#### El helado *soft* más original y rico del mundo

“En El Celler, me enamoré de la pastelería porque aquí se concibe este trabajo de una forma completamente diferente a cualquier otro restaurante del mundo. El trabajo creativo y de investigación es intenso y apasionante. Aquí siempre se pregunta ¿por qué sí? o ¿por qué no?, y así se va avanzando por caminos nunca explorados, sin límites”.

Tras siete meses como jefa de pastelería, decide regresar a México para abrir su propio negocio, pero se cruzó en su camino el chef Enrique Olvera (restaurante Pujol) donde trabaja durante un año. “Aquí es donde, por primera vez, comienzo a hacer mis propios postres”.

A la vez, Jordi Roca viajaba a verla con asiduidad, hasta que deciden volver juntos a Girona y crear algo juntos.

De una idea primaria que consistía en un carrito de postres ambulante, se llegó a Rocambolesc, una heladería que hace versiones de los helados y postres que Jordi Roca sirve en el restaurante.

Para Alejandra, Jordi “es un gran maestro” aunque en el día a día saben mezclar sus dos culturas y lo mucho aprendido en viajes y búsquedas de productos para crear helados *soft* artesanales, geniales y muy ricos, buscando la idea del helado recién hecho.

Alejandra Rivas entiende que las claves de la excelencia se basan “en ser inconformistas y tener un gran equipo de profesionales involucrados y motivados por cada reto”.

Entre sus hitos más interesantes está el panet o brioche caliente relleno de helado; el helado Láctic, de dulce de leche, confitura de guayaba y algodón de azúcar; el helado de pan tostado con aceite de oliva o los polos de culo de leona, de sorbete de manzana y bergamota; el dedo de Colón, de chocolate, aceite y sal o el famoso Velencoco, de leche merengada y coco con la forma o molde de la figura humana del modelo internacional Andrés Velencoso.

“Cuando descorchamos el champán Deutz, lo primero que detectamos fueron notas a pan tostado, así como a pera, manzana y compota”.

#### Un helado DEUTZ

“Hemos creado un sorbete de DEUTZ acompañado con *toppings* que le dieran los matices encontrados en la cata”. El helado creado por Alejandra Rivas, en Rocambolesc, lleva sobre, el sorbete, esferificaciones del propio champán con compota de manzana, turrón de almendra y nuez y una nube de pan tostado”.



ALEJANDRA  
RIVAS

HELADO DE  
CHAMPÁN  
&  
DEUTZ



**J**onathan González es el joven pastelero de un pequeño pueblo asturiano llamado Busto, en Luarca. Tras aprender durante diez años en Gijón cocina y pastelería (Pastelería Danas, Casa Gerardo y Pomme Sucre) le “tiraron las ganas de volver a casa” y allí comenzó a hacer magdalenas que su tío, panadero de profesión, vendía con la furgoneta. Pronto tuvo que llevar más dulces de Jonathan que pan y es cuando decide pedirle una parte de la casa a su abuela para abrir su propia pastelería a la que llamó Cabo Busto. “Soy muy familiar y eso para mí es lo primero. Además, es un gran apoyo. Cuando eres de pueblo siempre te acaba tirando esto. Así que empecé de cero una vida de pastelero”, explica Jonathan González, considerado uno de los mejores pasteleros de España.

**Toques ácidos para que no resulte pesado**

“Cabo Busto es una pastelería diferente, muy rural, pero es la imagen que quiero dar. Me gusta contar que, aunque esté en un pueblo de 300 personas, con pasión y apostando por la calidad, se pueden hacer cosas muy buenas”, continúa el pastelero, que comenzó haciendo milhojas clásicas y mousse de chocolate con cremoso de fruta de la pasión.

Hoy propone un producto de primera calidad, pasteles frescos, toques ácidos, crujientes y frutas de temporada, “para que no resulte pesado”.

“Abrí el Solera 1847 y me recordó mucho a la tarta de mi abuela: toques a madera, vainilla y caramelo. Y nos inspiró este pastel, un Solera deconstruido: hojaldre de mantequilla, caramelizado triturado con praliné de almendra y chocolate al caramelo y sal; chocolate, negro 70%, ahumado con aroma a madera; pasta de uva pasa con el vino Solera 1847 con lima y gelatina de Solera 1847, toques amargos que contrastan muy bien con el dulzor del hojaldre. Y para terminar, montamos una *ganache* de vainilla y chocolate blanco con discos muy finos de caramelo y almendra y uvas osmotizadas al vacío con el vino de Solera 1847”.

“Mi pasión empezó de muy pequeño, cuando mi tío nos llamaba para ayudarle a hacer los *bollos preñaos* (pan relleno de chorizo)”.



JONATHAN GONZÁLEZ  
HOJALDRE DE CHOCOLATE Y UVA & SOLERA 1847

**R**afael Sánchez es un maestro pastelero al que le gusta decir que es cocinero de postres. “Es muy diferente hacer un postre para un restaurante que para una pastelería. Son dos conceptos distintos”.

El nombre de la pastelería Goxua, que significa dulce y goloso en vasco, se lo pusieron entre todos los compañeros de la cocina del restaurante Akelarre (3 estrellas Michelin), la casa del chef Pedro Subijana, en San Sebastián, donde Rafael y Trini Gutiérrez se conocieron, ella trabajaba en la sala y él era el jefe de repostería; allí estuvieron 13 años. Luego nacería su hijo y decidieron pasar más tiempo juntos para criarlo en un lugar tranquilo. Eligieron Talavera de la Reina (Toledo), cerca de Cebolla, el pueblo natal de Trini.

#### De Akelarre a Talavera

Ya han pasado 11 años de su despedida de Akelarre y su pastelería es la más importante de la zona, tanto que han creado el postre de las fiestas de Las Mondas que han llamado Azahar de Mondas, “unas natillas infusionadas con pétalos y bizcocho enriquecido con diferentes tipos de harina” que es producto de Interés Turístico Nacional. También tienen el honor de hacer el mejor cruasán de Castilla-La Mancha y Rafael es el mayor experto en recetas de postres elaborados con leche de cabra autóctona.

“Al abrir la botella de Fragantía N°6 percibí que es un vino muy fresco. Enseguida pensé en mango y cítricos para abrir el paladar y en que combinaba muy bien con queso y el chocolate - explica Sánchez-. Así que hemos hecho canutillos de chocolate y almendra, rellenos de espumoso de Fragantía N°6, con crema de queso, limón y confitado de naranja. Además, hemos reducido el vino con el que hemos hecho una tierra y se sirve con flores de malvaflor.

Fragantía N°6 es un vino que puede servir de aperitivo, de acompañamiento a algunos entrantes y también de postre”.



RAFAEL  
SÁNCHEZ  
CANUTILLOS DE  
ESPUMOSO DE VINO  
Y CÍTRICOS  
&  
FRAGANTIA N°6

Una pequeña pastelería de nombre Goxua, situada en Talavera de la Reina, guarda en su interior el genio de un gran cocinero de postres y la bonita historia de una pareja que abandonó la primera división de la liga gastronómica para educar a su hijo de una forma más pausada, en busca de más tiempo para verle crecer. Rafael y Trini regentan una cafetería y pastelería donde cada pieza expuesta en sus vitrinas es una joya. Además, Rafael Sánchez da clases de cocina y pastelería y trabaja con diferentes restaurantes de la zona y catering.



“España es un país maravilloso, con deliciosos rincones y buenos vinos”

MR. SIMON MANLEY, EMBAJADOR DEL REINO UNIDO EN ESPAÑA

# “EL VINO HA SIDO HISTÓRICAMENTE MUY IMPORTANTE EN NUESTRAS RELACIONES”

Simon Manley, el Embajador del Reino Unido en España desde 2013, abre las puertas de su residencia de Madrid para conceder esta entrevista en la que se repasa su trabajo, el vínculo actual de los dos países o la importancia del negocio del vino en las históricas relaciones entre España y el Reino Unido.

La amabilidad de un perfecto anfitrión lleva la conversación hasta la armonía entre un vino de La Rioja y unos quesos galeses, como perfecta síntesis de lo expresado por el Embajador.

**T**ras cuatro años en el cargo de Embajador del Reino Unido en España, ¿qué nos puede contar de su trabajo?

El Reino Unido tiene su embajada en Madrid, pero mi equipo también trabaja en diferentes consulados abiertos en otras ciudades de España. Esto es posible y necesario por la presencia de turistas británicos en España (este año llegarán a los 20 millones) y una importante relación comercial que ha crecido mucho en los últimos años (46 mil millones de euros al año), con un nivel de inversión muy importante en los dos lados. España es el país con mayor inversión británica en Europa y el segundo en el mundo. Podemos decir que tenemos una relación buena, fructífera y muy importante.

Mi papel como embajador es de portavoz del gobierno británico en España y de liderazgo de un gran equipo que representa las distintas partes de la administración británica, los ministerios y los gobiernos regionales.

**¿Cómo resumiría su etapa española?**

En primer lugar diría que ha sido un lujo. Ser embajador de mi país para alguien que ha salido de los barrios del oeste de Londres es un sueño, así como una increíble oportunidad y mucha responsabilidad por el hecho de representar a mi Reina.

Mi etapa en España ha sido apasionante. Llego en el año 2013, con los primeros brotes verdes de la salida de la crisis y he visto cambios importantes, como el nuevo Rey o el crecimiento tan impresionante de la economía y los cambios políticos. También en nuestro lado, he vivido dos importantes hechos mientras vivía en España: el referéndum de Escocia y el de la pertenencia a la Unión Europea.

Gran parte de mi tiempo lo paso ahora hablando sobre lo que significará el Brexit, pero sobre todo escuchando a las empresas españolas como exportadores o inversores.

**¿Hacia dónde apunta su agenda para los próximos años?**

En julio tuvimos la visita de estado de los Reyes y el Rey Felipe VI habló de la importancia de nuestras relaciones. Creo que el papel más importante es el de

mantener y reforzar esta relación. Con lo que seguro veremos más inversión británica en España y viceversa, porque creo que hay oportunidades muy importantes para empresas españolas en el Reino Unido en los próximos años, sobre todo en infraestructuras. También queremos ver más estudiantes españoles en nuestras universidades y una relación más estrecha en política exterior y contra el terrorismo.

**¿Cuál es la situación actual del comercio del vino entre los dos países?**

El vino tiene un papel muy importante en nuestra relación y no solamente ahora, sino en la historia. Si miramos a la época de Shakespeare, ya existía un importante comercio con los vinos de Jerez, Málaga y las Islas Canarias. Hoy, hay un conocimiento muy amplio de los vinos españoles en el Reino Unido y lo interesante es que, en los últimos años, a través de los buenos restaurantes españoles abiertos en Londres, ha aumentado esta información. En la actualidad, por ejemplo, el Albariño está de moda.

**A usted, personalmente, ¿qué es lo que más le ha gustado descubrir de España?**

La parte más atractiva de mi papel de embajador ha sido la magnífica oportunidad de descubrir este país. Me ha gustado conocer Galicia, Castilla-León y Asturias. España es un país maravilloso con muchos rincones fabulosos y tan vinos buenos.

**¿Nos puede descubrir algún plato o producto de la cocina británica que no sea conocido en España?**

En los últimos años hemos visto una revolución en la cocina británica provocada por algunos chefs, pero también por los productos de calidad en nuestros mercados. Por ejemplo, ha habido un aumento muy significativo en la cantidad de quesos, estamos hablando de 700 variedades de queso. Como buen británico, me encanta un buen asado de pollo o ternera con verduras frescas del país, acompañado por uno de esos quesos británicos.

**¿Cuál es su plato favorito español?**

El arroz negro. También me gusta el marisco y los pescados gallegos o las verduras de Murcia y Andalucía.



El Embajador quiso armonizar el vino de Rioja Beronia Gran Reserva con cuatro quesos del norte de Gales, de la marca Snowdonia y variedades Beechwood, Red storm, Red devil y Ginger spice.



“Como buen británico, me gusta un buen asado de ternera o degustar alguno de los 700 quesos que se producen en el Reino Unido. En España he descubierto el arroz negro”



## HOTEL VILLA MAGNA

Copa de Whisky The Dalmore  
18 años sobre el piano del  
*lounge* del hotel.

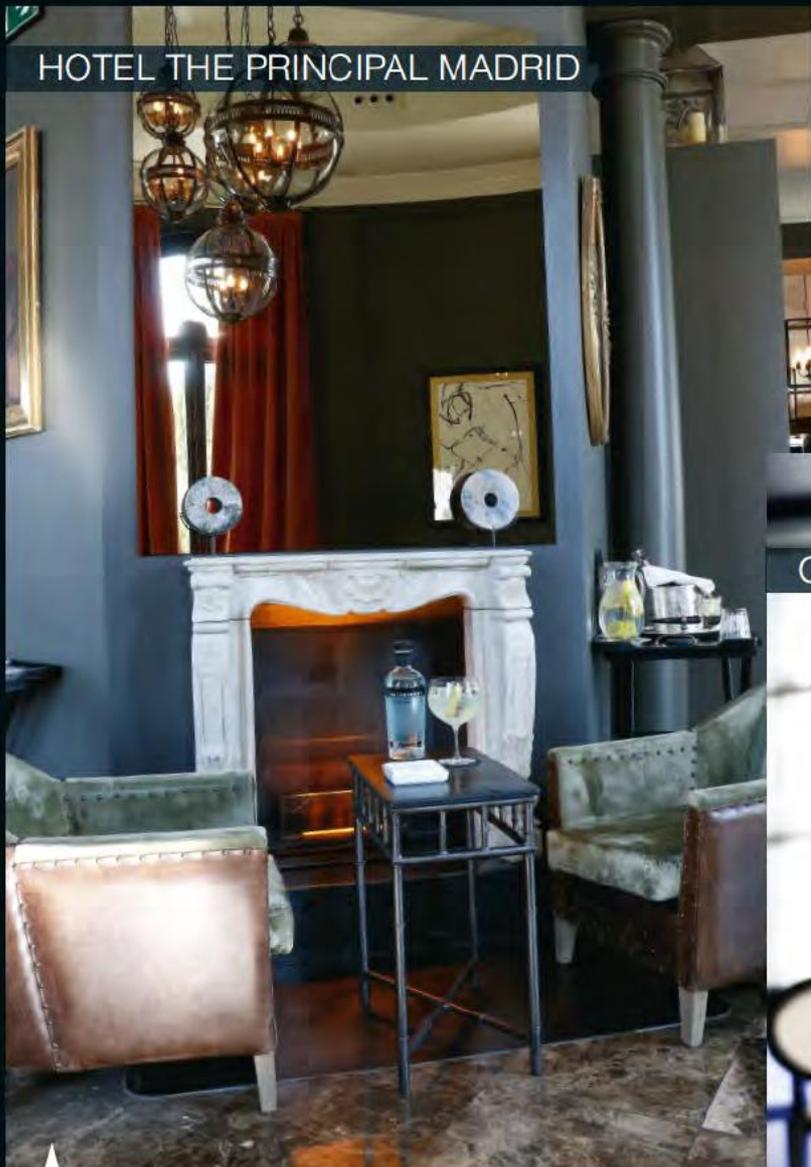
# HOTELES DE MADRID PERFECTOS PARA DISFRUTAR DE UNA COPA

## ◀ ELEGANCIA Y PAUSA

El Hotel Villa Magna de Madrid recibe a sus huéspedes en el *Lounge*, un espacio amplio y tranquilo donde los suelos de mármol, las alfombras de lujo y la luz natural, crean un escenario ideal, rodeado de cuadros y confortable mobiliario, perfecto para encontrar un momento de pausa y disfrutar de un buen whisky.

Tiene terraza, se puede almorzar a cualquier hora del día y un pianista acompaña a los clientes al caer la tarde.

HOTEL THE PRINCIPAL MADRID



ESCONDITE CON VISTAS

El hotel boutique de lujo The Principal Madrid guarda un secreto en su sexta planta. Se trata del *lobby*, un salón amable y cálido, con butacas de cuero, chimenea y cortinones de terciopelo rojo como frontera entre la intimidad y la vista al latido de las calles Gran Vía y Alcalá. En su barra, coctelería clásica y una selección exclusiva *Signature*, cinco cócteles creados por el *barman* Óscar Arce. Además de grandes destilados, como la ginebra *premium* The London N°1.

VANGUARDIA SERENA

El Glass popularizó hace años el bar de hotel, también la coctelería y el concepto *osysterbar* y, como consecuencia el champagne y el cava. Son pioneros y valientes y para completar la oferta del Glass Bar han llamado al "chef del mar", Ángel León, quien vuelve con una carta de sus mejores creaciones para comer con los dedos, que acompañará con cócteles basados en vinos del Marco de Jerez. Su ambiente cosmopolita es perfecto para degustar una copa de whisky escocés de 10 años, como Jura Origin.

GLASS BAR  
HOTEL URBAN



DRY MARTINI  
HOTEL GRAN MELIÁ FÉNIX

Toda la pared de la barra del DRY Martini Bar está decorada por un gran bodegón, obra del pintor madrileño Jorge Diezma.



LA BARRA POR EXCELENCIA

La recepción con la cúpula acristalada del Hotel Gran Meliá Fénix, da paso a uno de los bares más elegantes y sofisticados de Madrid. El DRY Martini Bar by Javier de las Muelas es la barra donde tomarse un whisky Nomad y disfrutar de un ambiente donde vivir la cultura del servicio y la esencia del concepto de un bar. En su larga barra hay tres metros dedicados exclusivamente al *mise en place* de los famosos Dry Martinis y una carta de destilados y coctelería espectacular, hacen de este lugar algo muy especial. Cuenta con terraza y con el acogedor salón Cuatro Estaciones.

UN JARDÍN VERTICAL  
EN EL CIELO DE MADRID

En la planta 13 del Hotel Silken Puerta América está The Observatory, un restaurante donde disfrutar de unas privilegiadas vistas de la ciudad de Madrid. Su oferta gastronómica recorre propuestas tan tentadoras como ostras, caviar, ceviches o tiraditos. La sala está decorada con el jardín vertical interior más grande de Europa y tiene más de 100 vinos por copa y un espectacular carro de destilados. Es el lugar pora tomar una copa whisky Jura Superstition ahumado.

THE OBSERVATORY  
HOTEL SILKEN PUERTA AMÉRICA





Shauna Jennens, Dalmore Distillery Ambassador, en el Hotel Villa Magna de Madrid.

## “LAS BOTAS DE MATUSALEM LE DAN UNA DIMENSIÓN DIFERENTE AL SABOR DE NUESTROS WHISKIES”

Shauna Jennens es la embajadora del whisky The Dalmore y recorre el planeta para dar a conocer uno de los mejores *single malt* del mundo elaborado por la destilería escocesa Whyte & Mackay.

Shauna Jennens pasó por Madrid para ofrecer catas de formación de la gama de whiskies escoceses Whyte & Mackay, una destilería escocesa fundada en 1844, en la ciudad de Glasgow, que desde hace más de cien años utiliza botas de vino de Jerez de González

Byass para envejecer sus whiskies.

El consumidor de estos whiskies de malta, donde agrupan marcas como The Dalmore o Jura, “es aquel al que le gusta comprar productos de lujo, con un perfil más joven de lo que se podría imaginar. En ciudades como Nueva York, Berlín, Londres o Singapur, encontramos un consumidor joven de perfil aspiracional, personas que han comenzado bebiendo blended whisky, que siguieron con el Single Malt y que ahora buscan lo mejor”, comenta la embajadora de Dalmore en el mundo.

### Triple destilación

“Gracias a la triple destilación estos excelentes whiskies son muy aceptados tanto por hombres como por mujeres o, en general, por todos aquellos que quieran llegar a beber un gran producto ya que son suaves y ligeramente dulces”.

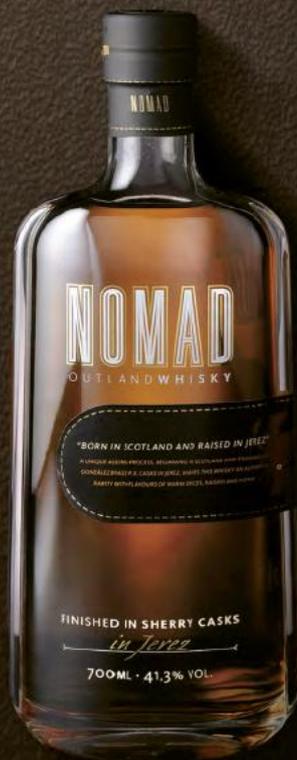
Los whiskies The Dalmore o Jura son productos de máxima calidad que conquistan mercados y consumidores en todo el mundo. “Cada bota o barrica donde envejecen estos whiskies ha contenido los mejores Bourbon y los mejores y más viejos vinos de Jerez, como Matusalem, que sin duda le da una dimensión diferente al sabor final de nuestros whiskies”, continúa Shauna Jennens.

Los fundadores, James Whyte y Charles Mackay, encontraron en Glasgow el lugar perfecto para elaborar su whisky. La cercanía del Atlántico, el río Clyde, la climatología, las grandes extensiones de plantaciones de cereal o las montañas, son elementos fundamentales en la elaboración de estos whiskies.

A la hora de maridar un Dalmore o un Jura, Shauna Jennens recomienda “dulces y chocolates, también con salmón ahumado o, directamente, para cocinar. Y, por supuesto, con cualquier buen puro o solo, como acompañante de los mejores momentos”.



# 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. 41,3°

# ARMONÍAS CON MARISCO

Cinco restaurantes  
donde el marisco y el vino  
son esencia y compromiso.

TEXTO Y FOTOS: JAVIER ESTRADA



La chef Silvia Facal sujeta un impresionante ejemplar de bogavante y una copa de Lusco Albariño en un rincón del comedor del restaurante A Mundiña.

**L**os marineros ponen nombre a las piedras de su costa para poder referirse a ellas. “A pedra da Mundiña” está

situada en la costa de Cabana de Bergantiños, en plena Ría de Corme y Laxe, en la Costa da Morte gallega; el lugar de origen de la familia que regenta el restaurante A Mundiña de La Coruña. Un referente de calidad en la concurrida calle peatonal Estrella, donde se dan cita coruñeses y turistas para tapear y comer. Rafael Varela, sumiller, y Álvaro Ameijenda son los socios, y Silvia Facal (en la imagen) es la chef y mujer del primero.

Una pequeña barra, donde la importancia de los vinos es evidente, recibe al comensal. Detrás, un pequeño y acogedor comedor con pocas mesas y gran servicio en el que se sirve a diario pescado fresco de lonja y platos que son ya un clásico, como el salpicón de bogavante, la caldeirada o la torrija. El resto de la carta varía según temporada; la lubina se hace en otoño con fabas de Ponteceso y cuando acaba la faba, se cocina con grelos. En A Mundiña les gusta mezclar productos de mar y de tierra, siempre gallegos y de primera calidad.

En la bodega hay 150 referencias que rotan continuamente “escuchando al diente”. Gran presencia de vinos gallegos porque, como explica Rafael Varela, “cada vez están mejor hechos, cada vez se piden más y se ha aprendido a valorar vinos diferentes y probar conceptos que antes no existían”.

RESTAURANTE A MUNDIÑA

LA CORUÑA

Salpicón de bogavante con Lusco

A MUNDIÑA ES RESPETUOSA COCINA DE MERCADO. LO MEJOR QUE DA EL MAR EN CADA MOMENTO ES LO QUE SE ELABORA EN SUS COCINAS. EN ENERO INAUGURAN UN NUEVO RESTAURANTE EN LA CALLE REAL DE LA CORUÑA.



Agustín Comes ha diseñado el restaurante La Maroteca como su experiencia y corazón le han dictado. Apostó por precios adecuados a la calidad de su producto y ganó. La verdad le ha dado la razón.

A la izquierda, plato de gamba cruda. Su elaboración es secreta.

**A**gustín Comes es la quinta generación de marineros nacidos en San Carlos de la Rápita y Barcelona. Tras

una vida como pescador, abrió La Maroteca, un restaurante muy especial diseñado desde su gran experiencia faenando en el litoral catalán, la pasión por el producto y el entusiasmo de compartir sabiduría y sabores.

La primera imagen de La Maroteca es un gran mostrador de pescadería que hace de carta en vivo para que cada comensal pueda elegir el producto que comerá en el comedor o que se llevará a casa, crudo o cocinado.

Productos de primera como el mero, rape, bogavante, cigala o gamba que pescan sus hermanos y se sirve el mismo día. Un lujo.

La cocina vista la dirige Olga, mujer de Agustín, y ahí es donde la magia continúa. Respeto máximo por el producto y puntos de cocción y plancha perfectos.

La gamba cruda es el plato estrella, también suponen un antes y un después los carpaccios de atún blue finn, el salmón salvaje de Alaska y las patas de cangrejo real.

En el mostrador de pescado, una botella mágnam de Cava Vilarnau acompaña el producto: "Este cava armoniza con toda clase de pescado y marisco", concluye Agustín.

RESTAURANTE LA MAROTECA

BARCELONA

Gamba cruda con Cava Villarnau

LA MAROTECA TIENE TRES JOYAS: EL PRODUCTO, LA CHEF Y LA ÉTICA DEL PESCADOR.

MARISCOS Y PESCADOS SALVAJES DE LA COSTA BARCELONESA, DE PRIMERÍSIMA CALIDAD SEDUCEN A DIARIO A LOS CLIENTES, Y NO SON CANTOS DE SIRENA. ESTO VA EN SERIO.



RESTAURANTE MIRADOR DOÑANA

SANLÚCAR DE BARRAMEDA, CÁDIZ

Langostino de Sanlúcar con Tío Pepe en Rama

**P**igüi (José Manuel Parejo, en la imagen) nació en Bajo de Guía, “soy playero, como dicen aquí”. Hijo de pescadores, a los 17

años monta su primer local de copas y, 12 años después, compra el restaurante Mirador Doñana.

Una terraza da paso a una amplia planta baja con una espléndida barra y un mostrador donde se exponen pescados y mariscos frescos. En la segunda planta está el mirador, un gran comedor desde donde contemplar el Guadalquivir y el Coto de Doñana.

Su carta está basada en la cocina marinera y ofrece todo lo que la gente viene a buscar a Sanlúcar.

En la mesa, producto de calidad y las recetas más tradicionales.

El langostino de Sanlúcar, la acedía, el pescaito frito, puntillitas, boca de cangrejo violín, cañaillas, coquina, almejas del corral, arroces caldosos (con arroz del Coto de Doñana), arroz marinera, arroz con carabineros, y arroz de bogavante, y pescados, componen el grueso de los platos que más gustan. Hace un año incorporó atún y ha tenido muy buena acogida.



El comedor de la planta segunda del Mirador Doñana es el que da sentido al nombre del restaurante; su luz y sus vistas al Guadalquivir son espectaculares.

“EL LANGOSTINO SE CUECE SIN SAL Y EN AGUA DULCE; CUANDO FLOTA SE RETIRA Y SE DEJA EN AGUA FRÍA CON MUCHA SAL. EN 7 MINUTOS SE SIRVE. LE QUITAS EL PIJAMA DEL ATLÉTICO DE MADRID Y “PA DENTRO”. PARA ACOMPAÑAR, UN TÍO PEPE EN RAMA O DON JOSÉ, COMO LE LLAMAMOS NOSOTROS”



**E**l restaurante Pedro Olivar de Valladolid está especializado en cocina marinera tradicional desde 1983.

Hoy, al frente de sus cocinas está el chef David Herreras, que mantiene el arroz con bogavante azul como plato estrella. Para acompañar a la especialidad de la casa ha abierto un Beronia Rueda, un verdejo 100% premiado este año con la Medalla de Oro en el Concours Mondial de Bruxelles y en los Premios Baco Cosecha 2016.

Pedro Olivar es un restaurante temático en su cocina y en su decoración. Su gran barra recuerda la eslora de un barco, sus comedores están distribuidos en un decorado que representa un pueblo de pescadores y en la planta baja hay un gran salón para celebrar banquetes.

En la carta, mariscos y pescados, guisos y también carnes. En la barra se pican chipirones fritos con salsa bilbaina, calamar plancha, boquerones, puntillitas, almejas marinera, navajas y ostras francesas. En la mesa, gamba cocida y productos de temporada como el camarón o el berberecho de Noia, y grandes pescados como el rape, la merluza de pincho, el rodaballo salvaje, lubina, mero y el salmónete de roca.

En carnes tienen solomillo y chuleta de vaca vieja gallega madurada. Y tres arroces, el ya comentado arroz con bogavante, arroz con carabineros y la paella. Los postres son artesanales, destacando el canutillo de las monjas y el tocinillo de cielo.

David Herreras brinda con una copa de Beronia Rueda, frente a un plato de arroz caldoso con bogavante azul, en la barra del restaurante Pedro Olivar.



RESTAURANTE PEDRO OLIVAR

VALLADOLID

Arroz caldoso de bogavante con Beronia Rueda

EN VALLADOLID, LOS VERDEJOS JÓVENES O DE LIGERA CRIANZA SON LOS REYES DE LA CORONA Y RECORREN BARRAS DE TAPEO Y SUCULENTOS BANQUETES DE MESA Y MANTEL. DAVID HERRERAS DISEÑA EL FUTURO DE SU RESTAURANTE SIN OLVIDAR LA HISTORIA.



**R**iskomar se inaugura en Zaragoza en el año 1982 como marisquería de gran calidad.

Hace ocho años el local se reforma completamente y es cuando Alberto Olmeda (en la imagen) entra como socio y director del restaurante.

Un gran comedor con una llamativa y moderna decoración basada en colores blancos y negros, es presidida por un centro con ramas de castaño en flor como eje de los ritmos de disfrute de lo que aquí sucede. Porque en la cocina el protagonista es el mejor marisco posible, con seis o siete referencias diarias, dependiendo de la temporada y el mercado, con percebe gallego, cigala tronco, camarón, almeja de Carril, ostra, gamba, gambón y cigala. En pescados, rape al Orio de ajos tiernos con salteado de verduras, cocochas al pilpil, rodaballo salvaje con setas y soja o merluza con piparras. Platos muy poco elaborados en cocina, casi todo al horno o marcado en plancha: "Es tan buen producto y está tan rico, que cuanto menos se toque, mejor", comenta Olmeda.

Y en carnes bordan el lechazo y también el rabo de toro.

Pero en Riskomar la carta también muestra su compromiso con la calidad y la búsqueda de sabores con otros platos, como el tartar de atún, los crepes de espinacas o el arroz cremoso con boletus y parmesano. De postre, la panchineta.

Tiene una buena bodega clásica con predominio de vinos blancos.



Alberto Olmeda posa en el comedor del restaurante Riskomar con una copa de Viñas del Vero Chardonnay.

RESTAURANTE RISKOMAR

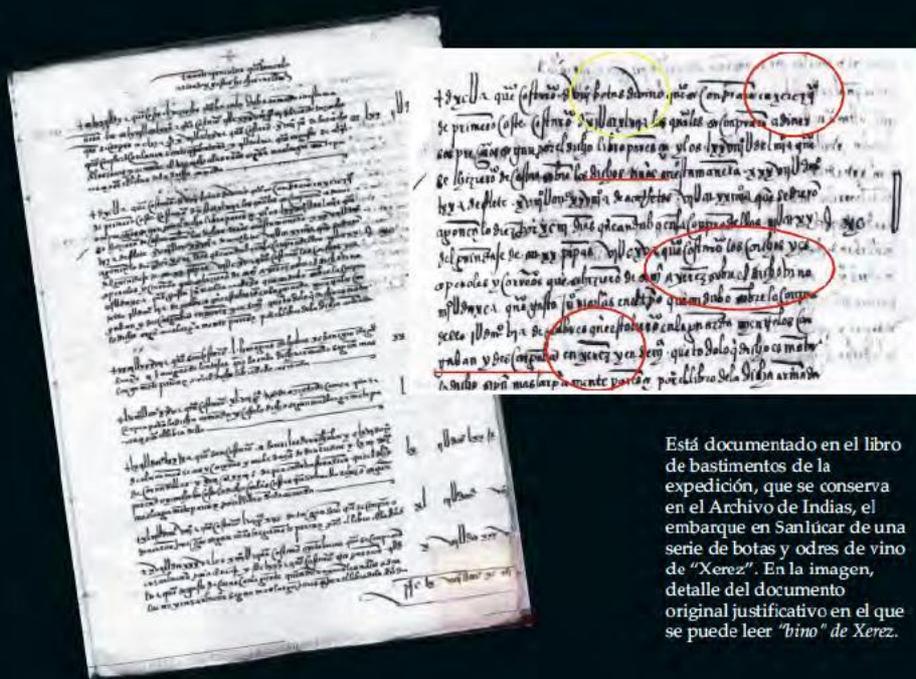
ZARAGOZA

Cigalas con Viñas del Vero Chardonnay

ZARAGOZA NO ESTÁ TAN LEJOS DEL MAR SI SE ENTRA EN EL RESTAURANTE RISKOMAR. PESCADOS Y MARISCOS ACOMPAÑAN A UN ESMERADO SERVICIO EN UN AMBIENTE ELEGANTE Y UNA COCINA TRADICIONAL MUY RESPETUOSA CON UN BUEN PRODUCTO DE CALIDAD.

# La primera circunnavegación de la Tierra avitualló vino de Jerez para su tripulación

La expedición marítima que dio por primera vez la vuelta al mundo tuvo lugar en el siglo XVI al mando de Fernando de Magallanes y, tras su muerte en Filipinas, de Juan Sebastián Elcano. Fue financiada por la Corona de España y cargó vino de Jerez en sus bodegas. En la actualidad, es el Capitán de navío Luis Mollá el que escribe y cuenta esta historia, que ha renombrado con la palabra “circunvinación”.



Está documentado en el libro de bastimentos de la expedición, que se conserva en el Archivo de Indias, el embarque en Sanlúcar de una serie de botas y odres de vino de “Jerez”. En la imagen, detalle del documento original justificativo en el que se puede leer “vino” de Jerez.



Escena del puerto de Sevilla en el siglo XVI.



Mapa de la travesía marítima Magallanes - Elcano.

La expedición estaba formada por cinco naves con 234 hombres al mando de Magallanes, en la nave capitana, la Trinidad; las otras cuatro: San Antonio, Victoria, Santiago y la Concepción, donde viajaba Juan Sebastián Elcano. El segundo de a bordo era el español Juan de Cartagena y el cronista del viaje fue Antonio de Pigafetta.

La escuadra partió de Sevilla el 10 de agosto de 1519, saliendo del Muelle de las Mulas, en el río Guadalquivir, cerca del lado oeste del actual Puente de San Telmo. La flota descendió por el Guadalquivir hasta llegar a su desembocadura, en Sanlúcar de Barrameda, puerto del Océano Atlántico. Durante las siguientes semanas, Fernando de Magallanes y los capitanes de las naos iban y venían a Sevilla en sus falúas para atender diversos imprevistos y allanar algunas dificultades mientras se acabó de avituallar la escuadra.

La expedición zarpó de Sanlúcar de Barrameda el 20 de septiembre de 1519, puerto que sería también el punto de regreso tras completar la primera vuelta al globo.

Casi cuatro meses después de abandonar España, la flota se acercó a la costa de América. El 13 de diciembre de 1519, tocaron tierra en la bahía de Guanabara, donde hoy se encuentra Río de Janeiro.

**E**n 1518 Carlos I mandó armar la expedición de Magallanes con idea de ir a buscar, por mar y por occidente, las especias que dejaron de llegar por tierra desde el oriente a partir de la toma de Constantinopla por los otomanos, en 1453. El rey no andaba sobrado de caudales, es más, necesitaba dinero urgentemente para consolidar su nombramiento como emperador del Sacro Imperio Romano Germánico, por lo que la Casa de Contratación fue especialmente meticulosa en los gastos de la expedición, incluyendo el correspondiente al vino, que con 590.000 maravedís supuso el capítulo más oneroso, superior, incluso, al relativo al armamento.

Como explica el Capitán de navío, Luis Mollá Ayuso, escritor y experto en la historia de la expedición de Magallanes Elcano.

ENTREVISTA CON EL CAPITÁN DE NAVÍO LUIS MOLLÁ, ESCRITOR E HISTORIADOR, EXPERTO EN LA EXPEDICIÓN DE MAGALLANES - ELCANO.

## “El vino de Jerez fue lo más caro embarcado”



Luis Mollá ha escrito recientemente el libro "La flota de las especias"

**¿Sabemos que la expedición de Magallanes zarpó del puerto de Sanlúcar de Barrameda con vinos de Jerez en sus bodegas?**

Cierto. Está documentado, en el libro de bastimentos de la expedición que se conserva en el Archivo de Indias, el embarque en Sanlúcar de una serie de botas y odres de vino de "Xerez". Otras denominaciones de origen han intentado apropiarse de este hito histórico, como por ejemplo el vino del Condado, que sí se embarcó en Palos de la Frontera con ocasión del primer viaje de Colón, o el fondillón alicantino, que a pesar de que parece disparatado que llegara hasta Sanlúcar con el fin de embarcarlo para la ocasión, existen numerosas páginas en Internet que abundan en semejante despropósito.

**¿Por qué se eligió este tipo de vino?**

Desde tiempos de los Reyes Católicos y en virtud del apoyo de la Casa Medina Sidonia a la causa de Isabel y Fernando, Sanlúcar, sede principal del ducado de Medina Sidonia, gozaba de la exención de impuestos relativos al embarque de determinados artículos, entre ellos el vino de Jerez.

**¿Eran vinos para consumo de la tripulación o para negociar?**

Después del bizcocho (del latín bis cotto, cocido dos veces), el vino constituía la fuente principal del marinero en cuanto al aporte calórico. Por otra parte, en su justa cantidad, el vino tenía la propiedad de mantener al marinero en cierta penumbra mental, de forma que su espíritu se relajase y no se detuviesen a pensar en los muchos enemigos que tenían las expediciones a ultramar (multiplicados ampliamente en esta ocasión concreta: los propios peligros de la mar, los portugueses, los indios, un

océano nuevo y desconocido más allá de América...) ni en las pocas posibilidades de sobrevivir con que contaban (recordemos que del número de marineros que embarcaron con Magallanes en Sanlúcar sólo un cinco por ciento volvió a pisar la ciudad de la que habían zarpado tres años antes).

**¿Sabemos cuánto vino se embarcó y qué tipo de vinos de Jerez eran?**

Se embarcaron un total de 253 barricas (botas) y 417 odres. Por su forma, el tonel es un elemento de difícil estiba a bordo, sobre todo en unas naos tan pequeñas en las que cada centímetro de espacio de carga era un verdadero lujo. Los espacios que quedaban entre las barricas se rellenaban con odres cuyos volúmenes fácilmente moldeables se adaptaban perfectamente a los huecos. La ración a la que tenía derecho un marinero era de media azumbre diaria (un litro), repartido en cuatro cuartillos a lo largo de la singladura.

Desconocemos el tipo concreto de vino que se embarcó, pero a título personal y teniendo en cuenta que debía ser un producto estable y duradero, supongo que debió ser un vino de crianza oxidativa. Quizás Amontillado.

**¿Y cuánto costó este vino?**

Comparado con otros no era un vino caro, pero teniendo en cuenta la dieta diaria y el número de marineros embarcados, la corona pagó bastante dinero por él, ya que se trataba de una cantidad considerable de vino. Concretamente se pagaron 590.000 maravedís (unos 70.000 euros de hoy). Una cantidad importante si tenemos en cuenta que resultó el artículo más oneroso de la expedición, por encima incluso del armamento, en el que sólo se invirtieron 561.000 maravedís.

**¿Llegaron los vinos a dar la vuelta al mundo?**

De las cinco naos, sólo una, la Victoria, completó el viaje al mando de Juan Sebastián Elcano, con un total de 18 hombres después de dar la vuelta "a toda la redondez de la tierra".

En cuanto al vino no hay noticias fehacientes de que una parte consiguiera completar esa vuelta al mundo que hemos dado en llamar "Circunvinación", pero tampoco las hay en el sentido contrario, de manera que podríamos convenir que si hubo un vino capaz de protagonizar esa "circunvinación" fue el Jerez.

**¿Se utilizó el vino de Jerez para celebrar conquistas de nuevas tierras?**

El vino de Jerez que se embarcó se utilizó para todo tipo de celebraciones, no sólo la conquista y descubrimientos de nuevas tierras. Sabemos, por ejemplo, que los marinos brindaron con Jerez por la Navidad de 1519 en Santa Lucía (hoy Río de Janeiro) que, tras el intento de motín en San Julián, se brindó también por el éxito del juicio posterior, primer acto jurídico de la historia de Sudamérica.

El vino de Jerez fue lo que calentó sus cuerpos y almas cuando se enfrentaron al frío extremo del hemisferio austral.

**¿Existe algún tipo de anécdota referida a los vinos de Jerez en la historia de la circunnavegación de Magallanes?**

La fuente principal con que contamos a la hora de conocer las peripecias del viaje es el libro del vicentino Antonio Pigafetta, a quien Magallanes embarcó para que documentara el viaje. Pigafetta en ningún momento hace mención al vino de Jerez, aunque sí se refiere a los licores de palma o arroz que encontraron en algunas islas del Pacífico a lo largo de su periplo.

*Beronia*  
RUEDA

más que un  
VERDEJO





NUMA POMPILIO

El comedor del restaurante Numa Pompilio es un acogedor, romántico y clásico espacio donde la buena cocina italiana se sirve en todo su esplendor. Cuenta también con una preciosa y amplia terraza.

LUX Madrid es un restaurante del siglo XXI, con tres plantas, elegante y cómodo, lleno de luz e inspirado en los diferentes mundos que recorre su cocina.



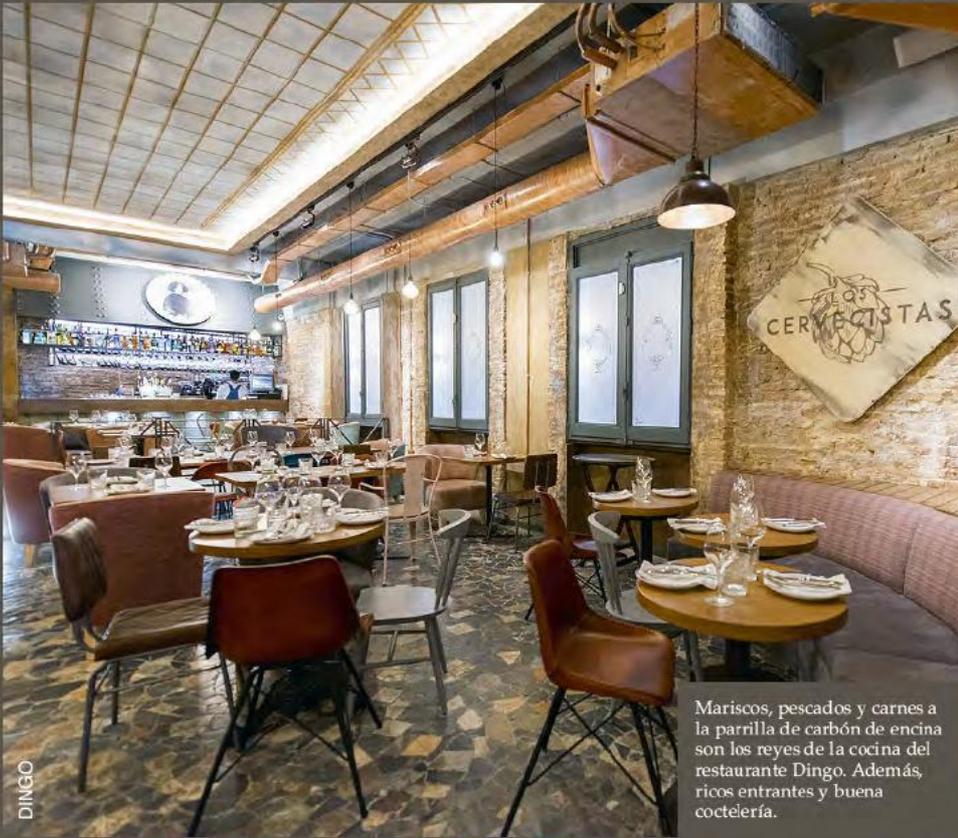
LUX MADRID

# Restaurantes de vanguardia

# La decoración importa



**Una propuesta gastronómica de calidad ya no es suficiente para atraer clientes. Hoy se habla de experiencia para describir los momentos vividos en un restaurante y en esos relatos los protagonistas también son los espacios, el ambiente y, claro está, el servicio y el nivel de cocina. Este recorrido por cuatro restaurantes madrileños refleja una realidad convertida en tendencia que ha venido para quedarse.**



DINGO

Mariscos, pescados y carnes a la parrilla de carbón de encina son los reyes de la cocina del restaurante Dingo. Además, ricos entrantes y buena coctelería.



DINGO

LUX MADRID



ZAPEROCO

Zaperoco es una expresión canaria y latina para nombrar a una situación de jaleo. En el restaurante madrileño del mismo nombre, buena cocina japo-tropical que propone platos orientales de *streetfood* con recetas tropicales. Tiene una barra de sushi y, de noche, se convierte en bar de copas.



ZAPEROCO

LUX MADRID

La planta baja del restaurante LUX Madrid tiene una soberbia barra, perfecta para tomar el aperitivo. Debajo, un tinto de Somontano, Secastilla 2012, acompaña una costilla de cerdo glaseada.



Para Sandro Silva, dueño del nuevo restaurante italiano **Numa Pompilio**, “la decoración tiene que estar unida con la gastronomía. En este caso, en nuestro nuevo restaurante (también tiene El Paraguas, Ten con Ten, Amazónico y Ultramarinos Quintín) la decoración es espectacular porque la cocina también tiene que serlo. Hoy, para que la gente venga a tus restaurantes tienes que hacer algo más. Vienen a disfrutar, a ver gente guapa, por supuesto a comer bien, pero también a beber y a escuchar música; buscamos un “¡wow!” de la gente, que sienta que ha merecido salir de casa. Si hablamos de la arquitectura de los nuevos restaurantes, las terrazas, los espacios cómodos y las cocinas vistas, son tendencia. Todo tiene que estar muy integrado. Concretamente, Numa es un restaurante de corte europeo donde hemos querido volver a lo de antes, a esa fuerza y energía que tenían las salas, con una decoración muy reconfortante, con un punto de glamour”.

Para Beatriz Acosta, responsable de comunicación del nuevo restaurante LUX Madrid, “la decoración se ha convertido en el aliado de la gastronomía, ya que permite ofrecer un plus a la experiencia del cliente en el restaurante. Un restaurante dispone de un valor añadido cuando la decoración juega un papel protagonista, y hoy en día esto ha ganado fuerza. Son también importantes los puntos como la apariencia, los detalles, la inspiración”.

Emilio Jover y Juan de Suñer son socios en el restaurante **Zaperoco**, una interesante apuesta gastronómica basada en sabores fusionados entre Oriente, Perú y Brasil. El espacio llama mucho la atención, son 300 m<sup>2</sup> distribuidos en dos plantas, inspirados en un vergel del Pacífico diseñado por el estudio de interiorismo de Marta Auyanet, con murales panorámicos y piezas de cerámica pintadas a mano.

Jesús González, director de sala de **Dingo**, un restaurante americano con horario ininterrumpido, habla de un espacio diseñado por Estrella Sallietti, que tiene una terraza cubierta de plantas colgantes, para la zona del bar, y paredes de ladrillo visto inspirado en el Soho neoyorkino, o papeles pintados y la imagen del pintor Diego Velázquez presidiendo una barra de bar. Son detalles que llenan de personalidad el restaurante.

CRÓNICA DE LA QUINTA EDICIÓN DEL SHERRYMASTER BY TÍO PEPE

# El mundo del Jerez desde otro prisma



“Que tus zapatos terminen blancos de albariza y tu corazón lleno de amor por los vinos de Jerez”. Así ha dado la bienvenida Antonio Flores, enólogo y master blender de González Byass, a los 50 amantes del vino de Jerez que han participado en el V Sherrymaster by Tío Pepe. Guiados por el maestro jerezano, se han vivido, un año más, experiencias inolvidables que pretenden acercar estos vinos desde una mirada diferente. Porque, si hubiera que buscar palabras que describan estas jornadas serían, sin duda alguna, pasión y emoción.

Caer bajo el hechizo de Jerez es inevitable al vivir y descubrir la magia que encierran estos vinos llenos de historia y sentimientos. Desde el viñedo a la sala de cata, pasando por el Archivo Histórico de la Fundación de González Byass y la bodega que ve crecer y envejecer estas maravillas enológicas, el Sherrymaster ha recorrido los rincones del universo del Jerez con actividades que perdurarán siempre en la memoria.

Una de ellas es “Un bocado de Flor” del restaurante Mugaritz (\*\*), que ha brindado un homenaje a lo que es Jerez, su historia y los vinos del Marco. Andoni Luis Aduriz, Guillermo Cruz y Dani Lasa han detenido el tiempo para presentar lo que parecía imposible: llevar a la mesa, con maestría y sencillez, la “flor del vino”, aquellas levaduras que hacen realidad la magia del Jerez. Un Mugaritz en estado puro ha llenado de creatividad la sala de cata de González Byass para profundizar en la sinergia que existe entre el mundo sólido y líquido. Dos realidades paralelas que se han fundido en la mesa a través de maridajes nómadas entre las sorprendentes propuestas del dos estrellas Michelin de Errentería, con una selección de Añadas y Palos Cortado de González Byass que rozan la eternidad.

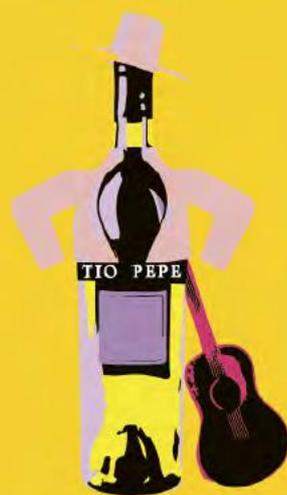
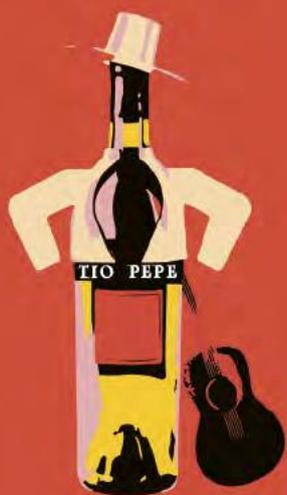
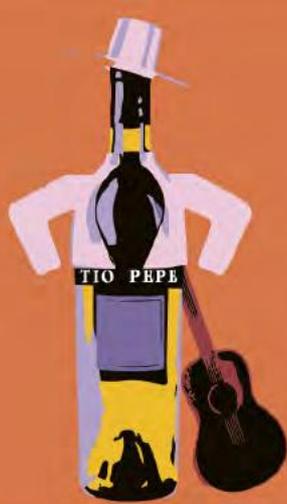
#### La historia entre vinos

La quinta edición del Sherrymaster ha sido testigo, también, de la unión de Jerez y el teatro en “Vinograma: La historia de González Byass bebida y contada”, donde

el ritmo no lo han marcado los vinos, sino la historia de González Byass. En el escenario único de la Mezquita del Alcázar de Jerez se han presenciado escenas con los hitos más importantes de la bodega, desde su fundación a los primeros embarques, pasando por momentos dramáticos como la llegada de la filoxera o la II Guerra Mundial. La emoción se ha adueñado del momento al conocer la historia de esta Familia a través de los vinos seleccionados por el @Hacedordevinos y las escenas interpretadas, con pasión y desgarró, por la compañía “De ida y Vuelta”.

#### El chef del Sherry

Esta experiencia también ha visitado el restaurante La Carboná, donde el “Chef del Sherry”, Javier Muñoz, defensor del producto auténtico y de mercado, ha sido el guía de un recorrido gastronómico por Jerez. Pescados atlánticos, tatín de perdiz y pichón, han sido las propuestas que, maridadas con los vinos de González Byass, han ampliado, aún más, los aromas y sabores que ofrece el Marco de Jerez.



WINEinMODERATION.eu  
Art de Vitre



#Sherryrevolution

EL JARDÍN EXPERIMENTAL: I+D Y MEDIO AMBIENTE

# EL FUTURO DE LA VITICULTURA DE TOLEDO SE INVESTIGA EN FINCA CONSTANCIA

Desde hace 17 años, la bodega de Otero explora la viabilidad de diferentes variedades de uva en busca de recuperar la riqueza enológica de Toledo.

**E**l Jardín Experimental de la bodega Finca Constancia trata de asegurar el futuro de la zona y de la propia bodega, además de demostrar el compromiso y profesionalidad de un equipo involucrado y apasionado por la viticultura, el cuidado del medio ambiente y la difusión de la información y la educación a través de sus interesantes programas de enoturismo. Una sala acristalada de unos 70 m<sup>2</sup> guarda 12 depósitos troncocónicos de última tecnología, que contienen diferentes mostos de la última vendimia. Variedades autóctonas y foráneas que no se plantan en la zona, como Moltepulcián, Barberá, Turiga nacional, Malbec, Gamacha Tintorera o Zinfandel, son analizadas en todo su proceso, en busca de más conocimiento e información sobre cómo se comportan distintas variedades de uva en la zona.

“La variedad que está despuntando es la Gamacha Tintorera”, desvela Beatriz Paniagua.

**Tres hectáreas para la investigación**  
Beatriz Paniagua, enóloga de Finca Constancia y directora del proyecto, explica que “el Jardín Experimental está dividido en dos partes. En una se representa la misma variedad en diferentes sistemas de conducción para ver las diferencias en los puntos de maduración, exposición solar o aireación, y cómo todo eso afecta a la uva. En la otra parte se decide plantar variedades que no hay en la zona. Un área que, tras el desastre de la filoxera, no volvió a contar con viñedo plantado y decidió dedicarse al alivar y al cereal. Hablamos entonces de una zona que fue rica en vino y viticultura, pero que hoy no tiene variabilidad de viñedo, ni de clones, patrones o variedades autóctonas o foráneas”, continúa Paniagua.

## Enoturismo y futuro

Parte del programa de investigación contempla la posibilidad de abrir las puertas y la información de el Jardín Experimental a las visitas de grupos enoturísticos. Así, un aficionado al vino puede catar diferentes variedades de uva, así como aprender y ver los distintos sistemas de conducción de la vid de la mano de expertos enólogos. Desde el punto de vista medioambiental, el trabajo y la importancia de el Jardín Experimental es mayúsculo. Finca Constancia, situada entre la Sierra de Gredos y los Montes de Toledo, junto a las cuencas de los ríos Tajo y Alberche, a 90 kilómetros de Madrid, está recuperando variedades, haciendo estudios sobre la cantidad de agua que se aporta a la viña y proponiendo un futuro para la zona vitivinícola de la Tierra de Castilla.



La enóloga de Finca Constancia y directora del Jardín Experimental, Beatriz Paniagua, cata los primeros mostos de la vendimia, junto a un compañero, Javier Serrano, en la sala de los depósitos troncocónicos.



“Desde enoturismo, proponemos a los visitantes catar las nuevas variedades que estamos investigando”.

PEDRO BALLESTEROS MASTER OF WINE

# “El vino de Jerez jamás ha sido tan bueno como el de ahora”

Hace ocho años que es Master of Wine y su pasión por el vino comenzó en Jerez, donde vuelve ahora para clasificar, junto al Master Blender de González Byass, Antonio Flores, la Colección de Finos Palmas Tío Pepe 2017. Un encuentro entre sabios amigos que, tiza en mano, cataron 300 botas para descubrir y embotellar la excelencia.

## ¿Qué es un Master of Wine?

Es una persona que forma parte de un instituto, actualmente compuesto por 369 personas (solo tres españoles). Es un organismo mundial que requiere una serie de condiciones para ser miembro; como estar vinculado al negocio del vino, ser recomendado por otro Master of Wine que destaca, no solamente tu potencial de conocimientos, sino también tu ética personal, y pasar una etapa de estudios de tres años y unos exámenes únicos en el mundo del vino. Un reto muy bonito y desafiante. Finalmente, tienes una disertación y, si has pasado todos esos exámenes, firmas un compromiso ético y pagas la cuota anual, ya eres un Master of Wine y puedes utilizar las letras “MW” detrás de tu apellido.

## ¿A qué se dedica un Master of Wine?

Hay periodistas, profesores, enólogos, asesores y elaboradores de vino.

## ¿Cómo llega al mundo del vino?

Estudiando ingeniería agrónoma me apasioné por la fermentación y la microbiología. Mi primer contacto serio con el vino fue en Jerez, en el año 1985, cuando descubro el velo de flor. El idilio, por supuesto, llega hasta hoy. Pero también me gusta decir que me interesan más las cosas en torno al vino que el propio vino. Me gusta mucho la sociología o la política del vino y viajar a nuevas regiones que comienzan a plantar viñedos.

## ¿En qué momento se encuentra el vino de Jerez?

El vino de Jerez jamás ha sido tan bueno como el que hay ahora. Mi visión de Jerez es que hay un potencial magnífico con problemas muy grandes, y hay que desarrollar ese potencial atacando el problema genético que tiene Jerez. El sistema de

espalderas y poda hay que cambiarlo, por que lo que hoy se utiliza es para importar tecnología. Me explico: en Alemania y en Francia se fabrica tecnología para trabajar en sus viñedos. En España, nos cargamos el viñedo para trabajar con esas tecnologías.

Ya no van a trabajar personas en el viñedo español y tenemos la oportunidad, y lo estoy hablando con Google, de investigar para inventar máquinas y sistemas de conducción de viña que se adapten a los climas españoles, y dejar de arrancar viña española para comprar tractores alemanes. Por otro lado, es importante saber que en la historia, los Tío Pepe más caros eran los que no estaban encabezados (sin adición de alcohol), así que el encabezado no es un valor añadido de Jerez.

El día que el fino se venda al lado del Chardonnay navarro, de las Viuras riojanas y de los Ribeiros, se venderá el doble.

## ¿Qué ha pasado en las últimas décadas en España?

En las tres últimas décadas el vino en España ha dejado de ser parte de la vida diaria a ser un lujo. Ha bajado muchísimo el consumo del vino, sin embargo, nunca se ha hablado tanto de vino en España. A mí me gustaría que la gente hablara de vino sabiendo o no, porque el vino son historias.

## ¿Qué significa para usted clasificar los Finos Palmas en González Byass con Antonio Flores?

Para mí es un honor aprender de Antonio Flores. Una de esas ocasiones que te permite conocer el vino de una forma íntima.

## ¿Cuál cree que será el papel del vino en esta cocina globalizada?

En este popurrí cultural el vino compartirá mesa con saques, cervezas, té, cafés y cacao.

Actualmente, Pedro Ballesteros es el Master of Wine español más experimentado, con más de ocho años de maestría. En los últimos meses ha alcanzado también esta distinción Fernando Mora y el hispano-alemán Andreas Kubach. También es interesante recordar que el escocés Norrel Robertson es Master of Wine y vive desde hace muchos años en Calatayud, por lo que sus colegas le consideran como uno más de los MW españoles.



Pedro Ballesteros y Antonio Flores, en el Archivo Histórico de González Byass, en Jerez.



“Me gustaría que la gente comenzara a hablar de vino, sabiendo o no, porque el vino son historias”

Pedro Ballesteros, MW, posa en la bodega de González Byass momentos antes de comenzar la clasificación de los Palmas.



Los enólogos de Cava Vilarnau Damia Deas, a la izquierda, y Eva Plazas, a la derecha, posan junto al equipo de vendimia en los viñedos de Vilarnau.

VILARNAU EN CATALUÑA Y VERAMONTE EN CHILE, SON EJEMPLO DE SOSTENIBILIDAD

# ¿Qué es una vendimia ecológica?

Elaborar el mejor vino con el menor impacto y cuidado por la naturaleza es la única opción de futuro para cualquier bodega. Los enólogos Damià Deas, de Cava Vilarnau, y Rodrigo Soto, de Viña Veramonte, explican su trabajo en este sentido.

**P**ara Damià Deas, gerente y enólogo de Vilarnau, ser consciente de que cualquier bodega vive de la naturaleza debe ser la puerta que marca el camino y el trabajo de cualquier profesional del sector. “Nosotros vivimos de la tierra y por eso está en nuestro ADN cuidarla y mimarla al máximo. Cuanto mejor tratemos la tierra y nuestro entorno, mejores frutos obtendremos de nuestras viñas y mejor cava podremos elaborar”.

La vendimia ecológica se fundamenta en que una bodega sea capaz de hacer una transformación en la manera de cultivar la viña y que estas labores culturales puedan ser certificadas por un estamento. En Cataluña, se encarga de esta labor el CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica) y en Europa está el EU Organic Bio Logo.

#### Vilarnau será ecológico íntegramente en el año 2019

La cava de Sant Sadurní d'Anoia comenzó su reconversión de cultivo tradicional a ecológico en el año 2013, y en el año 2016 Vilarnau obtuvo su primera cosecha ecológica. En el 2019 será una cava totalmente ecológica. Vilarnau ha sido una bodega pionera en el cálculo de la huella de carbono, tanto en el ámbito organizativo como en ámbito del producto, con el fin de reducir las emisiones de CO<sup>2</sup>, y para ello se ha monitorizado el consumo energético con la puesta en marcha de una caldera de biomasa. La bodega construyó un lago, que

recoge el agua de lluvia desde los 3.500 m<sup>2</sup> de cubierta de la bodega y que aporta el agua para el riego de los jardines de la bodega y de los viñedos en caso de que sea necesario. También se ha creado un área de compostaje para poder reciclar los residuos orgánicos que se generan en la cava cotidianamente.

“La decisión de caminar hacia una viticultura ecológica en Vilarnau comienza hace algunos años, cuando se realiza una importante analítica de suelos y de la hoja, en la que además de certificar los parámetros de nitrógeno o potasio, también se detecta una baja presencia de microorganismos, bacterias o levaduras -continúa Damià Deas. En ese momento se toma la decisión de cambiar la forma de actuar y respetar ese suelo para comenzar a trabajar de una forma más sostenible y ecológica. Se comienza a utilizar abonos ecológicos procedentes de compost vegetales certificados. Hoy no utilizamos herbicidas, ni sulfatos químicos para combatir el oidio y el mildiu, solamente se utiliza Caldo Bordelés, de una forma muy medida; también aplicamos feromonas de la confusión sexual para evitar la polilla.

#### Vinos más frescos y genuinos

“En la bodega, de puertas para dentro, en todo el proceso de elaboración de vinos y cavas, Vilarnau tampoco utiliza ningún producto químico. Hoy el suelo del viñedo de Vilarnau es mucho más vivo y repercute en vinos más frescos y genuinos”. Concluye Deas, que en la última década ha enfocado todo su esfuerzo a que Vilarnau complete el ciclo para ser una cava ecológica cien por cien.



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.

## Los “suelos vivos” de Veramonte

Veramonte tiene sus inicios a fines de los 90 en Casablanca, un valle chileno desconocido en la escena de la viticultura en esa época y que hoy planta variedades blancas (Sauvignon Blanc, Chardonnay) y tintos de clima fresco (Pinot Noir, Merlot, Syrah). Los vinos de Veramonte también se cultivan en el Valle de Colchagua donde los suelos arcillosos y rocosos ofrecen condiciones ideales para el cultivo de variedades tales como Carmenere y Cabernet Sauvignon.

Al frente del viñedo está el enólogo Rodrigo Soto, quien ha hecho de su trabajo un dogma ecológico en busca de un futuro sostenible y la mayor expresión y carácter de los vinos que Veramonte elabora.

Para sus “suelos vivos”, como Soto ha denominado a su filosofía de trabajo, “se elabora compost de calidad a partir de residuos orgánicos obtenidos durante la vendimia -explica Rodrigo Soto- Se conservan también corredores biológicos para preservar la biodiversidad, permitiendo un equilibrio natural entre depredadores y plagas o se incorporan ovejas que ayudan a cortar el pasto, airear el suelo y minimizar la compactación, actuando además como fertilizantes naturales, entre otras acciones”.

Una intensa labor que desde el año 2012 se lleva a cabo en las bodegas de Veramonte para alcanzar la certificación orgánica de todos sus vinos.



El enólogo de Viña Veramonte, Rodrigo Soto

**CUIDAMOS LA TIERRA QUE CULTIVAMOS.** González Byass tiene 2.000 hectáreas de viñedo propio en nueve de las principales regiones vitivinícolas españolas y en Chile. En todas nuestras viñas empleamos técnicas de agricultura sostenible. Además, un 20% de nuestro viñedo es de cultivo ecológico y el 50% está acogido a producción integrada. Cuidamos el medio y la fauna auxiliar sustituyendo tratamientos convencionales por biológicos y trabajamos para mantener la biodiversidad en el viñedo, recuperando variedades de vid típicas de cada zona productiva y protegiendo la fauna que habita en ellos, con cubiertas vegetales y plantaciones de árboles donde anidan numerosas aves y crían pequeñas especies.

**CUIDAMOS EL PLANETA EN QUE VIVIMOS Y EL AIRE QUE RESPIRAMOS.** Toda la energía consumida en nuestras bodegas procede de fuentes 100% renovables. Se han instalado placas solares y calderas de biomasa y tomamos medidas de eficiencia energética para reducir el consumo energético, como sustitución de luminarias por bajo consumo, sectorización de la iluminación o adquisición de nuevos equipos más eficientes.

**CUIDAMOS EL AGUA, ESTO ES, LA VIDA.** Uno de nuestros objetivos principales es el ahorro de agua, tanto en el viñedo como en las bodegas. En el viñedo, empleamos técnicas de riego deficitario y regamos solo cuando es indispensable, midiendo el estrés hídrico de la planta. Además, reutilizamos el agua de distintos procesos de bodega y el agua de lluvia, que recogemos en balsas, para riego. En bodega tenemos circuitos de agua cerrados, que evitan que se pierda, en la refrigeración de los depósitos de fermentación o la esterilización de los filtros de embotellado. Se imparten cursos de consumo responsable a nuestros trabajadores y se dispone de cartelería que promueve el ahorro de agua.

**TRABAJAMOS PARA SER MÁS.** Perseguimos que todos nuestros proveedores se impliquen en la sostenibilidad, para lo que realizamos una evaluación anual de su grado de sostenibilidad. Actualmente, el 75% de nuestros proveedores son sostenibles y tenemos un objetivo de mejora anual del 0.5%. Además, trabajamos conjuntamente para mejorar nuestro comportamiento ambiental reduciendo el peso de las botellas de vidrio, empleando materiales de embalajes reciclados, sustituyendo materiales por otros reciclables y comprando cajas de cartón y madera que provienen de bosques certificados.

**TRABAJAMOS PARA SER MEJORES.** Buscamos la mejora constante de nuestros procesos, empleados y entorno. En 1955, fundamos el primer centro de investigación privado de España que trabaja en la búsqueda de la excelencia. Nuestros trabajadores cuentan con diversas ayudas y un plan de desarrollo profesional basado, entre otras cosas, en la formación continua. Además, estamos llevando a cabo, en colaboración con WWF, varias jornadas de replantación de árboles de especies autóctonas en zonas afectadas por la deforestación de nuestro entorno para la recuperación del paisaje a través de la mejora forestal.



VIÑAS  
DEL VERO  
SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GEWÜRZTRAMINER

Pajares Salinas  
Harry Sasson  
Gamberro  
7.16  
Cacio & Pepe  
Bruto

SEIS RESTAURANTES DE

# Bogotá

En la capital de Colombia  
se está cocinando una  
revolución gastronómica  
donde la calidad, los vinos y  
la coctelería son bandera.

Este reportaje ha contado con la colaboración de Marpico, distribuidor de González Byass en Bogotá.

## PAJARES SALINAS



José Augusto Pajares, Chef y propietario del restaurante Pajares Salinas.

## Un legado de calidad convertido en templo gastronómico

Satumino Pajares y su tío Fernando Salinas Ballarín viajaron en 1952 de España a Colombia. Ambos trabajaban en el Hotel Wellington, de Madrid. Hoy, una nueva generación toma las riendas. Zuleima y José Augusto Pajares, sucesores e hijos del fundador Saturnino Pajares explican los valores heredados: “El nombre Pajares Salinas es para nosotros un compromiso, amor, pasión por este oficio, respeto por el producto y por sus proveedores y saber que hay que dar lo mejor. Además, el cliente lo sabe”.

Entre los platos emblemáticos de Pajares Salinas son el rabo de buey y las chuletas de cordero a la parrilla. El primero se cocina en salsa de vino y se acompaña de vegetales. Las chuletas son de cordero local. En este impresionante restaurante trabajan con más de 200 proveedores “en busca de productos locales y orgánicos”. En la bodega de Pajares Salinas hay una gran presencia de vinos españoles. Sobre la mesa se descorcha un Beronia Reserva y José Augusto Pajares elige tres platos de su carta que armonizan perfectamente: huevos estrellados con serrano (en la imagen), cochinito y chuletas de cordero a la parrilla.

## 7•16



“Tartar de lomo” del restaurante 7-16.

## La vuelta al mundo en carnes a la parrilla

7-16 es un steak house inaugurado en 2009, donde disfrutar de cortes de primera calidad provenientes de lugares como Colombia, Estados Unidos, Argentina, Uruguay o Australia.

Viviana Otavo, Gerente Grupo Zona K, explica que el restaurante tiene “un horno americano y parrilla que le dan a nuestras carnes una costra y jugosidad diferencial”. El



## GAMBERRO



Gin&amp;Tonic de The London N°1 servido en la barra del Restaurante Bar Gamberro.

plato que más venden es el Rib Eye Angus y la hamburguesa.

Sobre la variedad de tipos de cortes y carnes, Viviana Otavo destaca que “la carne nacional hay que trabajarla muy bien, la carne Angus cuenta con un muy buen nivel de marmoleo (veteado) y estandarización y la carne argentina no siempre está disponible en el país. Para acompañar nuestras carnes, el Rioja Beronia Reserva es una gran elección”.

En su extenso menú, donde podemos encontrar zumos, frutas, diferentes platos con huevos, ensaladas, tartar de lomo (en la imagen) o hamburguesa vegetariana, también existe un amplio apartado de pescados a la parrilla. “Tenemos gambas, calamares, pulpo, salmón y pescados que no solo cocinamos a la parrilla si no también al horno de leña”, concluye Otavo.

## Cocina rica y contundente y una divertida barra

El Asador Bar Gamberro es un restaurante de comida contemporánea con influencia internacional inspirado en el concepto de asador vasco. Gabriela Calderón, Gerente del grupo DLK de restaurantes, comienza comentando que el simpático nombre no se refiere a nada en concreto, simplemente fue una palabra que les gustó. “Gamberro tiene influencia española, pero es una combinación de ingredientes y platos internacionales. La carta busca tener una variedad de productos que den respuesta a una necesidad tanto de almuerzo como de cena, saludable pero contundente. En términos generales es una carta equilibrada, para todos los gustos, y así mismo evoluciona”. Sobre los platos de mayor éxito, Gabriela Calderón continúa diciendo: “Algunos de los favoritos son los palmitos frescos del putumayo con tartar de aguacate, el pulpo a la parrilla y pescado a la bilbaína. Cualquiera de nuestras carnes a la parrilla van muy bien con una copa de Beronia Reserva y el atún aleta azul del Mediterráneo marida perfecto con un Fino Tío Pepe”. El espacio tiene su núcleo central en la barra, donde casi todo sucede. Coctelería clásica y mixología de autor. Un lugar divertido y único “para tomarse unos tragos”.

## HARRY SASSON



Haimer Ramírez, sumiller del restaurante Harry Sasson.

## Harry Sasson es la marca de calidad de la cocina en Bogotá

Haimer Ramírez comenzó a formarse como sumiller hace 12 años y desde hace ocho, elabora la carta de vinos de Harry Sasson -una de las mejores del país-, el restaurante de la ciudad de Bogotá que lleva el nombre de su propietario, un gran cocinero que tras un período de aprendizaje en cocinas canadienses regresa a casa para abrir hasta tres establecimientos de máximo prestigio. El restaurante Harry Sasson ofrece un amplio menú donde se destacan los ingredientes latinos y productos autóctonos, con preparaciones básicas, técnicas clásicas con última tecnología, respeto por el medio ambiente y propuestas originales.

“En este momento estamos renovando nuestro menú y algunos nuevos platos armonizan muy bien con el vino Beronia Reserva, por ejemplo un queso Paipa semi-maduro estilo provoleta creo que viene muy bien, también un risotto de hongos con queso Paipa madurado seis meses, o algunos clásicos como el pato crispy con salsa de tamarindo miel y coco, o ¡porque no! una Paletilla de cordero en cocción lenta con la reducción de sus jugos.”, comenta el sumiller Ramírez.

## BRUTO

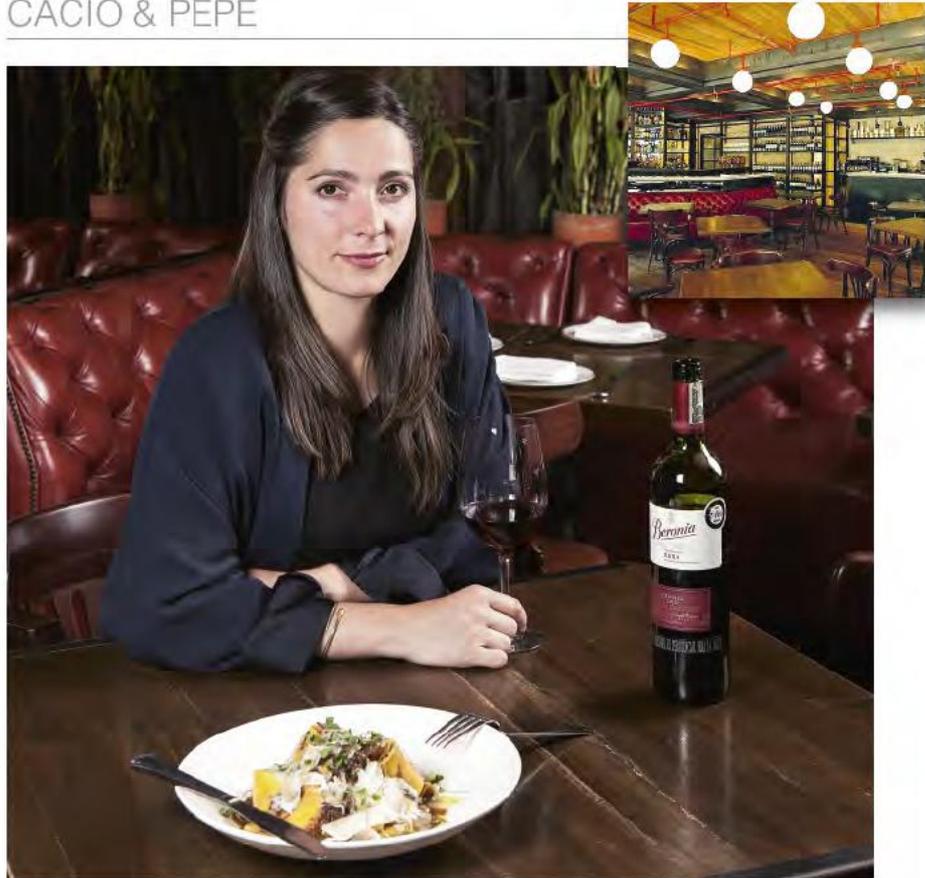


Luis Carrión, chef del restaurante Bruto.

## Inspiración vasca para un espacio lleno de alegría

“Bruto es un restaurante de inspiración vasca; su carta tiene una clara base de este origen y ofrece también platos de otras regiones de la península. El diseño del restaurante recuerda de alguna manera un caserío y su música sigue una línea gitana, que completa el ambiente”. Explica Felipe Arizabaleta, chef y socio de este delicioso restaurante.

## CACIO &amp; PEPE



Izaskun Ugarriza, sumiller jefe del restaurante Cacio & Pepe.

Los platos que los comensales vienen a comer a Bruto son las croquetas de calamar, la fideua de mariscos, el pulpo a la parrilla o las patatas bravas.

Con una copa de Beronia Reserva, el chef recomienda el solomillo de res sobre verduras asadas, cebada y mantequilla maitre d' hotel.

Los clientes de este establecimiento disfrutan bebiendo cócteles en su animada barra, cenando y escuchando música en directo.

Sobre la elección del nombre del restaurante, Arizabaleta responde: "Buscábamos una palabra vasca sonora y que se recordara, se llegó a esta, que aunque no es vasca, es la manera como suelen referirse en general los españoles a los vascos, por su gran tamaño y maneras bruscas".

## La taberna italiana donde el sabor acompaña a los buenos momentos

Cacio & Pepe es un excelente restaurante italiano que pertenece al grupo Takami, con varios establecimientos en la ciudad de Bogotá. En sus cocinas se elaboran recetas basadas en pasta fresca y productos de temporada desde donde surgen sabrosos platos que recorren toda la cultura culinaria de Italia. El restaurante también cuenta con una excelente y personal carta de coctelería y unos postres deliciosos. Al frente de la bodega está la sumiller asturiana Izaskun Ugarriza. "¡En Colombia me siento genial! Hace cuatro años que vivo en Bogotá y desde que llegué la ciudad no ha parado de crecer. Realmente se está construyendo una Bogotá gastronómica a una velocidad imparable.

En el grupo Takami son muy importantes los bares, creemos que una buena barra hace la diferencia. Invertimos en el desarrollo de cócteles y en tener una carta variada de licores y vinos para que el cliente se sienta bien atendido y se queden con ganas de volver. Con un vino de La Rioja, como Beronia Reserva, recomendaría un lomo de res o unos espaguetis con albóndigas y con nuestro pulpo asado sobre puré de berenjenas rostizadas y ensalada de uvas y olivas, serviría un Fino Tío Pepe", concluye la sumiller.

# VILARNAU

## Modernismo atemporal para la consolidación de un cava

**Vilarnau presenta el nuevo  
packaging para sus cavas, que este  
año han sido merecedores de los más  
importantes premios enológicos.**



Vilarnau Brut Reserva ha hecho historia este año al ser premiado con los galardones "Best Cava" y "Best Spanish Sparkling Wine" en The Champagne & Sparkling Wine World Championships. Estas dos distinciones, unida a la Medalla de Oro conseguida en este certamen, que reúne a los mejores champagnes y vinos espumosos a nivel internacional, han situado a este Brut Reserva como el Mejor Cava del Año. Asimismo, la personalidad de este cava, único e irrepetible, le ha servido para acceder al podium finalista del certamen que agrupa a los 14 mejores vinos espumosos y champagnes del mundo.

Botella de Vilarnau Brut Nature fotografiada sobre una mesa del restaurante Fonda España, del Hotel España, considerado una pequeña joya del Modernismo catalán que abrió sus puertas originalmente en 1859.

# GAUDÍ como inspiración



La **Porta del Drac** (puerta del dragón) de los Pabellones Güell de Barcelona, primera obra de Antoni Gaudí en la ciudad, fue una de las inspiraciones que tuvo el creador del nuevo logotipo de Vilarnau, José María Morera.

La **espiral** es una constante en los diseños modernistas. La relación con la naturaleza de los elementos decorativos es una característica fundamental de este movimiento artístico y cultural, principalmente arquitectónico y decorativo, de finales siglo XIX y principios del XX que tuvo en la ciudad de Barcelona el máximo exponente mundial a través de la obra del arquitecto Antoni Gaudí, que decía que "la originalidad consiste en volver al origen", consiguiendo aplicar las fuerzas primarias de la naturaleza a sus construcciones. Por este mismo camino, la espiral recoge las letras "V" y "A" del logotipo de Vilarnau, una cava que trabaja desde la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente.

Tres seductoras sirenas protagonizan el impresionante mural del comedor de huéspedes, hoy renombrado como "la Sala de las sirenas" del Hotel España de Barcelona. La obra es del año 1900 y fue realizada por Lluís Domènech. Se trata de un estuco frío modernista, con una suave gama cromática con predominio del blanco, azul y beige, que representa el fondo marino en el que destacan este conjunto de sirenas, así como las olas de influencia japonesa (La gran ola de Kanagawa) y los peces, crustáceos, pulpos o caracolas.

**E**l año 2017 ha sido un año muy importante para Vilarnau. El influyente periodista y crítico de vinos inglés Tom Stevenson, considerado como la autoridad más importante del mundo

en el universo de los vinos espumosos, ha reconocido el Brut Reserva de Vilarnau como el mejor cava de España. Es un reconocimiento a una marca con una importante trayectoria de trabajo que demuestra en cada vendimia una base sólida a nivel técnico, criterio estratégico, mentalidad de grupo y que destaca en un complicado mundo de más de 240 elaboradores.

Los valores de una cava pequeña, vanguardista, sostenible y capaz de elaborar un producto artesanal tan mimado, son apreciados en todo el mundo. En esta línea se ha diseñado un nuevo packaging que comunica y une así la verdad del producto con su imagen.

#### Barcelona y el modernismo intemporal

La edición del *sleeve* *Trencadís*, en el año 2014, vinculó definitivamente a Vilarnau con el modernismo. Pero la conexión de Vilarnau con la ciudad de Barcelona es histórica, además de evidente por ser la provincia donde se cultiva y elabora. Los cavas de Vilarnau han participado, desde hace más de una década, en la vida social y cultural de la ciudad, por ejemplo, siendo protagonista en los descansos de algunas obras de teatro o en diferentes fiestas y eventos de Barcelona.

La nueva imagen pone a Barcelona en el logotipo con un diseño modernista, creado por José María Morera, e inspirado en diferentes formas gaudianas que se pueden identificar paseando por la ciudad.

Un modernismo atemporal que quiere recoger la creatividad del Gaudí de finales del siglo XIX para hablar de un momento importantísimo para Barcelona, cuando fue admirada mundialmente por su arquitectura, y traerlo hasta nuestros días, aportando y sumando otros valores del cava que se produce en Vilarnau, como su elegancia, pedigrí y calidad.

Con respecto al nuevo diseño, Eugeni Brotons, director de Marketing Global y Comunicación de González Byass, explica que: "Reúne y funde el arte de hacer este cava y el arte de Barcelona. La cápsula y las elegantes líneas, son también etiqueta y tendrán protagonismo en toda la arquitectura de la marca. Son el faro que mostrará el camino a los consumidores para encontrarse con nuestro cava".

#### La naturaleza, Gaudí y el ecologismo

Los mensajes de elegancia y calidad que transmite la nueva imagen de Vilarnau van más allá de lo esperado. Utiliza motivos como la espiral modernista que abraza las letras del logotipo, símbolo de la naturaleza, o la fuerza del dragón, caminos también elegidos por Vilarnau hacia el cuidado del medio ambiente. En este sentido, toda la producción de Cava Vilarnau será definitivamente ecológica en el año 2019. Es así como se une la inspiración por la naturaleza, que tan importante fue en el modernismo, con la filosofía de elaboración de Vilarnau. El resultado es una gama de cavas modernos, orgullosos de su origen y capaces de crecer optimistas desde unas fuertes raíces.



El diseñador José María Morera ha sido el responsable del renovado diseño de la nueva imagen del Vermouth La Copa.



Vermouth La Copa Blanco tiene su base en el vino Fino de Jerez, con un componente de azúcar superior a su hermano de gama, el Vermouth Extra Seco. Los botánicos más importantes que contiene son el ajerjo y la nuez moscada.



Vermouth con base de Olorosos y Pedro Ximénez, además de los diferentes botánicos que dan el amargor y la personalidad, como son el ajerjo o la ajedrea, y otros que dan los toques más untuosos, como la naranja o la canela y el clavo.



Vermouth La Copa Extra Seco está elaborado con vino Fino de Jerez, tiene menos azúcar que La Copa Blanco con quien también coincide en los botánicos, aunque lo que le diferencia son los frutos rojos que aparecen en su receta para darle toques mentolados.



Vermouth La Copa Reserva no ha salido todavía al mercado. Actualmente este vermouth se encuentra envejeciendo en las botas de Jerez. La Copa Rojo Reserva se embotellará y estará disponible en un futuro próximo.

NUEVA GAMA DE VERMOUTH LA COPA

# EL AMARGO CLASICISMO, PROTAGONISTA DE LA ACTUALIDAD



El vermouth La Copa Blanco también se utiliza en coctelería.

Tras más de un año de vida triunfando en las barras, el Vermouth La Copa Rojo da la bienvenida a la nueva gama de vermouth La Copa Blanco y La Copa Extra Seco.

Los últimos años han devuelto a la vermutería el espacio y protagonismo perdido durante demasiado tiempo, para volver a llenar de amargor el momento del aperitivo con recetas magistrales. González Byass solo tuvo que mirar hacia atrás en su historia para rescatar las recetas de los Vermouth que ya se elaboraban en la bodega de Jerez en el año 1896.

La Copa Rojo ha protagonizado la “Hora del Vermouth” en España haciendo disfrutar tanto a nostálgicos como a las nuevas generaciones. Ahora es el turno del Vermouth Blanco en dos formatos: el blanco y el dry o extra seco. Ambos parten de vino Fino y de recetas recuperadas del Archivo Histórico de González Byass. El extra seco vuelve para ser parte del boom de la mixología moderna y será intérprete de lujo en la próxima edición del Tío Pepe Challenge, el concurso de coctelería internacional de González Byass, que este año incluirá a Estados Unidos y Canadá como países participantes.



# EL MIXÓLOGO ALEMÁN JOAO VICENTE, GANADOR DEL TÍO PEPE CHALLENGE 2017

*Continúa la #SherryRevolution*





Imponiéndose a los finalistas de otros siete mercados internacionales, Joao Vicente, originario de Lisboa y mixólogo del famoso Alto Bar de Berlín, sorprendió a los jueces con el cóctel "Jerez Sin Fronteras", una deliciosa combinación de Fino Tío Pepe infundado con té negro, Néctar Pedro Ximénez y Nomad Outland Whisky.

Esta original iniciativa de González Byass tiene como objetivo animar a los mixólogos de todo el mundo a crear cócteles originales utilizando el vino de Jerez como su ingrediente principal. La última edición del Tío Pepe Challenge ha contado con 400 participantes y se ha celebrado en Alemania, Suecia, Italia, Colombia, Chile, México, Reino Unido y España.

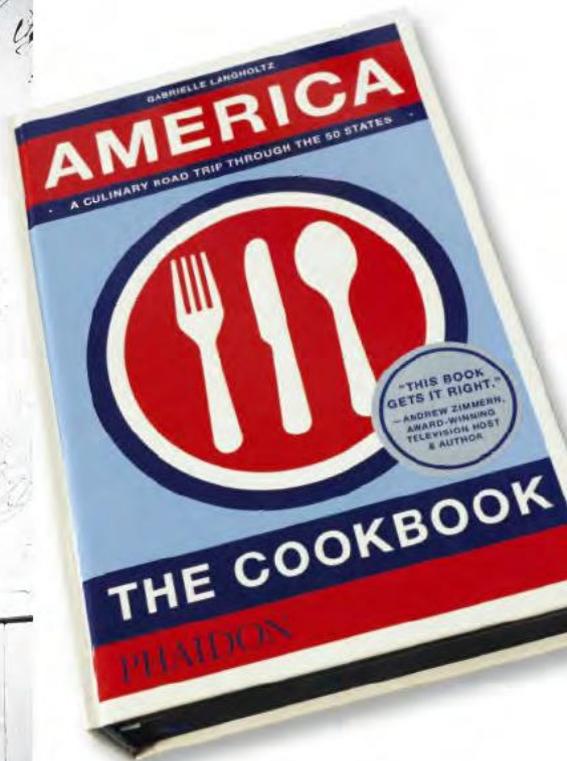
Los ocho representantes de los países participantes que lograron llegar a la Gran Final de Jerez, compitieron en directo ante un panel de renombrados expertos. El presidente del jurado, Antonio Flores, Enólogo y Master Blender de González Byass, declaró que: "La competencia fue dura. Ocho profesionales con mucho talento rivalizaron por el título Tío Pepe Challenge 2017, pero Joao realmente llamó la atención de los jueces con un impresionante cóctel y una original puesta en escena."

El Tío Pepe Challenge se enmarca en el compromiso que González Byass tiene con la expansión del vino de Jerez y con su apertura a nuevos públicos que promueven la #sherryrevolution.



# GASTRONOMÍA CONTADA DESDE LA PASIÓN Y LA ORIGINALIDAD

UN LIBRO HOMENAJE A LA COCINA Y LOS VINOS



Aquí está el primer libro que documenta exhaustivamente la diversidad de la cultura culinaria de los Estados Unidos de América. 850 recetas en casi 800 páginas presenta un amplio estudio sobre tradiciones culinarias, ingredientes o influencias históricas de la gastronomía de este país. La obra menciona a grandes cocineros, pero también a las nuevas generaciones. Por ejemplo se puede encontrar una receta, por lo menos de cada estado y hasta ocho de la salsa barbacoa.

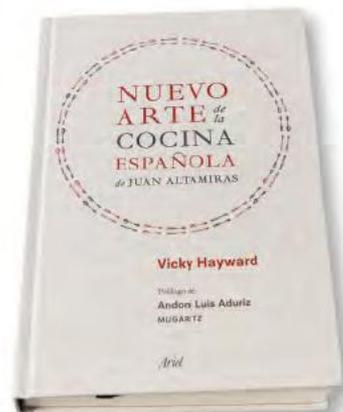


Javier Márquez Sánchez (a la derecha) y Rodrigo Varona Ruiz, periodistas, amigos y gastronómicos, publican "Fuera de Carta" (Editorial Círculo de Tiza), un original y entretenido libro que recorre diferentes historias alrededor de la gastronomía.

En Fuera de Carta se puede encontrar desde un relato de cómo nació una receta en una campaña de Napoleón, la comida en el universo de 007, la alimentación en los campos de concentración, un listado de las peores añadas de los mejores vinos del mundo, hasta interesantes encuentros entre diferentes generaciones de cocineros o enólogos.

Para Javier Márquez, subdirector de la revista Tapas, el encuentro entre el enólogo de Tío Pepe, Antonio Flores, y el Sumiller del restaurante Mugaritz, Guillermo Cruz, resultó muy emocionante: "La crónica de la cata a pie de bota, escuchando hablar a los dos protagonistas sobre el vino, fue especial y todavía se me saltan las lágrimas relejendo ese capítulo".

Para Rodrigo Varona, director de Brandelicious, el encuentro con el arquitecto Moneo y su historia sobre cómo, en lo más alto de su carrera profesional, lo deja todo y comienza a elaborar vino, le marcó por el hecho de descubrir a un "verdadero humanista, por su experiencia, trayectoria y categoría personal". Destacaba también Varona "la humildad de una persona que sabe que se ha metido en una historia que no llegará a ver, pero que disfruta del camino".



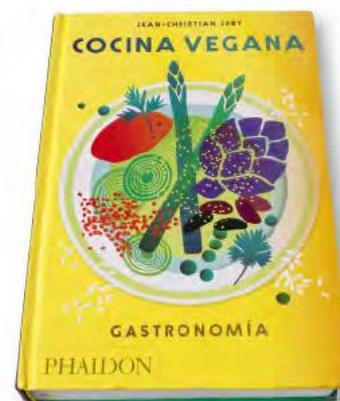
La prestigiosa hispanista Vicky Hayward descubre la esencia de la cocina española desde la figura del s. XVIII Juan Altamiras.



El maestro Benigno Campos, cocinero del programa de TVG "Larpeiros", reúne las mejores 500 recetas gallegas.



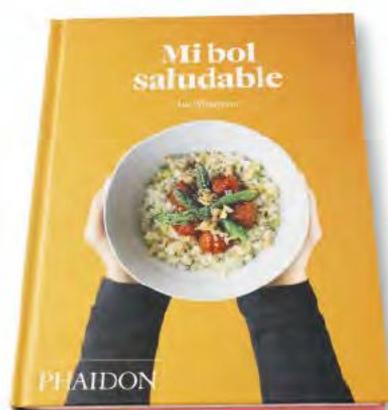
60 recetas para comer caliente y saludable. Carnes, pescados, hortalizas, cereales y postres, fáciles de hacer.



Este es el libro considerado como la Biblia de la cocina vegana casera. Contiene cientos de recetas de más de 150 países.

# Estilo de Vida

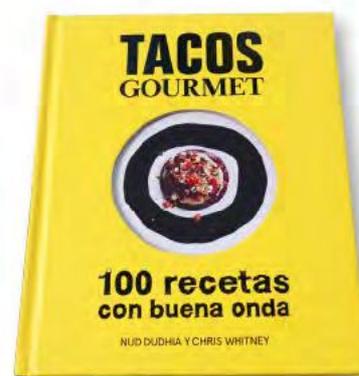
Novedades editoriales en el mundo del vino y la gastronomía



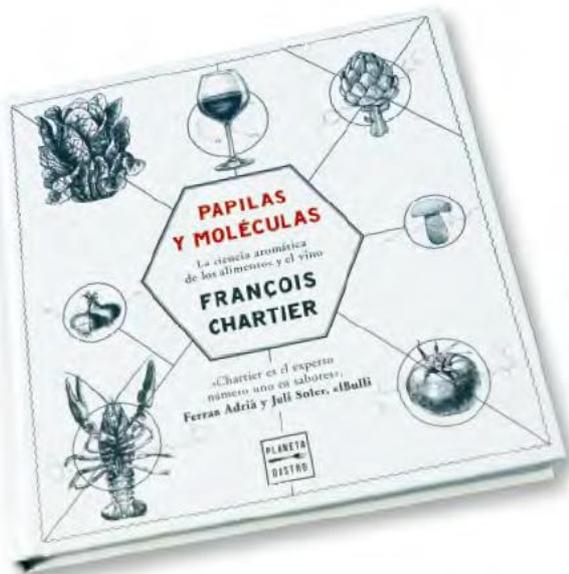
Una colección de 90 recetas para el desayuno, comida o cena, preparadas con cereales, arroces, fruta, carnes o verduras.



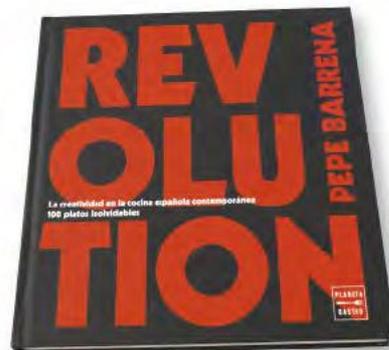
Dice Mikel Zeberio que "entre pan y pan, todo está rico". Este libro contiene más de 100 bocadillos del mundo y cómo hacerlos.



Los creadores del local más emblemático de Tacos de Londres (Breddos Tacos) seleccionan 100 recetas y su preparación.



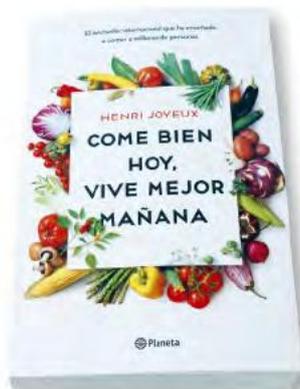
Dice el chef Ferran Adrià que Chartier, el autor de este libro, "es el experto número uno en sabores". Papilas y moléculas presenta una forma revolucionaria de concebir y crear maridajes aromáticos perfectos. El canadiense François Chartier, que actualmente vive en Barcelona y fue Mejor Sumiller del Mundo en 1994, es el inventor de la sumillería molecular, que pregunta y contesta a interrogantes como: ¿Qué vínculo hay entre la menta y el Verdejo de Rueda?



Este libro contiene el mejor menú posible de la historia de la cocina española. Reúne los 100 mejores platos de los últimos 30 años.



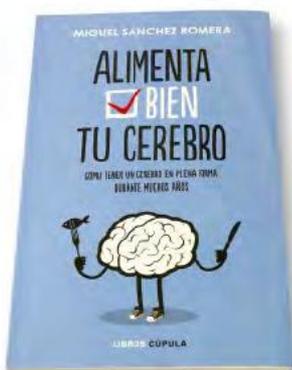
Este libro recopila 100 sencillas recetas veganas dulces y saladas, elaboradas con productos al alcance de todos.



Reconocido como el *best seller* internacional que ha enseñado a comer a millones de personas, está escrito por un oncólogo.



Los Paadín, padre e hijo, han trabajado siete años en recopilar la información sobre Lagares rupestres de Galicia. Y este es el resultado.



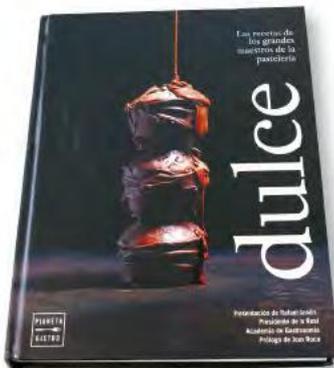
"Alimenta tu cerebro" nos presenta a los llamados alimentos cerebroactivos. Está escrito por un neurólogo y chef.

## BERONIA RESERVA 2013 DETIENE EL TIEMPO

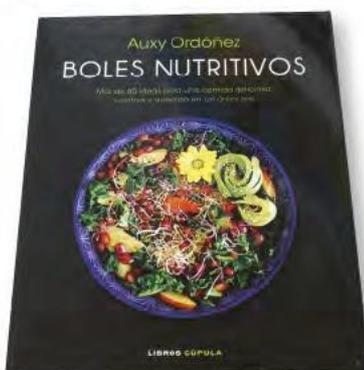
Para celebrar la llegada del invierno, Bodegas Beronia propone detener el tiempo y brindar con una copa de Beronia Reserva 2013 bajo el calor de una manta de lana de mohair de Ezcaray.



De venta en [www.tiendagonzalezbyas.com](http://www.tiendagonzalezbyas.com)  
Precio 185 €.



21 Maestros pasteleros ofrecen sus mejores recetas y una descripción de su vida y su negocio. Están los mejores de España.



Más de 60 ideas para preparar y cocinar platos sencillos, asequibles, sabrosos y sanos que caben en un bol.



Recetas muy interesantes, menús y prácticos consejos para organizar tu cocina, aprender trucos y técnicas.



Paula Fernández Bobadilla, a la derecha, muestra su nuevo libro junto a la ilustradora Ximena Maier y al poeta y columnista Enrique García-Máiquez, que presentó el libro en Jerez.

## “Me encanta desenterrar cosas”

Entrevista con Paula Fdez. Bodadilla, autora del libro “González Byass Historia de una bodega”

**¿Cómo surge la idea de escribir este libro?**

Siempre había querido hacer un libro así porque es el tipo de cosas que busco cuando visito algún sitio, sola o con los niños. Coges un tema que no es fácil, lo estudias bien, lo reduces a lo esencial, lo ilustras y lo cuentas de la manera más entretenida posible.

**¿Por qué es importante contar esta historia?**

Esta historia ya la ha contado Begoña García González-Gordon, y muy bien por cierto, en sus libros sobre la bodega. De hecho, me han facilitado mucho la tarea de investigación. Pero este libro es distinto porque intenta condensar lo más importante en muy pocas páginas, y hacerlo de forma muy visual. Es más de lo que parece: parece un libro infantil, pero en realidad está dirigido a cualquiera que le interese la historia de González Byass. A mí me gusta mucho este formato porque sirve de puerta para entrar en cualquier tema. Luego, si uno quiere profundizar más, puede buscar otras lecturas más detalladas.

**¿Qué momentos de la historia de González**

**Byass te gustan más y te parecen más interesantes?**

Me encanta el personaje de Pedro Nolasco González, el hijo del fundador. Creo que ese hombre tiene un libro (o dos). Luego me ha encantado descubrir a Ricardo, su hijo, que sospecho que tiene otro. Pero lo que más satisfacción me ha dado ha sido descubrir la historia de cómo Hemingway libró a Álvaro, su hermano, de entrar en la lista negra de EE.UU. durante la II Guerra Mundial. Me encanta desenterrar cosas.

**¿Qué valores transmite el libro?**

La constancia, claro. La del fundador hasta que consiguió hacer rodar la bodega y casarse con su novia; la de la familia, que ha conseguido que la bodega siga en pie (y gozando de muy buena salud) casi 200 años después y la mía, que llevo intentando hacer este libro más de 10 años.

**¿Qué otros proyectos tienes en la cabeza?**

Un libro de entrevistas a las personas que trabajan en la bodega, por departamentos.

**D**esde que la música antigua o medieval comenzara a escucharse y a acompañar relatos en la Baja Edad Media en

Europa (años 1000-1400) hasta el siglo XXI, autores y sinfonías han embaucado y emocionado a un sinnúmero de generaciones.

Las partituras de Joseph Haydn, Mozart o Beethoven son hoy interpretadas a diario en decenas de escenarios de nuestro planeta, pero quizás y aunque existen autores recientes como John Adams,

Nyman o Philip Glass, no sea esta una música accesible o tan cercana como otras.

Iniciativas como los ciclos de conciertos de The London Music Nights acercan la música clásica a todos los públicos y la saca de sus espacios habituales para que esté al alcance de quien quiera dejarse seducir por su sonido en directo.

El Café Comercial, de la mano de la ginebra *premium* The London N°1 y La Fonoteca, ha diseñado un espectacular programa de conciertos que se podrán disfrutar los segundos lunes de cada mes, hasta el próximo 14 de mayo de 2018.

El renovado espacio y mítico café madrileño abre su segunda planta a los grupos Lina Tur Bonet & Enrico Onofri, Forma Antiqua, Josexu Obregón & Enrike Solinís, Raquel Andueza & La Galanía, Spanish Brass, Judith Jáuregui y Juanjo Guillem & Rafa Gálvez.

Sus interpretaciones recorren la obra de Schubert, deliciosos dúos para violín, tríos de clave, guitarra barroca y tiorba, graves violonchelos barrocos, trompetas y trompas o performas neoperfusionistas.

Toda una sorpresa que el espectador disfrutará entre las enteladas paredes del Café Comercial, con un Gin&Tonic de The LONDON N°1 en sus manos, de la música clásica en directo para redescubrir autores clásicos y otras interpretaciones modernas y arriesgadas que suponen ese pellizco de admiración que ayuda a considerar una velada como genial.



El precio de las entradas será de 16€ con consumición, y se podrán adquirir en [Ticketbell.com](http://Ticketbell.com)

[www.thelondonmusicnights.com](http://www.thelondonmusicnights.com)

# THE LONDON MUSIC NIGHTS

LOS SEGUNDOS LUNES DE CADA MES EN EL CAFÉ COMERCIAL, HASTA MAYO DE 2018



LA GINEBRA *PREMIUM*  
THE LONDON N°1 REDESCUBRE  
LA MÚSICA CLÁSICA

Flor de Caña lanza una edición especial de su ron ultra premium Flor de Caña 12 bajo el nombre de "Legado de Generaciones". Con él se rinde tributo a las artes desde la pintura y la poesía.

El estuche está diseñado con una obra original del artista nicaragüense Augusto Silva y contiene un libro que incluye textos de 49 poetas, representando 38 países en 16 lenguas originales alrededor de todo el mundo.

En Madrid, esta joya se presentó de la mano del poeta español Miguel Albero.

El poema "Duda", de Miguel Albero, comparte páginas en este libro con los poetas españoles Joan Margarit y Luis García Montero.

La presentación de "Legado de Generaciones" de Flor de Caña se realizó en el espacio Gourmet de El Corte Inglés de Callao, en Madrid.

**M**iguel Albero nació en una casa con muchos libros y fue un gran lector antes que escritor. Ha tocado todos los palos de la literatura, pero es de los que piensa que cada idea o tema es el que lleva al género. Se declara escritor obsesivo, como demostró cuando escribió un libro de poesía y otro de ensayo sobre la espera. Este último obtuvo el Premio Málaga de Ensayo. En un principio las editoriales rechazaban sus textos hasta que un día, en Mendoza (Argentina), donde vivía, inventó un pseudónimo y autoeditó su primera novela. La editorial Tusquets, habiendo rechazado la primera copia presentada por Miguel Albero, editó finalmente su primer libro firmado con el pseudónimo. Le apasiona el cine, se dedica a la gestión cultural y ha sido director del Instituto Cervantes en Roma, diplomático, y actualmente es el Director de Cultura de la Biblioteca Nacional.

"La poesía en general ha perdido popularidad, pero no en un país de poetas como Nicaragua, que sí es muy popular.

Esta iniciativa de Flor de Caña es buenisima porque es capaz hacer llegar a muchas personas textos de poesía" (Se han editado 300 mil libros).

Para Miguel Albero, el legado cultural es un patrimonio fundamental. "Aunque, hoy hay una ruptura con las referencias culturales, que tiene que ver con la educación y con la revolución de Internet, que corta la posibilidad de tener elementos culturales comunes. Por eso la tradición es importante. Igual que no se puede hacer un ron de esta calidad en una sola generación, porque las enseñanzas transmitidas tienen que dejar poso, la cultura es también poso".

**LEGACY EDITION I**  
*A tribute to Arts and Crafts*



LUSCO



LUSCO

*Albariño*

RIAS BAIXAS  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# EL SECRETO MEJOR GUARDADO



PAZOS DE LUSCO

ADEGA

WINE MODERATION.eu  
11.2% de alcohol  
El vino solo se distribuye con moderación

# González Byass cosecha importantes reconocimientos internacionales en 2017

LA FAMILIA DE VINO DE ORIGEN JEREZANO SE HA CONVERTIDO EN UNA DE LAS BODEGAS DE ESPAÑA MÁS PREMIADAS DEL AÑO



Bodega La Concha,  
en Jerez.



#### NOÉ

De edición limitada, este vino de Jerez, que cuenta con más de 30 años de envejecimiento, sigue un cuidado proceso de elaboración que da como resultado un Pedro Ximénez que deja huella. Antonio Flores, enólogo y master blender de González Byass, es el creador de esta joya enológica de color ébano intenso, con aromas a higos, café y especias en nariz y con un sabor muy dulce, fresco y sedoso en el paladar.

#### TIO PEPE CUATRO PALMAS 2016

La quietud y el sosiego la Bodega Tío Pepe ha custodiado con mimo este Amonillado Muy Viejo. 52 años donde la selección y el origen de Tío Pepe han marcado las claves de este vino de culto. La selección de una sola bota, la número 6, que envejece en La Constanza para llegar hoy a la copa.

#### TIO PEPE TRES PALMAS 2016

Tres Palmas es un Tío Pepe muy viejo, lleva la crianza biológica al límite. Tras 10 años de envejecimiento, solo algunas botas mantienen trazos de levadura que interactúan mágicamente con el vino. Procede de una única bota seleccionada entre las 150 que componen la solera.

**E**l 2017 será recordado como uno de los mejores años de la historia de González Byass por los éxitos alcanzados en los ranking "Top 100 Sociedades Vitivinícolas del Mundo" y "Top 100 Wineries of the Year" elaborados por la World Association of Writers and Journalists of Wines and Spirits y Wine & Spirits Magazine respectivamente, e International Wine Challenge donde ha obtenido el premio "Len Evans Trophy".

#### Mejor bodega española del mundo

González Byass, embajador internacional de la diversidad enológica, se ha situado como la primera bodega de España y tercera del mundo en el ranking "Top 100 Sociedades Vitivinícolas del Mundo 2017" elaborado por la WAWWJ (World Association of Writers and Journalists of Wines and Spirits). A este éxito se une el conseguido por Noé (D.O. Jerez), el primero español del ranking "Vinos del Año 2017" que elabora la asociación. En esta clasificación también se incluye a Beronia Reserva 2011, el primer vino D.O. Ca. Rioja del listado que ocupa el octavo puesto, y las joyas jerezanas Matusalem - 10º-, Del Duque - 30º-, Tres Palmas - 51º-, Apóstoles - 57º-, Cuatro Palmas - 72º- y Leonor - 74º.

Con un total de 3.923 puntos y 156 premios obtenidos en certámenes internacionales, González Byass se ha erigido, por quinta vez en su historia, como la Mejor Familia de Vino de España en este listado. Los éxitos conseguidos por Bodegas Tío Pepe en el International Wine Challenge; Bodegas Beronia, Finca Constanza y Cavas Vilarnau en Mundus Vini; Viñas del Vero y Beronia Rueda en el Concours Mondial de Bruxelles, y Finca Moncloa en los Decanter World

Wine Awards, han llevado a esta bodega de origen jerezano a ocupar la tercera posición de este certamen que clasifica ordenadamente, en base a los resultados que se obtienen en los concursos internacionales y nacionales, a los vinos y sociedades vitivinícolas de todo el mundo.

#### Len Evans Trophy 2017

Esta Familia de Vino se convertido, también, en la gran vencedora de la 34ª edición de International Wine Challenge al lograr el premio "Len Evans Trophy 2017". Este galardón se entrega a aquellas bodegas que hayan alcanzado resultados destacados en las últimas cinco ediciones de esta reconocida cita con el vino. Para la obtención de este título han resultado decisivos los 11 Trofeos, 30 Melladas de Oro, 28 Medallas de Plata, 14 Medallas de Bronce y 21 distinciones "Commended" logradas en las ediciones más recientes del International Wine Challenge por esta bodega fundada en 1835.

#### González Byass Jerez en el "Top 100 Wineries of the Year"

Asimismo, González Byass, la bodega que abandera la expansión internacional y el conocimiento de los vinos de Jerez, ha sido incluida en el "Top 100 Wineries of the Year", que agrupa las 100 Mejores Bodegas del Mundo según Wine & Spirits Magazine. Este listado está conformado por las bodegas cuyos vinos han obtenido las mejores calificaciones en esta publicación de EE.UU que, durante el 2017, ha catado más de 15.000 muestras procedentes de todo el mundo. Entre los mejores del año, se encuentran las joyas enológicas Tío Pepe Cuatro Palmas y Tío Pepe Tres Palmas, con 96 puntos, Tío Pepe Dos Palmas, con 94 puntos, y Tío Pepe Una Palma, con 91 puntos.

# Secastilla, el Mejor Vino Tinto de España

SECASTILLA TOMA EL RELEVO A BERONIA RESERVA, QUE FUE RECONOCIDO CON ESTE GALARDÓN EN LA EDICIÓN 2016 DEL CERTAMEN



Secastilla 2012 (D.O. Somontano) se ha convertido en el "Mejor Vino Tinto Español del Año", según el International Wine Challenge Merchant Awards Spain. Además, en la competición más exigente a nivel mundial, este vino de Viñas del Vero ha obtenido el galardón de Mejor Tinto de España, Mejor Garnacha del certamen y Mejor Garnacha de Aragón

Las especiales características agroclimáticas y la diversidad del valle Secastilla, un lugar recóndito al pie del Pirineo, propician que en esta tierra se elaboren vinos con una personalidad propia y diferenciada. Viticultura de montaña y vendimia manual son las señas de identidad de Secastilla, que refleja el terruño en el que nace y cuyo carácter singular procede de las cepas de Garnacha viejas con las que se elabora. Este viñedo se cultiva en vaso en el valle del que toma su nombre y que Viñas del Vero decidió recuperar, a principios del siglo XX, para elaborar este vino de personalidad única. Durante 10 meses, Secastilla evoluciona en barricas nuevas de roble francés bajo el cuidado de José Ferrer, enólogo de la bodega. El fruto de esta elaboración es un vino que ofrece una espectacular conjunción de tonos brillantes y matices de fruta en evolución con virutas de chocolate acompañados de aromas profundos en nariz. Suavidad y finura preceden a la explosión de sabor e intensidad que caracterizan este vino del Somontano pleno, redondo y envolvente.



> CÓMO ES LA VENDIMIA DEL MEJOR VINO TINTO DE ESPAÑA.

## COMPETICIÓN DE COCTELERÍA LEGENDS OF LONDON



CÓMO PREPARARLO  
50 ml The London N°1.  
20 ml de licor Saint Germain.  
20 ml de zumo de limón.  
Clara de huevo.  
Chartreuse.

Añadir en una coctelera todos los ingredientes y agitar sin hielo, lentamente, para dar cuerpo / Añadir hielo y agitar fuertemente durante 10 segundos / Verter lentamente sobre una copa baja de champagne / Flambear Chartreuse sobre la bebida / Decorar con un pomelo seco.

The London N°1 ha celebrado "Legends of London", una competición de coctelería organizada por esta ginebra *Premiun*, que ha contado con la participación de los mejores bartenders de Estados Unidos, México, Colombia, Perú, Brasil, Reino Unido, Alemania, Italia, Holanda, China, Hong Kong, Indonesia y Australia. Tras superar una primera fase, los 13 finalistas se han dado cita en Londres para disputar la gran final de la primera edición de este certamen. Tras una refida competición, Kennedy Nascimento, de Riviera Bar de São Paulo, ha resultado el ganador con su propuesta "Elementary".



## González Byass presenta los Finos Palmas Tío Pepe 2017

Llega la saca 2017 de la Colección Finos Palmas Tío Pepe, cuatro joyas enológicas que simbolizan la importancia de la labor de selección y clasificación en bodega. Antonio Flores, Enólogo y Master Blender de Tío Pepe ha declarado: “Hemos embotellado la fuerza de la albariza y la magia de la flor”. El resultado ha sido sublime y el estilo inconfundible de Tío Pepe está muy presente en estas obras de arte enológicas.

## Finca Constancia Selección, entre los “100 Best Buys 2017” de Wine Enthusiast

Finca Constancia Selección ha sido incluido, por primera vez en su historia, en el ranking de los “100 Best Buys 2017” de la revista especializada de EE.UU., Wine Enthusiast. Relación calidad precio, disponibilidad para los clientes, menciones o galardones recibidos son algunos de los criterios que esta publicación tiene en cuenta para elaborar este listado en el que Finca Constancia Selección es el único Vino de la Tierra de Castilla.

## Cavas y flores en Vilarnau

Vilarnau ha acogido la primera cata de cavas y flores dentro del programa de “La Primavera del Cava”. A través de diferentes experiencias, los participantes han descubierto las propiedades de las plantas y flores de una forma distendida y participativa, así como los contrastes organolépticos que surgen con su armonía con los cavas de Vilarnau.

## ¿CÓMO CONVENCER A LOS MILLENNIALS PARA QUE BEBAN VINO?



por Salvador Manjón,  
Director de la Semana Vitivinícola.  
[www.salvadormanjon.com](http://www.salvadormanjon.com)

Está bastante generalizada la idea de que para recuperar el consumo de vino es necesario granjearnos la atención de los jóvenes. Asumiéndola como buena, lo primero que habrá que hacer es saber de “quiénes estamos hablando”. Jóvenes nacidos entre 1980 y 1999, cuya generación se conoce como “Y” o “Millennials”, que han crecido en un mercado globalizado, cuyos principales motivaciones son el disfrute y la socialización. Los smartphones son como un apéndice de su cuerpo y las redes sociales la forma más habitual de comunicarse entre ellos, además de la fuente de la que informarse y el lugar donde expresar sus opiniones (el 32% revisan las opiniones de otros antes de comprar). Agrupan a poco más de siete millones de personas en nuestro país y representan aproximadamente el 16% de la población.

Considerando que su concienciación social es muy elevada, creyendo en la RSC (Responsabilidad Social Corporativa), y que son los que tienen la formación más alta de nuestra historia. Que las compras las hacen a través de los diferentes dispositivos móviles, confiando más en la banca online que en las tradicionales sucursales. Siendo, por definición, infieles a aspectos tan tradicionales como pudieran ser el puesto de trabajo (que cambian cada tres años de media). Parece bastante sencillo entender que el e-commerce sea el canal de venta que más ha crecido en 2016 con un 9,9% y que sea el que tiene el precio medio más alto con 4,11€/litro. Y después de esta detallada descripción de la generación de los Millennials, se me antoja que lo lógico sería reformularnos la pregunta con la que comenzábamos: ¿son necesarios para recuperar el consumo del vino? Las evidencias resultan tan contundentes, que la cuestión se responde por sí sola. Casi como la forma en la que hacerlo. Cambiar los mensajes hacia lenguajes más sencillos y directos, donde las emociones sustituyan los tecnicismos. Utilizar los medios online, abriendo canales que permitan una comunicación bidireccional entre bodega y consumidor. Y definir muy bien el perfil del vino con el que queremos llegar a cada uno de los grupos que componen esta generación. Son algunas de las cuestiones que aquella bodega que quiera incorporar nuevos consumidores, formados y moderados de Vino, deberá adoptar.

# El mejor cava del año es de Vilarnau

Vilarnau Brut Reserva ha sido premiado con los galardones "Best Cava" y "Best Spanish Sparkling Wine" en The Champagne & Sparkling Wine World Championships. Estas dos distinciones, unida a la Medalla de Oro conseguida en este certamen considerado como los "Oscars" del champagne y los vinos espumosos, han situado a este Brut Reserva como el Mejor Cava del Año. Asimismo, la personalidad de este cava, único e irrepetible, le ha servido para acceder al pódium finalista del certamen que agrupa a los 14 mejores vinos espumosos y champagnes del mundo.



## Angels Serra firma una Bota Tío Pepe en González Byass

Angels Serra, viuda del chef Santi Santamaría, ha visitado Bodegas Tío Pepe y ha firmado una de sus botas. Serra ha recorrido los rincones históricos de esta casa jerezana en la víspera de la apertura del restaurante Universo Santi, un espacio único donde se funden el legado de Santi Santamaría y el impulso de integración social de la Fundación Universo Accesible.

## Bodegas Beronia brilla en el Concours Mondial de Bruxelles



La última edición del Concours Mondial de Bruxelles ha premiado a Beronia Reserva 2012 y Beronia Gran Reserva 2009 con la Medalla de Oro. Estos galardones consolidan a Beronia como una de las bodegas de la D.O.Ca. Rioja con mayor reconocimiento a nivel mundial.

Beronia Reserva ha sumado, con la añada 2012, un nuevo éxito en un concurso que ha contado con la participación de más de 9.000 vinos procedentes de todos los rincones del planeta. Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo, Mazuelo y Graciano, este Reserva es elegante, complejo y envolvente. Por su parte, la personalidad de Beronia Gran Reserva 2009 ha cautivado al jurado de este certamen compuesto por reconocidos expertos del mundo del vino. Elaborado a partir de una cuidada selección de dos de las variedades clásicas de esta región, Tempranillo y Graciano, permanece 28 meses en barricas de roble francés y 36 en botella. El resultado: un vino que se encuentra en la plenitud de su vida y ofrece lo mejor de sí mismo.



Marida mejor tu vida es la última iniciativa que la Interprofesional de Vino de España ha puesto en marcha para despertar en el consumidor las ganas de maridar los momentos más mágicos de su vida con vino. La campaña arranca con un video que se puede ver en [maridamejorconvino.com](http://maridamejorconvino.com)

# SACAR PARTIDO AL ENOTURISMO

LA RECONOCIDA INTERIORISTA INÉS BENAVIDES HA SIDO LA ENCARGADA DE SU DISEÑO



"El Orbe de González Byass", realizado por artesanos locales, es de elaboración muy limitada y se realiza previo encargo.

## Arte y diseño para el vino de Jerez

González Byass ha presentado "El Orbe de los vinos de Jerez", un elemento de decoración creado por la diseñadora e interiorista Inés Benavides para exponer y dar a conocer los mejores vinos de Jerez elaborados por esta bodega familiar. Su nombre, inspirado en la palabra latina orbis, representa el universo de los vinos de Jerez, su riqueza histórica y su versatilidad para acompañar elaboraciones de todas las gastronomías del mundo. Además, simboliza el compromiso que esta bodega tiene con la divulgación de la cultura de estos vinos que, en la actualidad, protagonizan la "Sherry Revolution", el movimiento global creado por González Byass que representa la nueva edad de oro del Jerez.

Para su diseño, Inés Benavides se ha inspirado en la Real Bodega de la Concha, cuya arquitectura original y revolucionaria fue trazada por el ingeniero Joseph Coogan y la fundición sevillana Portilla and White, a partir de unos bocetos atribuidos a Gustav Eiffel. La forma circular y los nervios de hierro que recuerdan a unas aspas son la estructura que sujeta las baldas expositoras del Orbe, elaboradas con las duelas de las botas jerezanas de González Byass donde envejecen estos vinos.



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

Cada vez se visitan más bodegas. Cada vez más ver una bodega forma parte de alguno de nuestros itinerarios o planes de excursión. Cada vez más comprobamos que nuestras bodegas están mejor preparadas para recibir una visita, hacer una cata o degustación, aprender del vino, comer, celebrar un evento en familia o de amigos o incluso alojarnos y disfrutar de unas sesiones de "vinoterapia" o spa. González Byass lidera las visitas a bodegas en España y en Europa pero son muchísimas las bodegas, grandes, medianas o pequeñas, que se abren al público y permiten todas estas actividades. ¡Y es una gozada! Para el experto o para el simple aficionado, para el curioso y para quien busca aprender algo nuevo, para quien bebe con mayor o menor frecuencia o incluso para quien se halla muy alejado del mundo del vino, visitar una de nuestras bodegas, en cualquiera de las diecisiete Comunidades Autónomas españolas es un placer que se convierte en una experiencia inolvidable. Y sin embargo, ¿le sacamos todo el partido posible a este nuevo y creciente fenómeno del enoturismo?

El turismo del vino - que no tiene por qué ser una actividad en exclusiva, sino que combina muy bien con gastronomía, cultura, relax o aventura - tiene para las bodegas tres grandes objetivos fundamentales: reconocimiento de marca, venta directa y resultado en sí mismo. Quien visita una bodega difícilmente se olvidará de la experiencia y, con ello, de las marcas que allí vio. Cuando se enfrente a lo largo de su vida a una carta de restaurante o un lineal y vea esa marca, sin duda recordará el buen momento pasado, lo podrá comentar a quienes le acompañen en ese momento y, muy posiblemente, le lleve a pedir esa botella. La experiencia vivida se convierte en un poderosísimo prescriptor para la venta.

Pero no podemos quedarnos en la visita y la experiencia. Todas las bodegas volcadas en esta nueva actividad del turismo saben que quien les visita puede estar interesado en comprar sus vinos... y hay que ponérselo fácil y atractivo. La visita acaba en la tienda. No solo porque pueda el visitante llevarse alguna botella en el momento sino porque se le puede enviar, contar por lo tanto con sus datos y, lo que es más importante, buscar su fidelización con acciones posteriores a la visita. Los actuales sistemas de comunicación, unidos a la revolución que se está desarrollando en nuevos sistemas de distribución y logística, permiten un incremento notable de las ventas directas que, también en España, tanto para visitantes nacionales como extranjeros, se va a producir inexorablemente.

Y, además, el turismo en relación con el vino se está convirtiendo, cada vez más, en una línea de negocio rentable y atractiva por sí misma. Quien usa la bodega para comidas y reuniones, quien la habilita para celebraciones, quien pone el restaurante, el hotel o el spa, comprueba que todas esas actividades, más allá de enfocarse a dar a conocer la marca o vender más botellas, tiene su propia rentabilidad, derivada del servicio que prestan al cliente. Siguiendo estas líneas se puede, pues, sacar más y mejor partido al creciente fenómeno del enoturismo, para mayor disfrute de los clientes y mejor rentabilidad de las bodegas. Como se diría en inglés, un "win-win" con todavía mucho camino por delante.

TÍO PEPE FESTIVAL SE HA CONSAGRADO, EN SU CUARTA EDICIÓN, COMO EL EVENTO CULTURAL DEL VERANO MÁS IMPORTANTE DE LA GEOGRAFÍA ESPAÑOLA Y QUE HA REUNIDO A MÁS DE 6.000 PERSONAS

## Éxito de la IV edición del Tío Pepe Festival, la cita sociocultural del verano



Varias estrellas han iluminado las bodegas González Byass de Jerez durante la celebración de la cuarta edición del Tío Pepe Festival, el evento cultural más importante del verano en España y cita obligada en la agenda de aquellos que quieran disfrutar de la mejor música y la alta gastronomía.

González Byass ha acogido a más de 6.000 personas que han asistido a los conciertos del tenor Gregory Kunde, el grupo Duo Dinámico, el cantautor de flamenco Miguel Poveda, la soprano

Barbara Hendricks y el cantante Miguel Bosé. Asimismo, han disfrutado de las Cenas de Las Estrellas, una de las principales novedades de la última edición donde chefs de Estrella Michelin de la talla de Óscar Velasco (\*\*), Ricardo Sanz, David García (\*) y Mario Sandoval (\*\*), han ofrecido menús especialmente diseñados para la ocasión.

El festival ha concluido con la firma de botas de la andana del Tío Pepe Festival, que cuenta con las dedicatorias de los artistas que se han dado cita en las pasadas ediciones.

## Pazos de Lusco y Finca Moncloa obtienen excelentes puntuaciones en la Guía Peñín

La última edición de la Guía Peñín, una de las publicaciones especializadas de España con mayor reconocimiento en el mundo, ha otorgado 93 y 92 puntos a Pazo Piñeiro 2015 y Lusco Albariño 2016 respectivamente. Asimismo, el comité de cata de la guía, compuesto por expertos del mundo del vino, ha reconocido la singularidad de Tintilla de Rota 2015, con 94 puntos, Finca Moncloa 10 Barricas 2014, con 93 puntos, y Finca Moncloa 2014, con 92 puntos.

## González Byass Jerez, Viñas del Vero y la Cava Vilarnau: Certificado de Excelencia de TripAdvisor

TripAdvisor, el sitio web de viajes de referencia a nivel mundial, ha otorgado el certificado de excelencia a González Byass Jerez, Viñas del Vero y Vilarnau. Este título ha sido concedido por las excelentes y constantes puntuaciones que los viajeros han otorgado en este portal a los programas enoturísticos de estas bodegas.

  
**MOM**  
QUEEN OF  
THE GINS



**MOM,  
HO,  
HO!**



Disfruta de un consumo responsable. 39,5°

# Arrumbadores

## La destreza del trabajo más físico

Los arrumbadores son los encargados de cargar y desplazar las botas de vino. Su trabajo fundamental en bodega ha cambiado mucho en los últimos 100 años.

Arrumbador se llama al trabajador de la bodega encargado de las botas de vino, aunque sus faenas iban desde el campo a la bodega, es decir, desde que termina la vendimia y salen las primeras botas de mosto, al transporte de las botas que viajaban en barco.

En la viña, el trabajo de transportar las botas recién llenadas de mosto era muy complicado y peligroso ya que en estos primeros momentos las botas no se pueden cerrar porque corren el peligro de explotar por la acumulación de gases que generan los primeros mostos.

Al llegar a la bodega, estas botas eran descargadas de los carros y trasladadas a la bodega para que comenzara el proceso de fermentación.

### Montar una andana

El arrumbador también colabora en los trasiegos del vino, ya que el sistema de criaderas y soleras requiere que una vez hecha la saca (extracción de vino de la última bota o solera para su consumo), se deba reponer o trasvasar el vino de la tercera criadera a esta solera; de la segunda criadera a la tercera y rellenar, normalmente en la cantidad de un tercio, la primera criadera con el vino, ya clasificado y venenciado, de una bota de la última vendimia.

Aunque sin duda el trabajo más costoso y técnico de un arrumbador era el de levantar

la andana de botas, de hasta cuatro alturas, que componen el sistema de envejecimiento del vino de Jerez, llamado de criaderas y solera. Este cometido se hacía con cuerdas y tablones de madera, a modo de rampas, por donde se deslizaba y llevaba a la altura necesaria cada bota.

### Los arrumbadores vestían camisa blanca, pantalón de pana y una faja alrededor de la cintura.

---

En un principio, en los primeros años de la bodega y hasta que los vinos dejaron de viajar en botas, los arrumbadores tenían que cargar los carros, que tirados por mulas, llegaban a El Portal, en el río Guadalete. Una vez allí, los arrumbadores tenían que descargar las botas y volver a cargarlas en barcasas que navegarían remontando el río hasta el puerto de la localidad gaditana de El Puerto de Santa María. Llegados al puerto, las botas tenían que ser descargadas por los arrumbadores para pasar a ser responsabilidad de los estibadores, expertos en colocar las botas en las bodegas de los barcos.

El paso de los años cambió carros y mulas por camiones y trenes, pero las funciones de estos trabajadores de bodega seguirían siendo básicamente las mismas.

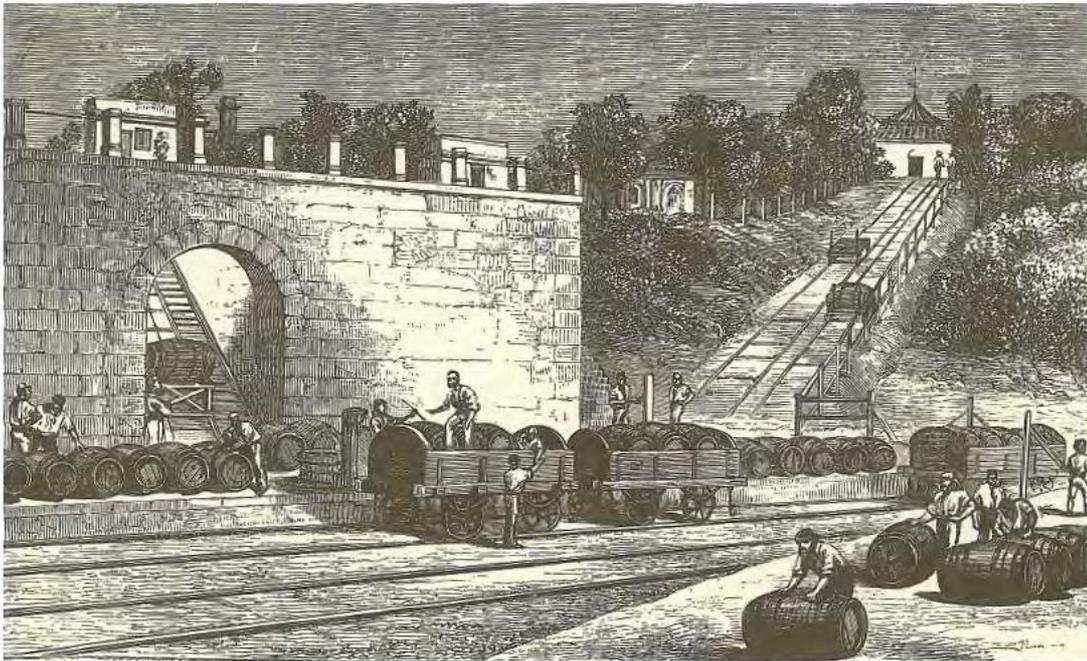
### La faja como única protección

Era tan físico su trabajo que hasta en su vestimenta se diferenciaban del resto. Los arrumbadores vestían con camisa blanca, pantalón de pana y una faja, normalmente de color negro o rojo, que les recogía la cintura y riñones para proteger la zona lumbar de tan excepcional y continuado esfuerzo.

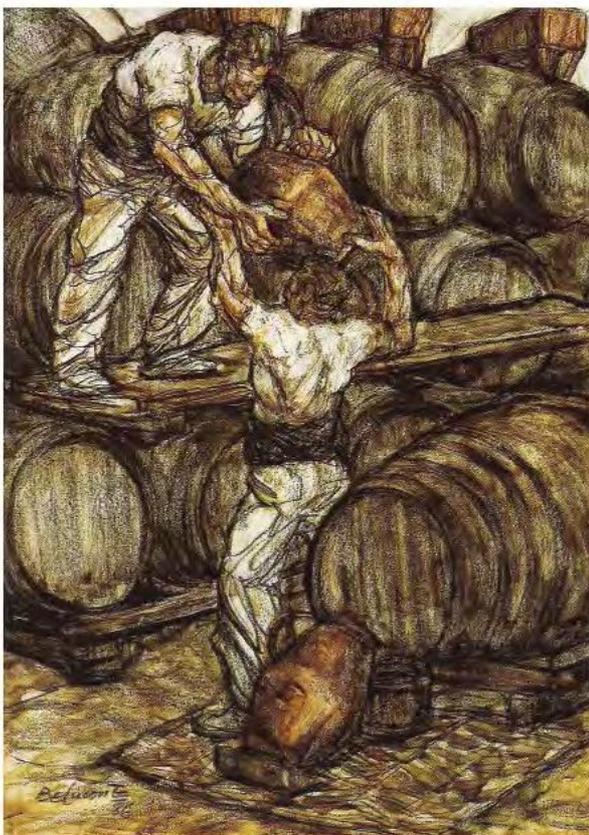
Fue a principios de la década de los años 50 del siglo XX, cuando estas labores dejan de realizarse de forma física. En esa época las carretillas que se utilizaban en González Byass eran eléctricas, ya que cualquier emisión de humos por combustión de un motor de gasóleo hubiera contaminado el aire y el vino de la bodega.

En el año 1970, la mayoría de la importación de vino ya se hace en contenedores o en botellas, por lo que la imagen de las botas llegando a los barcos desaparece.

Hoy en día, aunque ningún hombre carga o desplaza las botas de Jerez utilizando su fuerza, ya que los sistemas mecánicos actuales son los encargados de hacerlo, los operarios que manejan la maquinaria siguen llamándose arrumbadores.



Diferentes escenas del trabajo de arrumadores. Ilustraciones, cuadros y fotografías reflejan el esfuerzo de estos empleados de bodega en diferentes momentos de la historia.



Según la R.A.E.

**arrumador, ra**

1. adj. Que arrumba<sup>1</sup>. U. t. c. s.

2. m. Obrero que en las bodegas efectúa la operación de sentar las botas y las de trasegar, cabecear y clarificar los vinos.

3. m. Obrero portuario que efectúa el apilado de las mercancías en los muelles y almacenes, o que las carga desde los muelles a los camiones, vagones y otros medios de transporte.

También encontramos esta definición en la "Recopilación de las faenas, oficios, vocabulario y utensilios del vino de Jerez", de Fernando López Romasanta.

**Arrumador.** En Bodega: Operario propio de la bodega que realiza las faenas de trasladar y almacenar las botas, así como el trasiego del vino y otras operaciones propias de la crianza (término marítimo: arrumador=arrumador. Arrumar: estibar la pipería y la barrilería).

## 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:

Agustín Comes, Alberto Olmeda, Alejandra Rivas, Antonio Flores, Beatriz Acosta, Beatriz Paniagua, Christian Escibà, Chus Castro, Carlos Martínez, David Herreras, Damiá Deàs, Eugeni Brotons, Emilio Jover, Hotel España (Barcelona), Gabriela Calderón, Haimar Ramírez, Izaskun Igarriza, Javier Márquez Sánchez, Javier Serrano, Jesús González, Jonathan González, José Argudo, José Gómez, José Augusto Pajares, Juan de Suñer, Luis Carrión, Luis Mollá, Marian Santamaría, Mauro Durán, Marcelino Cambeiro, Mario, Diego y Rafael Sandoval, Miguel Albero, Paco Torreblanca, Paula Fernández Bobadilla, Pedro Ballesteros MW, Pigüi (José Manuel Parejo), Rafael Sánchez, Rafael Varela, Rodrigo Soto, Rodrigo Varona Ruiz, Rubén Naveira, Sandro Silva, Shauna Jennes, Silvia Facal, Simon Manley, Viviana Otavo, Xabier Lomba.

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

# VIÑAS DEL VERO

SOMONTANO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GARNACHAS HAY MUCHAS.  
LA MEJOR, SOLO UNA.



MEJOR TINTO ESPAÑOL

MEJOR GARNACHA DE ARAGÓN

MEJOR GARNACHA DEL CONCURSO



El vino sólo se disfruta con moderación.

[www.vinasdelvero.es](http://www.vinasdelvero.es)



@vinasdelvero

González Byass

Desde 1835

Familia de Vino



# Soñadores de pura cepa

Lo que empezó siendo el sueño de una familia, nos  
ha convertido cinco generaciones después, en  
**la mejor y más premiada bodega de España**